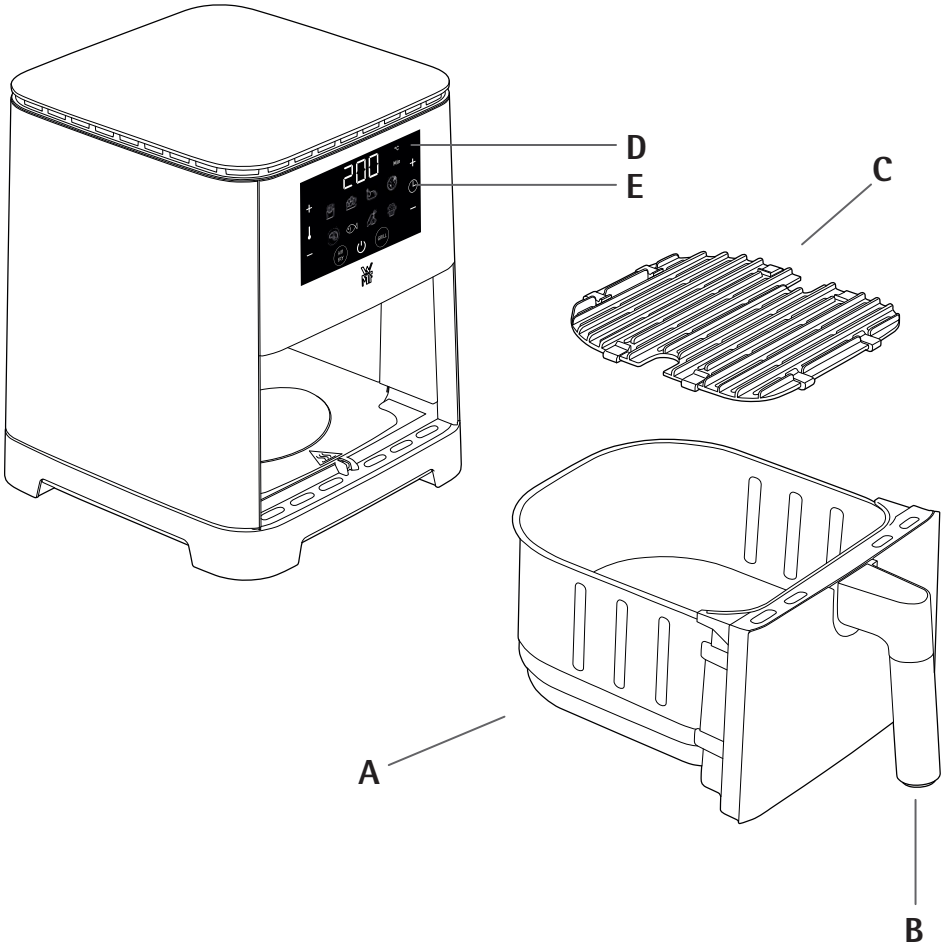
WMF
MULTI TASTE 4.2L



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



WMF MULTI TASTE 4.2L

DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating Instructions	20
FR	Notice d'utilisation	34
ES	Instrucciones de uso	48
IT	Istruzioni per l'uso	62
DA	Betjeningsvejledning	76
FI	Käyttöohje	90
NL	Gebruiksaanwijzing	104
NO	Bruksanvisning	118
SV	Bruksanvisning	132
TR	Kullanım Talimatı	146
BG	Инструкция За Употреба	160
RO	Instrucțiuni de utilizare	174
HR	Upute za uporabu	188
SL	Navodila za uporabo	202
CS	Návod k obsluze	216
SK	Návod na použitie	230
HU	Kezelési útmutató	244
PL	Instrukcja obsługi	258
UA	Інструкція з експлуатації	272

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1| Komponenten **6**

1.1| Touchscreen Bedienfeld 6

2| Vor der Verwendung **6**

3| Auspacken **6**

4| ⚠ Wichtige Sicherheitshinweise **7**

4.1| Ratschläge/Informationen 10

5| Vor dem ersten Gebrauch **11**

5.1| Vorbereitung für den Gebrauch 11

5.2| Gebrauch des Geräts 11

6| Verwenden des Grillgitters **12**

6.1| Dörrfunktion 13

6.2| Gartabelle 13

7| Tipps **15**

8| Rezeptvorschlag: Hausgemachte Pommes Frites **16**

9| Reinigung und Pflege **16**

10| Aufbewahrung **17**

11| Garantie und Kundendienst **18**

12| Fehlerbehebung **18**

13| Technische Daten **18**

14| Informationshinweis **19**

WMF MULTI TASTE 4.2 L

1| KOMPONENTEN

A Frittierkorb
B Griff
C Grillgitter (entnehmbar)
D Touchscreen Bedienfeld
E Uhrzeit-/Temperatur-Display

1.1| TOUCHSCREEN BEDIENFELD

Automatische Garmodi:



1 Pommes frites
2 Nuggets
3 Hähnchen
4 Pizza
5 Fleisch
6 Fisch
7 Gemüse
8 Dessert

\+

MANUELLE EINSTELLUNG VON TEMPERATUR

\–

\+

MANUELLE EINSTELLUNG VON ZEIT

\–

AIR FRY MODUS AIR FRY

STANDBY START/ STOPP

GRILL GRILLMODUS

2| VOR DER VERWENDUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Angaben zu Betrieb und Pflege des Geräts sowie Sicherheitshinweise.

Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf und geben Sie sie an künftige Benutzer weiter. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden.

Beachten Sie bei Verwendung des Geräts immer die Sicherheitshinweise.

Vor der Montage und erstmaligen Verwendung des Geräts alle eventuell vorhandenen Aufkleber entfernen und die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden und abnehmbaren Teile reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

3| AUSPACKEN

Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

→ Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
→ Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

→ Halten Sie Kleinteile von Kindern fern.
→ Lassen Sie Kinder nicht mit Kleinteilen spielen.

- Entfernen Sie Schutzfolien und Verpackungsmaterialen vollständig. Es dürfen keine Verpackungsreste im Gerät verbleiben.
- Führen Sie das Verpackungsmaterial der Wiederverwertung zu (Papier, Pappe und Kunststoff).
- Prüfen Sie das Gerät und die Zubehörteile auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät bei fehlenden Teilen oder Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie den Kundendienst:

WMF Consumer Service
Tel.: +49 (0)7331 256 256
eMail: contact-de@wmf.com

4| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernsten Verletzungen führen kann (z. B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen).

VORSICHT zeigt eine potenziell gefährliche Situation an, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

ACHTUNG zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Produkt.

Symbol Hinweise beachten und befolgen.

WARNUNG

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie.
- Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
  → in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
  → auf landwirtschaftlichen Anwesen,
  → von Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
  → in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts gegeben hat.

- ⚠ Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Fassen Sie nicht die heißen Flächen des Geräts an.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile mit einem nicht scheuernden Schwamm und Geschirrspülmittel.
- Reinigen Sie die Innenseite und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ in der Bedienungsanleitung.
- Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 4000 m benutzt werden.

ACHTUNG

- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme aufweisen.

VORSICHT

- Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.

ACHTUNG

- An das Stromkabel und den Stecker darf keine Flüssigkeit gelangen.

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam und befolgen Sie diese.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht (nur Wechselstrom).
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes alle Verpackungsmaterialien und Werbeetiketten von der Fritteuse. Versichern Sie sich außerdem, dass die unter dem herausnehmbaren Behälter der Fritteuse befindlichen Transportsicherungen abgenommen wurden (je nach Modell).
- Angesichts der Vielzahl an gültigen Normen sollte das Gerät, falls Sie es außerhalb des Landes benutzen, in dem Sie es gekauft haben, vorher von einer dort ansässigen Vertragskundendienststelle überprüft werden.
- Verwenden Sie bei Modellen mit abnehmbaren Netzkabeln nur das Originalnetzkabel.
- Im Service-Fall wenden Sie sich bitte an eine der autorisierten Vertragswerkstätten. Reparaturen von nicht autorisierten Personen bewirken den Verlust der Gewährleistung des Herstellers.
- Das Gerät ausschließlich an geerdeten Steckdosen anschließen.
- Stets den Netzstecker herausziehen: gleich nach Gebrauch, vor einem Standortwechsel, vor jeder Wartung oder Reinigung.
- Eine feste, ebene und vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche verwenden.
- Im Falle eines Brandes ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Geschirrtuch.
- Um Schäden an Ihrem Gerät zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass Sie die Rezepte in der Anleitung und im Rezeptbuch befolgen; achten Sie auf die richtige Menge der Zutaten.

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen:

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es selbst oder sein Kabel schadhaft ist, es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. Sollte dies der Fall sein, muss das Gerät zu einer zugelassenen Kundendienststelle geschickt werden.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Sollten Sie doch davon Gebrauch machen, beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit, dass dieses in gutem Zustand, der Stecker geerdet ist und die Leistung dem des Gerätes angepasst ist. Ein Verlängerungskabel muss so verlegt sein, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

- Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Nehmen Sie Ihre Fritteuse nicht in der Nähe von leicht entzündbaren und hitzeempfindlichen Gegenständen (z.B. Vorhänge, Kunststofftischdecken, Glastischen, lasierte Möbelstücke, etc.) oder externen Hitzequellen (Herd, Kochplatten, etc.) in Betrieb.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißen Speisen gefüllt ist.
- Betreiben Sie Ihr Gerät niemals im leeren Zustand.
- Lagern Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe oder unter dem Möbelstück, in dem sich das Gerät befindet.
- Nehmen Sie das Gerät niemals selbst auseinander.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser ein.
- Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel (insbesondere keine Abbeizmittel auf Sodabasis), keine Polierpads und keine Scheuermittel.
- Verwenden Sie den Frittierkorb nicht zu anderen Zwecken.
- Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht draußen auf.
- Entfernen Sie Eis- Rückstände von Tiefkühlprodukten und trocknen Sie das Frittiergut vor dem frittieren mit Küchentüchern .
- Beachten Sie, dass der Frittierkorb nicht überladen und die empfohlenen Mengen eingehalten werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4.1| RATSCHLÄGE/INFORMATIONEN

- Bei der ersten Verwendung des Produkts kann es einen ungiftigen Geruch abgeben. Dieser beeinträchtigt die Verwendung nicht und verschwindet schnell.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Jede Verwendung für gewerbliche Zwecke, unsachgemäße Handhabung oder Inbetriebnahme, bei der die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde, befreit den Hersteller von jeder Verantwortung oder Garantie.
- Nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, passend zu ihrem Gerät.

VORSICHT

- **Besonders gefährdete Personen wie Schwangere, Kleinkinder, ältere Menschen und immunschwache Menschen sollten berücksichtigen, dass Temperaturen unter 80° C nicht ausreichen, um alle gesundheitlichen Risiken durch Bakterien für alle Arten von Lebensmitteln außer Joghurt zu beseitigen.**

5| VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.

Silikonpads nicht vom Gitter entfernen.

Waschen Sie den Frittierkorb, das entnehmbare Gitter und das Trenneinsatz gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

HINWEIS

Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

Das Gerät funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Frittierkorb nicht mit Öl oder Frittierfett.

5.1| VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine Ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- Setzen Sie das Grillgitter am Boden des Frittierkorbes bis zum Anschlag ein.
- **Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis beeinflussen.**

ACHTUNG

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

5.2| GEBRAUCH DES GERÄTS

Das Gerät kann eine breite Palette von Gerichten zubereiten . Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Gartabelle“ angegeben.

- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose. Im Bedienfeld wird das ⏻ Symbol angezeigt.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb.

HINWEIS

- Überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe „Gartabelle“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtig werden könnte.
- Setzen Sie den Frittierkorb wieder in die Fritteuse.
- Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen:

<u>Auswahl des automatischen Garmodus:</u>

- Tippen Sie auf das ⏻ Symbol. Das Bedienfeld wird aktiviert.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm auf dem Touchscreen.
- Bestätigen Sie durch Tippen des ⏻ Symbols das Garprogramm. Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
- Der Garvorgang beginnt. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Stellen Sie die Temperatur mit den + und — Symbolen auf dem Bedienfeld ein. Die Temperatur kann von 80°C bis 200°C eingestellt werden.
- Tippen Sie für die Garzeit das Symbol und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den + und — Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Tippen Sie auf das Symbol, um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe „Gartabelle"). Ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Setzen Sie den Frittierkorb dann wieder in die Fritteuse, das Gerät startet automatisch neu.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen sie diesen auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.

Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach den Frittierkorb zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.

Ziehen Sie den Frittierkorb heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus dem Frittierkorb.

VORSICHT

Drehen Sie der Frittierkorb niemals mit dem Grillgitter um.

VORSICHT

Nach dem Garen mit Heißluft sind der Frittierkorb, das Grillgitter und die Zutaten sehr heiß. Berühren Sie den Frittierkorb während und nach dem Gebrauch nicht, wenn er noch heiß ist. Halten Sie den Frittierkorb immer am Griff fest. Je nach Art der Zutaten, die in das Gerät gegeben werden, kann Dampf aus dem Behälter entweichen.

Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in dem Gerät zubereitet werden.

6| VERWENDEN DES GRILLGITTERS

- Legen Sie das Grillgitter in den Frittierkorb des Geräts. Achten Sie darauf, dass die geriffelte Fläche nach oben zeigt.
- Tippen Sie auf das Symbol und anschließend auf dem Display, um den Grillmodus auszuwählen.
- Starten Sie den Grillmodus, indem Sie das auf Symbol tippen. Dadurch wird die Vorheizphase gestartet (Dauer: 15 Minuten). Legen Sie währenddessen keine Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Wenn Sie den Timer hören, ist das Vorheizen abgeschlossen und die Temperatur hat 200 °C erreicht.
- Nehmen Sie den Frittierkorb während der Vorheizphase nicht heraus, da der Timer sonst wieder auf 0 zurückgeht und erneut beginnt.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus und behält diesen bei 200 °C 10 Minuten lang bei.
- Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

ACHTUNG

- **Der Frittierkorb und das Grillgitter sind sehr heiß. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen auf das Grillgitter zu legen**.
- Warten Sie, bis die Vorwärmphase abgeschlossen ist, legen Sie dann die Speisen auf das Grillgitter und setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein.
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der + Tasten und — (siehe „Gartabelle"). Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die Temperatur und die verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für optimale Grillstreifen. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird im Frittierkorb gesammelt.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Wenn die Speisen noch nicht fertig sind, stellen Sie sie wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten auf 200°C mit manueller Einstellung ein (siehe „Gartabelle").
- Ziehen Sie den Frittierkorb heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus dem Frittierkorb.

ACHTUNG

- **Nach dem Frittieren mit Heißluft sind der Frittierkorb, das Grillgitter und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Frittierkorb während des Gebrauchs und noch einige Zeit danach nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die den Frittierkorb nur am Griff.**

6.1| DÖRRFUNKTION

- Setzen Sie das Grillgitter in den Frittierkorb.
- Tippen Sie auf das Symbol und stellen Sie dann die Temperatur mit den Tasten + oder — auf 80°C ein.
- Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Taste + oder — drücken. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 4 Stunden einstellen.
- Tippen Sie auf das Symbol um den Dörrvorgang zu starten. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Wenn die Speisen nicht ausreichend getrocknet sind, schieben Sie einfach den Frittierkorb zurück in das Gerät und stellen den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- Nehmen Sie die fertig gegarten Speisen mithilfe einer Zange aus dem Frittierkorb.

6.2| GARTABELLE

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

HINWEIS

Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

		MENU				i
KARTOFFELN UND POMMES FRITES						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	300 - 800 g		15 - 25 min*	180°C		
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min*	180°C		1 EL Öl dazugeben
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 800 g		22 - 27 min*	180°C		1 EL Öl dazugeben
FLEISCH UND GEFLÜGEL						
Tiefgekühltes Steak	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C		
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C		
Ganzes Hähnchen	1000 g		60 min	200°C		Verwenden Sie die Schüssel ohne Gitter
FISCH						
Lachssteak	350 g		15 - 17 min	140°C		
Garnelen	12 Stück		4 min	170°C		
SNACKS						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C		
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	300 g		16 - 20 min	200°C		
Frozen cheese sticks	125 g (5 Stück)		7 - 9 min	180°C		
Tiefgekühlte Onion Rings	200 g (10 Stück)		8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Gemüse	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C		
BACKEN						
Muffins	7 Stück		15 -18 min	180°C		Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**
Schokoladenkuchen	300 g		30 min	160°C		
DÖRRFUNKTION						
Äpfel in Scheiben	1-2 Stück		4 h	80°C		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln
**(Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta).

		MENU				i
GRILL						
=			15 min			
Fleisch	250 g	200°C	Vorheizen : 15 min Kochen : 6-8 min			Für einen besseren Geschmack können Sie Öl, aromatische Kräuter und Salz hinzufügen. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs.
Würstchen	400 g	200°C	Vorheizen : 15 min Kochen : 10-12 min			Für einen besseren Geschmack können Sie Öl, aromatische Kräuter und Salz hinzufügen. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs.
Gemüse	300 g	200°C	Vorheizen : 15 min Kochen : 10 min			
Fischfilet	200 g	200°C	Vorheizen : 15 min Kochen : 3-5 min			

WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten. Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

7 | TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Das Schütteln der Speisen nach der Hälfte der Garzeit verbessert das Endergebnis und kann helfen ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie den Frittierkorb jederzeit heraus ziehen, um den Fortschritt zu überprüfen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl hinzu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl. Gefrorenen Kartoffeln kein Öl hinzufügen.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in dem Gerät zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 700 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.

- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C.
- Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Speisen vollständig zu erwärmen.

8| REZEPTVORSCHLAG: HAUSGEMACHTE POMMES FRITES

Wenn Sie hausgemachte Pommes frites zubereiten möchten, folgen Sie diesen Schritten:

1| Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird.

2| Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden.

3| Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit einem sauberen, sehr saugfähigen Geschirrhandtuch abtrocknen. Dann mit einem Papiertuch abtupfen. Die Kartoffeln müssen komplett trocken sein, bevor sie frittiert werden.

4| 1 Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen dazugeben und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.

5| Pommes frites mit einem Küchenutensil aus dem Frittierkorb nehmen, sodass überschüssiges Öl in diesem zurückbleibt. Pommes frites in eine Servierschüssel geben.

HINWEIS

Kippen Sie den Frittierkorb mit den Pommes frites nicht direkt in die Servierschüssel, da sonst das überschüssige Öl mit hineinfließt.

6| Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen, wie in der Gartabelle beschrieben.

9| REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Frittierkorb und das Grillgitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

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

HINWEIS

Entnehmen Sie den Frittierkorb, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann.

2| Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

3| Reinigen Sie den Frittierkorb und das Grillgitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

HINWEIS

Der Frittierkorb und das Grillgitter sind nicht spülmaschinengeeignet.

Tipp:

Falls Schmutz am Boden des Frittierkorbs und des Grillgitters haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie den Frittierkorb und das Grillgitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

4| Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.

5| Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

6| Alle Eingriffe, die über die Reinigung und normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden

ACHTUNG

7| **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.**

10| AUFBEWAHRUNG

1| Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2| Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

11| GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben,besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in der Packungsbeilage zur weltweiten Garantie. Wenn es in Ihrem Land keinen Kundendienst gibt, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

12| FEHLERBEHEBUNG

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

13| TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220 – 240 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 1550 W
Schutzart: I

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

14| INFORMATIONSHINWEIS

1| Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne" bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt.
Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

2| Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

3| Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten und Rücknahme durch den Vertreiber

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden.
Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: https://e- schrott-entsorgen.org/. Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

4| Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

5| Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Jeder Benutzer von Elektro- und Elektronikgeräten sollte sich an den Bemühungen zum Schutz der Umwelt vor schädlichen Abfällen beteiligen. Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Geben Sie ihr Gerät deshalb bitte bei einer der oben genannten Sammelstellen ab.

Änderungen vorbehalten.

EN OPERATING INSTRUCTIONS

1| Description **22**
1.1| Touch screen control panel 22

2| Before use **22**

3| Unpacking **22**

4| ⚠ Important safety instructions **23**
4.1| Advice / information 26

5| Before first use **26**
5.1| Preparing for use 26
5.2| Using the appliance 26

6| Using the grill grid **27**
6.1| Dehydration 28
6.2| Cooking guide 28

7| Tips **30**

8| Recipe suggestion: homemade french fries **31**

9| Cleaning and care **31**

10| Storage **31**

11| Guarantee and service **32**

12| Troubleshooting **32**

13| Technical specifications **33**

1| DESCRIPTION

A Frying basket
B Handle
C Grill grid (removable)
D Touch screen control panel
E Time/temperature display

1.1| TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

Automatic cooking modes:



1 French fries
2 Nuggets
3 Chicken
4 Pizza
5 Meat
6 Fish
7 Vegetables
8 Dessert

\+

MANUAL SETTING OF TEMPERATURE

\–

\+

MANUAL SETTING OF TIME

\–

AIR FRY MODUS AIR FRY

STANDBY START/ STOP

GRILL GRILL MODE

2| BEFORE USE

Read the operating instructions carefully. They contain important information on operating and maintaining the appliance as well as safety instructions. Keep the instructions in a safe place and pass them on to any future users. Incorrect use can cause damage.

The appliance should only be used for the intended purpose and in accordance with the operating instructions.

Always refer to the safety instructions when using the appliance.

Before assembling and using the appliance for the first time, remove any stickers that may be present and clean the parts which come into contact with food as well as the removable parts as described in the chapter "Cleaning and care".

3| UNPACKING

Danger of suffocation!

Children could pull packaging material over their heads or wrap themselves in it and suffocate.

→ Keep the packaging material out of the reach of children.
→ Do not allow children to play with the packaging material.

Children can inhale or swallow small parts and suffocate.

→ Keep small parts out of the reach of children.
→ Do not allow children to play with the small parts.

- Remove the protective films and packaging material in full. No packaging should remain inside the appliance.
- Recycle all packaging material (paper, cardboard and plastic).
- Check that the appliance and accessories are complete and not damaged.
- If any parts are missing or damaged, do not operate the appliance and notify Customer Service.

WMF Consumer Service
Tel.: +49 (0)7331 256 256
eMail: contact-de@wmf.com

4| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING indicates a hazardous situation that can cause serious injuries (e.g. burns caused by steam or hot surfaces).

CAUTION indicates a potentially hazardous situation that can lead to minor or moderate injuries.

ATTENTION indicates a situation that can lead to material damage.

NOTE provides additional information regarding safe handling of the product.

observe and follow the **symbols** and **indications.**

WARNING

- This appliance is intended for domestic use only and must therefore not be used for commercial purposes. The manufacturer accepts no liability and provides no guarantee for damage resulting from improper use of the appliance or use that does not comply with the operating instructions.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  → staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
  → farmhouses,
  → by clients in hotels, motels and other residential type environments,
  → bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for

use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- 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 given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years.

- ⚠ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and washing-up liquid.
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the „Cleaning" section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

ATTENTION

- The surface of the heating element is subject to residual heat after use.

CAUTION

- Risk of injury due to improper use of the appliance.

ATTENTION

- Do not spill liquid on the connector.

Follow the points below:

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable frying basket (depending on model)
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- If servicing is required, please contact one of the authorised service centres. Repairs by unauthorised persons will void the manufacturer's warranty.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and recipe book; make sure that you use the right amount of ingredients.

Note what you need to avoid:

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension cord. If you do use an extension cord, make sure that it is in good condition, that the plug is earthed and that the power rating is suitable for the appliance. An extension cord must be routed so that no one can trip over it.
- Do not let the power cord dangle. Never let the cable come near or in contact with the hot parts of the appliance, a heat source or a sharp edge.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never operate the appliance unattended.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains…). or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself.
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda-based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not use the frying basket for any other purpose.
- Do not store your appliance outside. Store in a dry and well ventilated area.
- Never mix different types of fat

or oil. Remove ice residue from frozen products and dry the fried food with kitchen towels before frying.
- Make sure that the frying basket is not overloaded and that the recommended quantities are observed.
- Keep the appliance and its cable out of the reach of children under the age of 8.

4.1| ADVICE / INFORMATION

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoors. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.

CAUTION
- **Sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that temperatures below 80°C don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food except for yogurt.**

5| BEFORE FIRST USE

Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

Remove all packaging material and any stickers from the appliance.

Do not remove silicon pads off the grill grid. Thoroughly clean the frying basket and the removable grill grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

NOTE

Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

The appliance works by producing hot air. Do not fill the frying basket with oil or frying fat.

5.1| PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Insert the grill grid at the bottom of the frying basket, up to the stop.
- **Do not fill the frying basket with oil or any other liquid.**
- **Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

ATTENTION

To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15 cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

5.2| USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main types of food are given in the section 'Cooking Guide'.

- Connect the power supply cord to an electrical socket. The symbol ⏻ is displayed in the control panel
- Place the food in the frying basket.

NOTE
- Never fill the frying basket beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
- Slide the frying basket back into the appliance.
- To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

Automatic cooking mode:

- Tap the ⏻ symbol. The control panel is activated.
- Select the desired cooking mode by pressing the corresponding icon on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- Confirm the cooking mode by pressing the ⏻ button. This will launch the cooking process.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.

Manual settings:

- Adjust the temperature 🌡 with the + and — buttons on the touch screen control panel. The thermostat varies from 80-200°C.
- Then set the desired cooking time ⏲ by pressing the + and — buttons. The timer can be set for between 1 and 60 minutes..
- Press the Start button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- Tab the ⏻ symbol to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

Excess oil from the food is collected in the bottom of the frying basket.

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

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

Check if the food is ready.

If the food is not ready yet, simply slide the frying basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

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

CAUTION

The frying basket should never be turn up side down with the grill grid.

CAUTION

After hot air frying, the frying basket, the grid and the food are very hot. Do not touch the frying basket during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the frying basket by the handle. Depending on the type of ingredients placed in the appliance, steam may escape from the container.

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

6| USING THE GRILL GRID

- Place the grill grid in the frying basket of the appliance. Make sure that it is inserted correctly, i.e. the "TOP" marking points upwards (raised part).
- Press ⏻, then press Grill on the screen to select the Grill mode.
- Start the Grill mode by pressing ⏻. Do not place any food in the frying basket. This will launch the preheating phase (timing :15 minutes). Do not put any food in the frying basket during this time.

- When you hear the timer sound, the preheating phase has finished and the temperature has reached 200°C.
- Do not take the frying basket out during the pre-heating phase otherwise the timer will revert back to 0 and the timer will start again.
- The product goes into keep warm mode at 200°C for 10 minutes.
- Take the frying basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

ATTENTION

- **The frying basket and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill grid.**
- Wait until the preheating phase has completed then place the food on the grill grid and put back the frying basket into the appliance.
- Select the required cooking time by pressing the + and — buttons (see section 'Cooking guide'). Press the Start button to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display. Turn the meat halfway through cooking for optimum grill marks. Excess oil from the food is collected in the bottom of the frying basket.
- When the cooking is finished, the appliance emits an acoustic signal and switches off. Take the frying basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back in the appliance and set the timer for a few extra minutes at 200°C with manual setting (see section "Cooking guides").
- When the food is cooked, take out the frying basket. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the frying basket.

ATTENTION

- **After hot frying, the frying basket, the grill grid and the food are very hot. Do not touch the frying basket during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the frying basket by the handle.**

6.1| DEHYDRATION

- Place the grill grid in the frying basket of the appliance.
- Press ⏻, then adjust the temperature 🌡 by the + and — buttons to 80°C on the digital screen.
- Then set the desired cooking time ⏲ by pressing the + and — buttons. You can set the timing from 1 hour to 4 hours.
- Press the Start button ⏻ to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- When the cooking time is finished, the appliance emits an acoustic signal and switches off. Take the frying basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back in the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- Remove the cooked food from the frying basket using tongs.

6.2| COOKING GUIDE

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

NOTE

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

	kg	MENU				i
POTATOES & FRIES						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g		15 - 25 min*	180°C		
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min*	180°C		Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g		22 - 27 min*	180°C		Add 1 tbsp of oil
MEAT & POULTRY						
Steak	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C		
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C		
Chicken (whole)	1000 g		60 min	200°C		
FISH						
Salmon fillet	350 g		15 - 17 min	140°C		
Prawns	12 pieces		4 min	170°C		
SNACKS						
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C		
Frozen chicken wings	300 g		16 - 20 min	200°C		
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)		7 - 9 min	180°C		
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)		8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Vegetables	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C		
BAKING						
Muffins	7 pieces		15 -18 min	180°C		Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g		30 min	160°C		
DEHYDRATION						
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	80°C		

* Shake halfway through cooking.

**Place a baking/casserole dish in the frying basket (silicone, stainless steel, aluminium, terracotta casserole dish).

		MENU				i
GRILL						
=			15 min			
Meat	250 g	200°C	Preheating : 15 min Cooking : 6-8 min			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking you can turn the food over.
Sausages	400 g	200°C	Preheating : 15 min Cooking : 10-12 min			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking you can turn the food over.
Vegetables	300 g	200°C	Preheating : 15 min Cooking : 10 min			
Fish fillet	200 g	200°C	Preheating : 15 min Cooking : 3-5 min			

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes. When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

7| TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger-size foods.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- If you are not sure, you can open the frying basket at any time to check the progress.
- To make your fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen potatoes.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready-made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's frying basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.
- Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

8| RECIPE SUGGESTION: HOMEMADE FRENCH FRIES

If you want to make home-made French fries, follow the steps below.

1| Choose a variety of potato recommended for making chips.

2| Peel the potatoes and cut them into equal-thickness chips (1cm).

3| Soak the potato chips in cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.

4| Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry frying basket, put the potato chips on top and mix until they are coated with oil.

5| Remove the French fries from the frying basket a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the frying basket. Place the French fries in a serving bowl.

6| NOTE **Do not tip the container of oil-coated French fries directly into the frying basket in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the serving bowl.**

7| Fry the French fries according to the instructions in the section Cooking guide.

9| CLEANING AND CARE

Clean the appliance after every use.

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

1| Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
NOTE Remove the frying basket to let the appliance cool down more quickly.

2| Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

3| Clean the frying basket and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

NOTE The frying basket and the grill grid are not dishwasher safe.

Tip:
If food debris/residue is stuck at the bottom of the frying basket and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the frying basket and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4| Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.

5| Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.

6| All interventions that go beyond cleaning and normal care by the customer must be carried out by an authorised service workshop.

ATTENTION

7| **Do not immerse the appliance in water or any other liquid.**

10| STORAGE

1| Unplug the appliance and let it cool down.

2| Make sure all parts are clean and dry.

11| GUARANTEE AND SERVICE

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

12| TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit our brand website where you will find a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

13| TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage: 220 – 240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 1550 W
Protection class: I

CE The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU

Environment



Environment protection first!

- ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➲ Leave it at a local civic waste collection point.

FR NOTICE D'UTILISATION

1	**Description**	**36**
1.1	Panneau de commandes à écran tactile	36
2	**Avant utilisation**	**36**
3	**Déballage**	**36**
4	⚠ **Consignes de sécurité importantes**	**37**
4.1	Conseils / informations	40
5	**Avant la première utilisation**	**40**
5.1	Préparation à l'utilisation	40
5.2	Utilisation de l'appareil	40
6	**Utilisation de la grille du gril**	**41**
6.1	Déshydratation	42
6.2	Guide de cuisson	42
7	**Conseils**	**44**
8	**Suggestion de recette : frites maison**	**45**
9	**Nettoyage et entretien**	**45**
10	**Rangement**	**45**
11	**Garantie et service**	**46**
12	**Dépannage**	**46**
13	**Spécifications techniques**	**47**

1| DESCRIPTION

A Panier de friture
B Poignée
C Grille (amovible)
D Panneau de commandes à écran tactile
E Affichage de l'heure et de la température

1.1| PANNEAU DE COMMANDES À ÉCRAN TACTILE

Modes de cuisson automatiques :



1 Frites
2 Beignets de poulet
3 Poulet
4 Pizza
5 Viande
6 Poisson
7 Légumes
8 Dessert

\+

RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE

\−

\+

RÉGLAGE MANUEL DE L'HEURE

\−

AIR FRY MODUS AIR FRY

VEILLE START/ STOP

GRILL MODE GRIL

2| AVANT UTILISATION

Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation. Elles contiennent des informations importantes sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil, ainsi que des consignes de sécurité.
Conservez les instructions en lieu sûr et remettez-les aux futurs utilisateurs. Une mauvaise utilisation est susceptible d'entraîner des dégâts.

L'appareil ne peut être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément au présent mode d'emploi.

Reportez-vous toujours aux consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Avant d'assembler et d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez les autocollants éventuellement présents et nettoyez les pièces qui entrent en contact avec les aliments ainsi que les pièces amovibles décrites dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

3| DÉBALLAGE

Danger d'étouffement !

Les enfants risqueraient de tirer les éléments d'emballage sur leur tête ou de s'envelopper dedans et de s'étouffer.

→ Maintenez les éléments d'emballage hors de portée des enfants.
→ Ne laissez pas les enfants jouer avec les éléments d'emballage.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler les petites pièces et de s'étouffer.

→ Maintenez les petites pièces hors de portée des enfants.
→ Ne laissez pas les enfants jouer avec les petites pièces.

- Enlevez complètement les films de protection et les éléments d'emballage. Aucun élément d'emballage ne doit rester à l'intérieur de l'appareil.
- Recyclez les matériaux d'emballage (papier, carton et plastique).
- Vérifiez que l'appareil et les accessoires sont au complet et en bon état.
- Si une pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas l'appareil et informez-en le service client.

Service client WMF
Tél. : +49 (0)7331 256 256
e-mail : contact-de@wmf.com

4| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui peut entraîner des blessures graves (par exemple, des brûlures causées par de la vapeur ou des surfaces chaudes).

PRUDENCE indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures mineures ou modérées.

ATTENTION indique une situation susceptible d'entraîner des dommages matériels.

REMARQUE fournit des informations supplémentaires relatives à la manipulation sûre du produit.

respectez et suivez les **symboles** et les **indications.**

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et ne peut donc pas être utilisé à des fins commerciales. Le fabricant décline toute responsabilité et n'offre aucune garantie pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil ou d'une utilisation non conforme au mode d'emploi.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans les applications suivantes, et la garantie ne s'appliquera pas pour :
  → les salles de pause des magasins, bureaux et autres locaux professionnels ;
  → les fermes ;
  → les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement (en cas d'utilisation par les clients) ;
  → les hébergements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de services agréé ou une personne aux qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques,

sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent de connaissances ou d'expérience, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions d'utilisation appropriées d'une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Rangez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- ⚠ La température des surfaces accessibles risque d'être élevée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide. Veuillez consulter la section « Nettoyage » du mode d'emploi.
- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 m.

ATTENTION
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.

PRUDENCE
- Risque de blessure dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

ATTENTION
- Ne renversez pas de liquide sur le connecteur.

Suivez les points ci-dessous :
- Lisez et suivez le mode d'emploi. Gardez-le en sécurité.
- Vérifiez que la tension de votre réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Retirez tous les emballages et toutes les étiquettes ou tous les autocollants promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Veillez également à retirer tout ce qui se trouve sous le panier de friture amovible (en fonction du modèle).
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il convient de le faire vérifier par un centre de services agréé.
- Pour les modèles dotés d'un cordon d'alimentation amovible, n'utilisez que le cordon d'alimentation d'origine.
- Si une intervention s'avère nécessaire, veuillez contacter l'un des centres de services agréés. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées annulent la garantie du fabricant.

- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
- Débranchez toujours votre appareil après utilisation, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
- Utilisez l'appareil sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur, loin des risques de projections d'eau.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec un torchon humide.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veillez à suivre les recettes indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes ; assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.

À éviter :
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé et présente des dommages visibles ou s'il semble fonctionner anormalement. Auquel cas, l'appareil doit être envoyé à un centre de services agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que la fiche est reliée à la terre et que la puissance est adaptée à l'appareil. Une rallonge doit être installée de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide. Ne laissez jamais le câble à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, une source de chaleur ou un bord tranchant.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'allumez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...) ou à proximité d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaque de cuisson, etc.).
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil à vide.
- Ne stockez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où se trouve l'appareil.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants (comme des décapants à base de soude), d'éponges abrasives, ni de récurants.
- N'utilise pas le panier de friture à d'autres fins.
- Ne rangez pas votre appareil à l'extérieur. Stockez-le dans un endroit sec et bien ventilé.
- Ne mélangez jamais différents types de graisse ou d'huile. Enlevez les résidus de glace des produits congelés et séchez les aliments frits avec des essuie-tout avant de les frire.
- Assurez-vous que le panier de friture n'est pas surchargé et que les quantités recommandées sont respectées.
- Rangez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4.1| CONSEILS / INFORMATIONS

- Lors de sa première utilisation, le produit peut dégager une odeur non toxique. Cela n'affectera pas son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur (directives sur la basse tension, la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les denrées alimentaires, l'environnement, etc.).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et non en extérieur. En cas d'utilisation professionnelle, d'utilisation inappropriée ou de non-respect du mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement les accessoires et les pièces de rechange conçus pour votre appareil.

PRUDENCE

- **Les personnes sensibles comme les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent tenir compte du fait que les températures inférieures à 80 °C ne suffisent pas à éradiquer tout risque sanitaire lié aux bactéries pour tous les types d'aliments, à l'exception du yaourt.**

5| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez d'abord les consignes de sécurité et le manuel et conservez-les en lieu sûr.

Retirez tous les emballages et les éventuels autocollants de l'appareil.

Ne retirez pas les tampons en silicone de la grille du gril.
Nettoyez soigneusement le panier de friture et la grille amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

REMARQUE

Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

L'appareil fonctionne en produisant de l'air chaud. Ne remplissez pas le panier de friture avec de l'huile ou de la graisse de friture.

5.1| PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur, loin des risques de projections d'eau.
- Insérez la grille du gril au fond du panier de friture, jusqu'à la butée.
- **Ne remplissez pas le panier de friture avec de l'huile ou tout autre liquide.**
- **Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud.**

ATTENTION

Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace d'au moins 15 cm doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

5.2| UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil permet de réaliser un large éventail de recettes. Les temps de cuisson des principaux types d'aliments sont indiqués dans la section « Guide de cuisson ».

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique. Le symbole ⏻ s'affiche sur le panneau de commandes.
- Placez les aliments dans le panier de friture.

REMARQUE

- Ne remplissez jamais le panier de friture au-delà du repère MAX et ne dépassez pas la quantité maximale indiquée dans le tableau (voir la section « Guide de cuisson »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.
- Replacez le panier de friture dans l'appareil.

- Pour commencer la cuisson, vous pouvez choisir entre le mode de cuisson automatique et les réglages manuels.

Mode de cuisson automatique :

- Appuyez sur le symbole ⏻. Le panneau de commandes est activé.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le symbole correspondant sur l'écran tactile (ces modes sont décrits en détail dans la section « Guide de cuisson »).
- Confirmez le mode de cuisson en appuyant sur la touche ⏻. Cela lancera le processus de cuisson.
- La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement sur l'écran.

Réglages manuels :

- Réglez la température 🌡 à l'aide des touches + et — du panneau de commandes à écran tactile. Le thermostat varie de 80 à 200°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité ⏲ en appuyant sur les touches + et —. La durée de la minuterie peut être comprise entre 1 et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton Start pour commencer la cuisson avec les réglages de température et de durée sélectionnés. La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement sur l'écran.
- Appuyez sur le symbole ⏻ pour commencer la cuisson avec les réglages de température et de durée sélectionnés. La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement sur l'écran.

L'excédent d'huile provenant des aliments est récolté au fond du panier de friture.

Certains aliments doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson (voir la section « Guide de cuisson »). Pour secouer les aliments, sortez le panier de friture de l'appareil par la poignée et secouez-le. Replacez ensuite le panier de friture dans l'appareil. L'appareil redémarre automatiquement.

Lorsque vous entendez le son de la minuterie, le temps de cuisson programmé est terminé. Sortez le panier de friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Vérifiez si les aliments sont cuits.

Si les aliments ne sont pas encore cuits, il suffit de replacer le panier de friture dans l'appareil et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

Lorsque les aliments sont cuits, retirez le panier de friture. Pour retirer les aliments, utilisez une pince pour les extraire du panier de friture.

PRUDENCE

Le panier de friture ne peut jamais être retourné avec la grille du gril.

PRUDENCE

Après une friture à l'air chaud, le panier de friture, la grille et les aliments sont très chauds. Ne touchez pas le panier de friture pendant l'utilisation et pendant un certain temps après l'utilisation, car il peut être très chaud. Ne tenez le panier de friture que par la poignée. Selon le type d'ingrédients placés dans l'appareil, de la vapeur peut s'échapper du récipient.
Lorsque des aliments sont prêts, l'appareil est instantanément prêt à préparer d'autres aliments.

6| UTILISATION DE LA GRILLE DU GRIL

- Placez la grille du gril dans le panier de friture de l'appareil. Veillez à ce qu'il soit correctement inséré, c'est-à-dire que le marquage « TOP » soit orienté vers le haut (partie surélevée).
- Appuyez sur ⏻, puis sur Grill à l'écran pour sélectionner le mode Grill.
- Lancez le mode Gril en appuyant sur ⏻. Ne placez pas d'aliments dans le panier de friture. Cela lancera la phase de préchauffage (durée : 15 minutes). Ne mettez pas

d'aliments dans le panier de friture pendant cette période.
- Lorsque vous entendez le son de la minuterie, la phase de préchauffage est terminée et la température a atteint 200°C.
- Ne sortez pas le panier de friture pendant la phase de préchauffage, sinon la minuterie reviendra à 0 et recommencera.
- Le produit passe en mode Maintien au chaud à 200°C pendant 10 minutes.
- Retirez le panier de friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

ATTENTION
- **Le panier de friture et la grille du gril sont très chauds. Utilisez une pince pour placer les aliments sur la grille du gril.**
- Attendez que la phase de préchauffage soit terminée, puis placez les aliments sur la grille du gril et replacez le panier de friture dans l'appareil.
- Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches + et — (voir section « Guide de cuisson »). Appuyez sur le bouton Start pour lancer la cuisson. La température et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement à l'écran. Retournez la viande à mi-cuisson pour obtenir des marques de gril optimales. L'excédent d'huile provenant des aliments est récolté au fond du panier de friture.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint. Retirez le panier de friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les aliments sont cuits. Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez-les dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires à 200°C en réglage manuel (voir la section « Guide de cuisson »).
- Lorsque les aliments sont cuits, retirez le panier de friture. Pour retirer les aliments, utilisez une pince pour les extraire du panier de friture.

ATTENTION
- **Après une friture chaude, le panier de friture, la grille du gril et les aliments sont très chauds. Ne touchez pas le panier de friture pendant l'utilisation et pendant un certain temps après l'utilisation, car il peut être très chaud. Ne tenez le panier de friture que par la poignée.**

6.1 | DÉSHYDRATATION

- Placez la grille du gril dans le panier de friture de l'appareil.
- Appuyez sur ⏻, puis réglez la température 🌡 à l'aide des touches + et — jusqu'à ce que l'écran numérique affiche 80°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité ⏲ en appuyant sur les touches + et —. Vous pouvez régler la durée entre 1 heure et 4 heures.
- Appuyez sur le bouton Start ⏻ pour lancer le processus de déshydratation. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent alternativement sur l'écran.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint. Retirez le panier de friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les aliments sont cuits. Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez-les dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- Retirez les aliments cuits du panier de friture à l'aide de pinces.

6.2 | GUIDE DE CUISSON

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

REMARQUE
Les temps de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la variété des pommes de terre utilisées. Pour les autres aliments, la taille, la forme et la marque peuvent affecter les résultats. Il se peut donc que vous deviez ajuster légèrement le temps de cuisson.

	kg	MENU				i
POMMES DE TERRE ET FRITES						
Frites surgelées (10 mm x 10 mm d'épaisseur standard)	300 – 800 g		15 – 25 min*	180 °C		
Fait maison Frites (8 x 8 mm)	300 – 800 g		22 – 27 min*	180 °C		Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile
Surgelés Quartiers de pommes de terre	300 – 800 g		22 – 27 min*	180 °C		Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile
VIANDE ET VOLAILLE						
Steak	100 – 500 g		6 – 10 min	180 °C		
Filets de poulet (désossés)	100 – 500 g		12 – 19 min	180 °C		
Poulet (entier)	1000 g		60 min	200 °C		
POISSON						
Filet de saumon	350 g		15 – 17 min	140 °C		
Crevettes	12 pièces		4 min	170 °C		
EN-CAS						
Beignets de poulet surgelés	100 – 600 g		7 – 15 min	200 °C		
Ailes de poulet surgelées	300 g		16 – 20 min	200 °C		
Bâtonnets de fromage surgelés	125 g (5 pièces)		7 – 9 min	180 °C		
Rondelles d'oignon surgelées	200 g (10 pièces)		8 – 10 min	200 °C		
Pizza	400 g		7 min	190 °C		
Légumes	300 – 700 g		16 – 20 min	200 °C		
PÂTISSERIE						
Muffins	7 pièces		15 -18 min	180 °C		Utilisez un moule ou un plat allant au four**
Gâteau	300 g		30 min	160 °C		
DÉSHYDRATATION						
Pommes en tranches	1-2 pièces		4 h	80 °C		

* Secouez-les à mi-cuisson.
**Placez un plat allant au four/une cocotte dans le panier de friture (silicone, inox, aluminium, cocotte en terre cuite).

		MENU				i
GRIL						
=			15 min			
Viande	250 g	200 °C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 6-8 min			Vous pouvez ajouter de l'huile, des herbes aromatiques et du sel pour rehausser le goût. À mi-cuisson, vous pouvez retourner les aliments.
Saucisses	400 g	200 °C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 10-12 min			Vous pouvez ajouter de l'huile, des herbes aromatiques et du sel pour rehausser le goût. À mi-cuisson, vous pouvez retourner les aliments.
Légumes	300 g	200 °C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 10 min			
Filet de poisson	200 g	200 °C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 3-5 min			

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager votre appareil, ne dépassez jamais les quantités maximales d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et dans les recettes. Lorsque vous utilisez des préparations qui montent (comme pour les gâteaux, les quiches ou les muffins), le plat du four doit être rempli à moitié.

7| CONSEILS

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments de grande taille.
- Le fait de secouer les aliments à mi-cuisson améliore le résultat final et permet d'éviter une cuisson inégale.
- Si vous avez des doutes, vous pouvez ouvrir le panier de friture à tout moment pour vérifier la progression.
- Pour que vos pommes de terre fraîches soient encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouez-les pour les recouvrir uniformément. Nous conseillons 14 ml d'huile. N'ajoutez pas d'huile aux pommes de terre surgelées.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans l'appareil.
- La quantité optimale recommandée pour la cuisson des frites est de 700 grammes.
- Utilisez des pâtes feuilletées et brisées prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés.
- Placez un plat allant au four dans le panier de friture de l'appareil si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients délicats ou fourrés. Vous pouvez utiliser un plat allant au four en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 160°C pendant 10 minutes maximum.
- Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de les réchauffer uniformément.

8| SUGGESTION DE RECETTE : FRITES MAISON

Si vous souhaitez préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1| Choisissez une variété de pommes de terre recommandée pour la préparation des frites.

2| Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites d'une épaisseur égale (1 cm).

3| Trempez-les dans de l'eau froide pendant au moins 30 minutes, égouttez-les et séchez-les à l'aide d'un torchon propre et très absorbant. Tapotez-les ensuite avec un essuie-tout. Les frites doivent être parfaitement sèches avant d'être cuites.

4| Versez 1 cuillère à soupe d'huile (végétale, de tournesol ou d'olive) dans un panier de friture sec, placez les frites dessus et mélangez-les jusqu'à ce qu'elles soient enduites d'huile.

5| Retirez les frites du panier de friture à l'aide d'un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le panier. Mettez les frites dans un plateau de service.

6| REMARQUE **Ne renversez pas le récipient de frites enduites d'huile directement dans le panier de friture en une seule fois, car l'excédent d'huile risque de se retrouver au fond du plateau de service.**

7| Faites frire les frites en suivant les instructions de la section Guide de cuisson.

9| NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier de friture et la grille du gril sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1| Retirez la prise électrique et laissez l'appareil refroidir.
REMARQUE Retirez le panier de friture pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

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

3| Nettoyez le panier de friture et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

REMARQUE Le panier de friture et la grille du gril ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Conseil :
Si des débris/résidus alimentaires sont coincés au fond du panier de friture et de la grille, remplissez-les d'eau chaude et de liquide vaisselle. Laisser tremper le panier de friture et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez ensuite et séchez-les.

4| Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon humide.

5| Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage sèche afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

6| Toutes les interventions qui vont au-delà du nettoyage et de l'entretien normal par le client doivent être effectuées par un atelier de service agréé.

ATTENTION

7| **Veuillez ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**

10| RANGEMENT

1| Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2| Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

11| GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin de services ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le centre d'aide aux consommateurs de la marque dans votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de la garantie mondiale. S'il n'y a pas de centre d'aide aux consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur local.

12| DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, rendez-vous sur le site Web de notre marque où vous trouverez une liste de questions fréquemment posées ou contactez le centre d'aide aux consommateurs de votre pays.

13| SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale : 220 – 240 V~ 50–60 Hz
Consommation électrique : 1550 W
Indice de protection : I

CE L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



ESINSTRUCCIONES DE USO

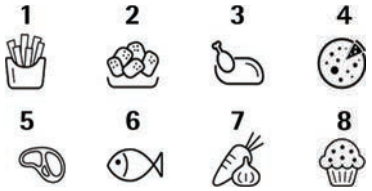
1	**Descripción**	**50**
1.1	Panel de control con pantalla táctil	50
2	**Antes del uso**	**50**
3	**Desembalaje**	**50**
4	⚠ **Instrucciones de seguridad importantes**	**51**
4.1	Asesoramiento / información	54
5	**Antes del primer uso**	**54**
5.1	Preparación para su uso	54
5.2	Usar el aparato	54
6	**Uso de la rejilla de la parrilla**	**55**
6.1	Deshidratación	56
6.2	Guía de cocina	56
7	**Consejos**	**58**
8	**Sugerencia de receta: patatas fritas caseras**	**59**
9	**Limpieza y mantenimiento**	**59**
10	**Almacenamiento**	**59**
11	**Garantía y servicio técnico**	**60**
12	**Solución de problemas**	**60**
13	**Especificaciones técnicas**	**61**

1| DESCRIPCIÓN

A Cesta para freír
B Asa
C Rejilla de la parrilla (extraíble)
D Panel de control con pantalla táctil
E Indicación de hora/temperatura

1.1| PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL

Modos de cocción automáticos:



1 Patatas fritas
2 Nuggets
3 Pollo
4 Pizza
5 Carne
6 Pescado
7 Verduras
8 Postre

\+

AJUSTE MANUAL DE LA TEMPERATURA

\–

\+

AJUSTE MANUAL DE LA HORA

\–

AIR FRY MODO AIR FRY

STANDBY INICIO/ PARADA

GRILL MODO PARRILLA

2| ANTES DEL USO

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen información importante acerca del funcionamiento y mantenimiento del aparato, así como instrucciones de seguridad.
Conserve las instrucciones en un lugar seguro y entréguelas a cualquier usuario futuro. El uso incorrecto puede causar daños.

El aparato solo debe utilizarse para el uso previsto y de conformidad con estas instrucciones de uso.

Siga siempre las instrucciones de seguridad al usar el aparato.

Antes de montar y usar el aparato por primera vez, quite cualquier pegatina que pudiera estar presente y limpie las piezas que están en contacto con la comida, así como las piezas extraíbles, tal y como se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

3| DESEMBALAJE

Peligro de asfixia

Los niños podrían cubrirse la cabeza o envolverse con el material de embalaje y asfixiarse.

→ Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
→ No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Los niños pueden inhalar o tragar piezas pequeñas y asfixiarse.

→ Mantenga las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
→ No permita que los niños jueguen con las piezas pequeñas.

- Retire totalmente la película protectora y el material de embalaje. No debe quedar ningún resto de embalaje dentro del aparato.
- Recicle todo el material de embalaje (papel, cartón y plástico).
- Compruebe que el aparato y los accesorios estén completos y no estén dañados.
- Si falta alguna pieza o esta está dañada, no ponga en funcionamiento el aparato y notifíquelo al Servicio de atención al cliente.

Servicio de atención al cliente de WMF:
Tel.: +49 (0)7331 256 256
Correo electrónico: contact-de@wmf.com

4| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que puede causar lesiones graves (p. ej. quemaduras causadas por el vapor o por superficies calientes).

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que puede causar lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN indica una situación que puede provocar daños materiales.

NOTA proporciona información adicional relativa a la manipulación segura del producto.

Tenga en cuenta y siga las **indicaciones** y los **símbolos.**

ADVERTENCIA

- Este aparato está destinado al uso doméstico, por lo que no debe utilizarse con fines comerciales. El fabricante no asume ninguna responsabilidad ni ofrece ninguna garantía por los daños derivados de un uso inadecuado del aparato o de un uso no conforme con las instrucciones de uso.
- No está destinado a ser utilizado en las siguientes aplicaciones, y la garantía no se aplicará para:
  → zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales,
  → granjas,
  → por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
  → pensiones.
- Este aparato no está previsto para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un servicio de asistencia técnica autorizado o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluyendo niños) con una capacidad física,

sensorial o mental reducida, o que no tengan experiencia o conocimientos para su uso, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de una persona que sea responsable de su seguridad.

- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad, personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas inexpertas o sin conocimientos específicos, si han sido supervisadas o han recibido instrucciones para el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que este conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento responsabilidad de los usuarios no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- ⚠La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Limpie las partes extraíbles con una esponja suave y líquido detergente.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedos. Consulte el apartado "Limpieza" de las instrucciones de uso.
- El aparato puede utilizarse hasta una altitud de 4000 m.

ATENCIÓN

- La superficie del elemento calentador conserva calor residual después del uso.

CUIDADO

- Riesgo de lesiones debido a un uso inadecuado del aparato.

ATENCIÓN

- No derrame líquido sobre el conector.

Sigua los puntos a continuación:

- Lea y siga las instrucciones de uso. Manténgalos en un lugar seguro.
- Compruebe que la tensión de su red eléctrica se corresponde con la tensión indicada en la placa de características del aparato (corriente alterna).
- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional de su aparato antes de utilizarlo. Asegúrese también de retirar cualquier material de debajo de la cesta de freír extraíble (según el modelo)
- Dada la diversidad de normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto al de compra, hágalo revisar por un centro de servicio técnico autorizado.
- Para los modelos con cables de alimentación extraíbles, utilice únicamente el cable de alimentación original.
- En caso de reparación, diríjase a uno de los centros de servicio técnico autorizados. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas anularán la garantía del fabricante.
- Enchufe siempre el aparato a una toma conectada a tierra.
- Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo, para trasladarlo o para limpiarlo.
- Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y sofoque las llamas con un paño de cocina húmedo.
- Para evitar dañar su aparato, asegúrese de seguir las recetas del manual de instrucciones y del recetario; asegúrese de utilizar la cantidad correcta de ingredientes.

Tenga en cuenta lo que debe evitar:

- No utilice el aparato si este o el cable de alimentación están dañados o si se ha caído y presenta daños visibles o parece funcionar de forma anormal. Si esto ocurre, el aparato debe enviarse a un centro de servicio técnico autorizado.
- No utilice un cable alargador. Si utiliza un cable alargador, asegúrese de que está en buen estado, de que el enchufe tiene toma de tierra y de que la potencia nominal es adecuada para el aparato. El cable alargador debe tenderse de modo que nadie pueda tropezar con él.
- No permita que el cable de alimentación quede colgando. No permita nunca que el cable se acerque o entre en contacto con las partes calientes del aparato, una fuente de calor o un borde afilado.
- No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca haga funcionar el aparato sin vigilancia.
- No encienda el aparato cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...). ni cerca de una fuente de calor externa (cocina de gas, placa caliente, etc.).
- No desplace nunca el aparato cuando aún contenga alimentos calientes.
- No utilice nunca el aparato cuando esté vacío.
- No almacene productos inflamables cerca o debajo del mueble donde se encuentra el aparato.
- No desmonte nunca el aparato por sus cuenta.
- No sumerja el producto en agua.
- No utilice productos de limpieza potentes (especialmente decapantes a base de sosa), ni esponjas de brillo, ni estropajos.
- No utilice la cesta de freír para ningún otro fin.
- No guarde el aparato en el exterior. Guárdelo en un lugar seco y bien ventilado.
- Nunca mezcle diferentes tipos de grasa o aceite. Elimine los restos de hielo de los productos congelados y seque los alimentos fritos con papel de cocina antes de freírlos.
- Asegúrese de que la cesta de freír no está sobrecargada y de que se respetan las cantidades recomendadas.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

4.1| ASESORAMIENTO / INFORMACIÓN

- Al utilizar el producto por primera vez, es posible que desprenda un olor no tóxico. Esto no afectará al uso y desaparecerá rápidamente.
- Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y reglamentos aplicables (directivas sobre baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medioambiente, etc.)
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, utilice únicamente los accesorios y piezas de repuesto del fabricante diseñados para su aparato.

CUIDADO

- **Las personas sensibles, como las mujeres embarazadas, los niños pequeños, los ancianos y las personas inmunodeprimidas, deben tener en cuenta que las temperaturas inferiores a 80°C no son suficientes para erradicar todo riesgo sanitario con bacterias para todo tipo de alimentos, excepto el yogur.**

5| ANTES DEL PRIMER USO

Lea primero las instrucciones de seguridad y el manual y guárdelos en un lugar seguro.

Retire todo el material de embalaje y las pegatinas del aparato.

No retire las almohadillas de silicona de la rejilla de la parrilla.
Limpie a fondo la cesta de freír y la rejilla extraíble de la parrilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

NOTA

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

El aparato funciona produciendo aire caliente. No llene la cesta de freír con aceite o grasa para freír.

5.1| PREPARACIÓN PARA SU USO

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua.
- Introduzca la rejilla de la parrilla en la parte inferior de la cesta de freír, hasta el tope.
- **No llene la cesta de freír con aceite ni ningún otro líquido.**
- **No ponga nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura por aire caliente.**

ATENCIÓN

Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina ni debajo de un armario de pared. Debe dejarse un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para que circule el aire.

5.2| USAR EL APARATO

El aparato puede cocinar una gran variedad de recetas. Los tiempos de cocción de los principales tipos de alimentos se indican en la sección "Guía de cocción".

- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. En el panel de control aparece el símbolo ⏻
- Coloque los alimentos en la cesta de freír.

NOTA

- No llene nunca la cesta de freír más allá de la marca de nivel MAX ni supere la cantidad máxima indicada en la tabla (ver en el apartado "Guía de cocción"), ya que podría afectar a la calidad del resultado final.
- Vuelva a colocar la cesta de freír en el aparato.
- Para empezar a cocinar, puede seleccionar entre el modo de cocción automática y los ajustes manuales.

Modo de cocción automático:

- Pulse el símbolo ⏻. Se activa el panel de control.
- Seleccione el modo de cocción deseado pulsando el icono correspondiente en el panel de la pantalla táctil (estos modos se describen detalladamente en la sección "Guía de cocción").
- Confirme el modo de cocción pulsando el botón ⏻. Esto iniciará el proceso de cocción.
- Comienza la cocción. La temperatura seleccionada y el tiempo de cocción restante se visualizarán alternativamente en la pantalla.

Ajustes manuales:

- Ajuste la temperatura 🌡 con los botones + y — del panel de control táctil. El termostato varía de 80 a 200 °C.
- A continuación, ajuste el tiempo de cocción deseado ⏲ pulsando los botones + y — . El temporizador puede ajustarse entre 1 y 60 minutos.
- Pulse el botón Inicio para empezar a cocinar con los ajustes de temperatura y tiempo seleccionados. Comienza la cocción. La temperatura seleccionada y el tiempo de cocción restante se visualizarán alternativamente en la pantalla.
- Pulse el símbolo ⏻ para iniciar la cocción con los ajustes de temperatura y tiempo seleccionados. Comienza la cocción. La temperatura seleccionada y el tiempo de cocción restante se visualizarán alternativamente en la pantalla.

El exceso de aceite de los alimentos se recoge en el fondo de la cesta de freír.

Algunos alimentos necesitarán agitarse a mitad del tiempo de cocción (véase la sección "Guía de cocción"). Para sacudir los alimentos, saque la cesta de freír del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la cesta de freír en el aparato y éste se reiniciará automáticamente.

Cuando oiga el sonido del temporizador, el tiempo de cocción ajustado habrá transcurrido. Saque la cesta de freír del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Compruebe si la comida está lista.

Si la comida aún no está lista, basta con volver a introducir la cesta de freír en el aparato y programar el temporizador unos minutos más.

Cuando la comida esté cocinada, saque la cesta de freír. Para retirar los alimentos, utilice unas pinzas para sacarlos de la cesta de freír.

CUIDADO

La cesta de freír nunca debe estar boca abajo con la rejilla de la parrilla.

CUIDADO

Después de freír con aire caliente, la cesta de freír, la rejilla y los alimentos están muy calientes. No toque la cesta de freír durante el uso ni durante algún tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta de freír sólo por el asa. Dependiendo del tipo de ingredientes colocados en el aparato, puede salir vapor del recipiente.
Cuando un lote de comida está listo, el aparato está inmediatamente listo para preparar otro lote de comida.

6| USO DE LA REJILLA DE LA PARRILLA

- Coloque la rejilla de la parrilla en la cesta de freír del aparato. Asegúrese de que está correctamente insertada, es decir, que la marca "TOP" apunta hacia arriba (parte elevada).
- Pulse ⏻ y a continuación Grill en la pantalla para seleccionar el modo Parrilla.
- Inicie el modo Parrilla pulsando ⏻. No ponga ningún alimento en la cesta de freír. Esto iniciará la fase de precalentamiento (tiempo: 15 minutos). No ponga ningún alimento en la cesta de freír durante este tiempo.
- Cuando oiga el sonido del temporizador, la fase de precalentamiento habrá finalizado y la temperatura habrá alcanzado los 200°C.
- No saque la cesta de freír durante la fase de precalentamiento, de lo contrario el temporiza-

dor volverá a 0 y se iniciará de nuevo.
- El producto se mantiene caliente a 200°C durante 10 minutos.
- Saque la cesta de freír del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

ATENCIÓN
- **La cesta de freír y la rejilla de la parrilla están muy calientes. Utilice unas pinzas para colocar los alimentos en la rejilla de la parrilla.**
- Espere a que finalice la fase de precalentamiento y, a continuación, coloque los alimentos en la rejilla de la parrilla y vuelva a introducir la cesta para freír en el aparato.
- Seleccione el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + y — (véase el apartado "Guía de cocción"). Pulse el botón Inicio para iniciar la cocción. La temperatura y el tiempo de cocción restante se visualizarán alternativamente en la pantalla. Dé la vuelta a la carne a mitad de cocción para conseguir unas marcas óptimas en la parrilla. El exceso de aceite de los alimentos se recoge en el fondo de la cesta de freír.
- Al finalizar la cocción, el aparato emite una señal acústica y se apaga. Saque la cesta de freír del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si la comida está lista. Si la comida aún no está lista, vuelva a introducirla en el aparato y programe el temporizador durante unos minutos más a 200°C con el ajuste manual (consulte la sección "Guías de cocción").
- Cuando la comida esté cocinada, saque la cesta de freír. Para retirar los alimentos, utilice unas pinzas para sacarlos de la cesta de freír.

ATENCIÓN
- **Después de freír, la cesta de freír, la rejilla de la parrilla y los alimentos están muy calientes. No toque la cesta de freír durante el uso ni durante algún tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta de freír sólo por el asa.**

6.1| DESHIDRATACIÓN

- Coloque la rejilla de la parrilla en la cesta de freír del aparato.
- Pulse ⏻, luego ajuste la temperatura 🌡 mediante los botones + y — hasta 80°C en la pantalla digital.
- A continuación, ajuste el tiempo de cocción deseado ⏲ pulsando los botones + y —. El tiempo se puede programar de 1 a 4 horas.
- Pulse el botón Inicio ⏻ para iniciar el proceso de deshidratación. La temperatura seleccionada y el tiempo de cocción restante se visualizarán alternativamente en la pantalla.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato emite una señal acústica y se apaga. Saque la cesta de freír del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si la comida está lista. Si la comida aún no está lista, vuelva a introducirla en el aparato y programe el temporizador durante unos minutos más.
- Retire los alimentos cocinados de la cesta de freír con unas pinzas.

6.2| GUÍA DE COCINA

La tabla siguiente le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para la comida que desea preparar.

NOTA
Los tiempos de cocción que se indican a continuación son orientativos y pueden variar en función de la variedad y el lote de las patatas utilizadas. En el caso de otros alimentos, el tamaño, la forma y la marca pueden afectar a los resultados. Por lo tanto, es posible que tenga que ajustar ligeramente el tiempo de cocción.

	kg	MENU	⏲	🌡		i
PATATAS Y PATATAS FRITAS						
Virutas congeladas (10 mm x 10 mm de grosor estándar)	300 - 800 g		15 - 25 min*	180°C		
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min*	180°C		Añadir 1 cucharadita de aceite
Gajos de patata congelados	300 - 800 g		22 - 27 min*	180°C		Añadir 1 cucharadita de aceite
CARNE Y AVES DE CORRAL						
Bistec	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C		
Filetes de pechuga de pollo (deshuesados)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C		
Pollo (entero)	1000 g		60 min	200°C		
PESCADO						
Filete de salmón	350 g		15 - 17 min	140°C		
Camarones	12 unidades		4 min	170°C		
APERITIVOS						
Nuggets de pollo congelados	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	300 g		16 - 20 min	200°C		
Palitos de queso congelados	125 g (5 unidades)		7 - 9 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	200 g (10 unidades)		8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Verduras	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C		
HORNEADO						
Magdalenas	7 unidades		15 -18 min	180°C		Utilice un molde para horno**
Pastel	300 g		30 min	160°C		
DESHIDRATACIÓN						
Manzanas en rodajas	1-2 unidades		4 h	80°C		

* Agitar a mitad de cocción.
**Coloque una fuente de horno/cacerola en la cesta de freír (silicona, acero inoxidable, aluminio, cazuela de terracota).

		MENU				i
PARRILLA						
=			15 min			
Carne	250 g	Grill 200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 6-8 min			Se puede añadir aceite, hierbas aromáticas y sal para mejorar el sabor. A media cocción se puede dar la vuelta a la comida.
Salchichas	400 g	Grill 200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 10-12 min			Se puede añadir aceite, hierbas aromáticas y sal para mejorar el sabor. A media cocción se puede dar la vuelta a la comida.
Verduras	300 g	Grill 200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 10 min			
Filete de pescado	200 g	Grill 200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 3-5 min			

IMPORTANTE: Para evitar daños en el aparato, no supere nunca las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicadas en el manual de instrucciones y en las recetas. Cuando se utilizan mezclas que suben (como en el caso de pasteles, quiches o magdalenas), la fuente de horno no debe llenarse por encima de la mitad.

7| CONSEJOS

- Los alimentos más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los alimentos de mayor tamaño.
- Agitar los alimentos a mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y puede ayudar a evitar una cocción desigual.
- Si no está seguro, puede abrir la cesta de freír en cualquier momento para comprobar el progreso.
- Para que sus patatas frescas queden más crujientes, pruebe a añadir una pequeña cantidad de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrirlas uniformemente. Recomendamos 14 ml de aceite. No añada aceite a las patatas congeladas.
- Los aperitivos que pueden cocinarse en un horno también pueden cocinarse en el aparato.
- La cantidad óptima recomendada para cocinar patatas fritas es de 700 gramos.
- Utilice masa de hojaldre y masa quebrada ya preparada para hacer bocaditos rellenos de forma rápida y sencilla.
- Coloque una fuente de horno en la cesta de freír del aparato si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes delicados o rellenos. Puede utilizar una fuente de horno de silicona, acero inoxidable, aluminio o terracota.
- También puede utilizar el aparato para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 160°C durante un máximo de 10 minutos.
- El tiempo de cocción puede ajustarse en función de la cantidad de alimentos para recalentarlos completamente.

8| SUGERENCIA DE RECETA: PATATAS FRITAS CASERAS

Si quiere hacer patatas fritas caseras, siga estos pasos.

1| Elija una variedad de patata recomendada para hacer patatas fritas.

2| Pele las patatas y córtelas en trozos del mismo grosor (1 cm).

3| Remoje las patatas fritas en agua fría durante al menos 30 minutos, escúrralas y séquelas con un paño de cocina limpio y muy absorbente. A continuación, deles unos golpecitos con papel de cocina. Las patatas deben estar bien secas antes de cocinarlas para freírlas.

4| Vierta 1 cucharada de aceite (vegetal, de girasol o de oliva) en una cesta para freír seca, ponga encima las patatas fritas y mézclelas hasta que se impregnen de aceite.

5| Saque las patatas fritas de la cesta de freír con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en la cesta. Coloque las patatas fritas en una fuente de servir.

6| NOTA **No vuelque el recipiente de las patatas fritas bañadas en aceite directamente en la cesta de freír de una sola vez, de lo contrario el exceso de aceite acabará en el fondo de la fuente de servir.**

7| Fría las patatas fritas siguiendo las instrucciones del apartado Guía de cocción.

9| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

La cesta para freír y la rejilla de la parrilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1| Saque la clavija de enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
NOTE Retire la cesta de freír para que el aparato se enfríe más rápidamente.

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

3| Limpie la cesta de freír y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

NOTA la cesta de freír y la rejilla de la parrilla no son aptas para el lavavajillas.

Consejo:
Si quedan restos de comida adheridos al fondo de la cesta de freír y la rejilla, llénelas de agua caliente con un poco de detergente líquido. Deje la cesta de freír y la rejilla en remojo durante unos 10 minutos. A continuación, aclare y seque.

4| Limpie el interior del aparato con agua caliente y un paño húmedo.

5| Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza seco para eliminar los restos de comida.

6| Todas las intervenciones que vayan más allá de la limpieza y el cuidado normal por parte del cliente deben ser realizadas por un taller de servicio técnico autorizado.

ATENCIÓN

7| **No sumerja el aparato en agua ni cualquier otro líquido.**

10| ALMACENAMIENTO

1| Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

2| Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

11| GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Si necesita servicio técnico o información, o si tiene algún problema, visite el sitio web de la marca o póngase en contacto con el centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no existe un centro de atención al consumidor en su país, diríjase a su distribuidor local.

12| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite el sitio web de nuestra marca, donde encontrará una lista de las preguntas más frecuentes, o bien póngase en contacto con el centro de atención al consumidor de su país.

13| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal: 220 – 240 V~ 50–60 Hz
Consumo eléctrico: 1550 W
Clase de protección: I

CE El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE

Protección del medioambiente



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1	**Descrizione**	**64**
1.1	Pannello di controllo touch screen	64
2	**Prima dell'uso**	**64**
3	**Disimballaggio**	**64**
4	⚠ **Importanti istruzioni di sicurezza**	**65**
4.1	Consulenza/informazioni	68
5	**Prima del primo utilizzo**	**68**
5.1	Preparazione all'uso	68
5.2	Utilizzo dell'apparecchio	68
6	**Utilizzo della griglia**	**69**
6.1	Disidratazione	70
6.2	Guida alla cottura	70
7	**Consigli**	**72**
8	**Suggerimento di ricetta: patatine fritte fatte in casa**	**73**
9	**Pulizia e manutenzione**	**73**
10	**Conservazione**	**73**
11	**Garanzia e assistenza**	**74**
12	**Eliminazione delle anomalie**	**74**
13	**Specifiche tecniche**	**75**

1| DESCRIZIONE

A Cestino per friggere
B Manico
C Griglia (rimovibile)
D Pannello di controllo touch screen
E Indicazione della temperatura/ora

1.1| PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN

Modalità di cottura automatica:



1 Patatine fritte
2 Crocchette di pollo
3 Pollo
4 Pizza
5 Carne
6 Pesce
7 Verdure
8 Dessert

\+

IMPOSTAZIONE MANUALE DELLA TEMPERATURA

\−

\+

IMPOSTAZIONE MANUALE DELL'ORA

\−

AIR FRY MODALITÀ FRIGGITRICE AD ARIA

STANDBY START/STOP

GRILL MODALITÀ GRILL

2| PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare accuratamente le istruzioni e consegnarle a qualsiasi eventuale utilizzatore successivo. Un utilizzo improprio può causare danni.

Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo a cui è destinato e in conformità alle istruzioni per l'uso.

Fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Prima di montare e utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali adesivi e pulire le parti rimovibili e quelle che saranno a contatto con gli alimenti, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

3| DISIMBALLAGGIO

Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero coprirsi la testa con il materiale di imballaggio o avvolgerlo intorno al corpo e soffocare.

→ Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
→ Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.

I bambini possono inalare o inghiottire piccole parti e soffocare.

→ Tenere le piccole parti lontano dalla portata dei bambini.
→ Non permettere ai bambini di giocare con le piccole parti.

- Togliere completamente le pellicole protettive e il materiale di imballaggio. Accertarsi che non vi siano residui di imballaggio all'interno dell'apparecchio.
- Riciclare tutto il materiale di imballaggio (carta, cartone e plastica).
- Accertarsi che l'apparecchio e gli accessori siano completi e integri.
- Nel caso di parti mancanti o danneggiate, non mettere in funzione l'apparecchio e avvisare il Servizio Clienti.

Servizio Clienti WMF
Tel.: +49 (0)7331 256 256
e-mail: contact-de@wmf.com

4| IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PERICOLO indica una situazione pericolosa che può provocare lesioni gravi (ad esempio ustioni causate dal vapore o da superfici bollenti).

CAUTELA indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare lesioni lievi o moderate.

ATTENZIONE indica una situazione che può provocare danni materiali.

AVVERTENZA fornisce ulteriori informazioni sull'uso in sicurezza del prodotto.

osservare e seguire i **simboli** e le **indicazioni.**

PERICOLO

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve quindi essere utilizzato per scopi commerciali. Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce alcuna garanzia per i danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio non è destinato all'uso nelle seguenti applicazioni e la garanzia non sarà valida per:
  → cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  → agriturismi;
  → ospiti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  → B&B.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Al fine di evitare rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato, la sostituzione deve essere eseguita soltanto dal produttore, dal servizio postvendita o da personale parimenti qualificato.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, salvo sotto la supervisione

o previa istruzione sulle modalità d'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e/o conoscenze purché sottoposte a supervisione, istruite sulla modalità d'uso sicuro dell'apparecchio e consapevoli dei rischi che esso comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare nessuna superficie calda dell'apparecchio.
- Pulire le parti rimovibili con una spugna non abrasiva e detersivo per i piatti.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con una spugna o un panno umido. Consultare la sezione "Pulizia" delle istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio può essere utilizzato fino a un'altitudine di 4000 metri.

ATTENZIONE
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

CAUTELA
- Rischio di lesioni dovuto all'uso improprio dell'apparecchio.

ATTENZIONE
- Non versare liquidi sul connettore.

Seguire i punti indicati di seguito:
- Leggere e seguire le istruzioni per l'uso. Tenere le istruzioni al sicuro.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio (corrente alternata).
- Prima dell'uso, rimuovere dall'apparecchio tutti i materiali di imballaggio ed eventuali etichette o adesivi promozionali. Assicurarsi di rimuovere anche i materiali presenti sotto il cestino per friggere rimovibile (a seconda del modello).
- Data la diversità delle norme in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo controllare da un centro di assistenza autorizzato.
- Per i modelli con cavi di alimentazione staccabili, utilizzare solo il cavo di alimentazione originale.
- Se è necessario un intervento di manutenzione, rivolgersi a uno dei centri di assistenza autorizzati. Le riparazioni effettuate da persone non autorizzate annullano la garanzia del produttore.

- Collegare sempre l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontano da spruzzi d'acqua.
- In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e soffocare le fiamme con uno strofinaccio umido.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, assicurarsi di seguire le ricette riportate nelle istruzioni e nel ricettario; assicurarsi di utilizzare la giusta quantità di ingredienti.

Cose da evitare:
- Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o se il cavo di alimentazione è caduto e presenta danni visibili o sembra funzionare in modo anomalo. In tal caso, l'apparecchio deve essere inviato a un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare una prolunga. Se fosse assolutamente necessario utilizzare una prolunga, assicurarsi che sia in buone condizioni, che la spina sia collegata a terra e che la potenza nominale sia adatta all'apparecchio. L'eventuale prolunga deve essere posizionata in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione. Non lasciare mai il cavo in prossimità o in contatto con le parti calde dell'apparecchio, con una fonte di calore o con un bordo tagliente.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Non far funzionare l'apparecchio incustodito.
- Non accendere l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, tendaggi, ecc.) o vicino a una fonte di calore esterna (stufa a gas, piastra elettrica, ecc.).
- Non spostare mai l'apparecchio quando contiene alimenti ancora caldi.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
- Non conservare prodotti infiammabili vicino o sotto il mobile in cui si trova l'apparecchio.
- Non smontare mai l'apparecchio da soli.
- Non immergere il prodotto in acqua.
- Non utilizzare prodotti di pulizia potenti (in particolare sverniciatori a base di soda), né spugne o spatole.
- Non utilizzare il cestino per friggere per altri scopi.
- Non riporre l'apparecchio all'esterno. Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.
- Non mescolare mai tipi diversi di grasso o olio. Rimuovere i residui di ghiaccio dai prodotti congelati e asciugare i cibi fritti con carta assorbente da cucina prima di friggerli.
- Assicurarsi che il cestino per friggere non sia sovraccarico e che vengano rispettate le quantità consigliate.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

4.1| CONSULENZA/INFORMAZIONI

- Quando si usa il prodotto per la prima volta, può rilasciare un odore non tossico. Non influirà sull'uso e scomparirà rapidamente.
- Per garantire la sicurezza personale dell'operatore, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili (direttive su bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente, ecc.).
- L'apparecchio è progettato per un uso esclusivamente domestico. In caso di uso professionale, uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni, il produttore non si assume alcuna responsabilità e la garanzia non si applica.
- Per ragioni di sicurezza, utilizzare esclusivamente gli accessori e i pezzi di ricambio progettati per l'apparecchio.

CAUTELA

- **Le persone sensibili, come le donne in gravidanza, i bambini piccoli, gli anziani e i soggetti immunocompromessi, devono tenere conto del fatto che le temperature inferiori a 80°C non sono sufficienti a eliminare tutti i rischi sanitari legati ai batteri per tutti i tipi di alimenti, tranne che per lo yogurt.**

5| PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere prima le istruzioni di sicurezza e il manuale e conservarli in un luogo sicuro.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli eventuali adesivi dall'apparecchio.

Non rimuovere i cuscinetti di silicone dalla griglia. Pulire accuratamente il cestino per friggere e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

AVVERTENZA

Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire con olio o grasso per friggere il cestino per friggere.

5.1| PREPARAZIONE ALL'USO

- Collocare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontano da spruzzi d'acqua.
- Inserire la griglia sul fondo del cestino per friggere, fino all'arresto.
- **Non riempire con olio o altri liquidi il cestino per friggere.**
- **Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Ciò disturberà il flusso d'aria e influirà sul risultato della frittura ad aria calda.**

ATTENZIONE

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

5.2| UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può cucinare un'ampia gamma di ricette. I tempi di cottura dei principali tipi di alimenti sono indicati nella sezione "Guida alla cottura".

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica. Il simbolo ⏻ viene visualizzato nel pannello di controllo.
- Collocare l'alimento nel cestino per friggere.

AVVERTENZA

- Non riempire mai il cestino per friggere oltre la tacca di livello MAX e non superare la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione "Guida alla cottura"), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
- Far scorrere nell'apparecchio il cestino per friggere.
- Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura automatica e le impostazioni manuali.

Modalità di cottura automatica:

- Toccare il simbolo ⏻. Il pannello di controllo è attivato.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata premendo l'icona corrispondente sul pannello touch screen (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione "Guida alla cottura").
- Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante ⏻. In questo modo si avvia il processo di cottura.
- Inizio della cottura. La temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente si alternano sul display.

Impostazioni manuali:

- Regolare la temperatura 🌡 con i pulsanti + e — sul pannello di controllo touch screen. Il termostato varia da 80 a 200°C.
- Quindi impostare il tempo di cottura desiderato ⏲ premendo i pulsanti + e —. Il timer può essere impostato per un tempo compreso tra 1 e 60 minuti.
- Premere il pulsante Start per avviare la cottura con le impostazioni di temperatura e tempo selezionate. Inizio della cottura. La temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente si alternano sul display.
- Premere il simbolo ⏻ per avviare la cottura con le impostazioni di temperatura e tempo selezionate. Inizio della cottura. La temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente si alternano sul display.

L'olio in eccesso degli alimenti viene raccolto sul fondo del cestino per friggere.

Alcuni alimenti richiedono di essere girati a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Guida alla cottura"). Per farlo, estrarre dall'apparecchio il cestino per friggere afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire nell'apparecchio il cestino per friggere; l'apparecchio si riavvia automaticamente.

Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre dall'apparecchio il cestino per friggere e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

Controllare se l'alimento è pronto.

Se non è ancora pronto, è sufficiente far scorrere nell'apparecchio il cestino per friggere e impostare il timer per qualche minuto in più.

Dopo la cottura, togliere il cestino per friggere. Per rimuovere gli alimenti utilizzare un paio di pinze per sollevarli dal cestino per friggere.

CAUTELA

Il cestino per friggere non deve mai essere girato con la griglia in posizione verticale.

CAUTELA

Dopo la frittura ad aria calda, il cestino, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. Non toccare il cestino per friggere durante l'uso e per qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestino per friggere solo per il manico. A seconda del tipo di ingredienti inseriti nell'apparecchio, è possibile che fuoriesca del vapore dal contenitore.

Quando un alimento è pronto, l'apparecchio è immediatamente pronto per la preparazione successiva.

6| UTILIZZO DELLA GRIGLIA

- Posizionare la griglia nel cestino per friggere. Assicurarsi che sia inserito correttamente, cioè che la scritta "TOP" sia rivolta verso l'alto (parte in rilievo).
- Premere ⏻, quindi premere Grill sullo schermo per selezionare la modalità Griglia.
- Avviare la modalità Griglia premendo ⏻. Non inserire alcun alimento nel cestino per friggere. In questo modo si avvia la fase di preriscaldamento (durata:15 minuti). Durante questo periodo non inserire alcun alimento nel cestino per friggere.
- Quando si sente il suono del timer, la fase di preriscaldamento è terminata e la temperatura ha raggiunto 200°C.
- Non estrarre il cestino per friggere durante la

fase di preriscaldamento, altrimenti il timer tornerà su 0 e ripartirà.
- Il prodotto passa in modalità di mantenimento della temperatura a 200°C per 10 minuti.
- Estrarre dall'apparecchio il cestino per friggere e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

ATTENZIONE
- **Il cestino per friggere e la griglia sono molto caldi. Utilizzare un paio di pinze per posizionare l'alimento sulla griglia.**
- Attendere il completamento della fase di preriscaldamento, quindi posizionare gli alimenti sulla griglia e reinserire nell'apparecchio il cestino per friggere.
- Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti + e — (vedere la sezione "Guida alla cottura"). Premere il pulsante Start per avviare la cottura. La temperatura e il tempo di cottura rimanente si alternano sul display. Girare la carne a metà cottura per ottenere un'ottima grigliatura. L'olio in eccesso degli alimenti viene raccolto sul fondo del cestino per friggere.
- Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. Estrarre dall'apparecchio il cestino per friggere e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se l'alimento è pronto. Se non è ancora pronto, rimetterlo nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più a 200°C con impostazione manuale (vedere la sezione "Guida alla cottura").
- Dopo la cottura, togliere il cestino per friggere. Per rimuovere gli alimenti, utilizzare un paio di pinze per sollevarli dal cestino per friggere.

ATTENZIONE
- **Dopo la frittura a caldo, il cestino per friggere, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. Non toccare il cestino per friggere durante l'uso e per qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestino per friggere solo per il manico.**

6.1 | DISIDRATAZIONE

- Posizionare la griglia nel cestino per friggere.
- Premere ⏻, quindi regolare la temperatura 🌡 con i tasti + e — fino a 80°C sullo schermo digitale.
- Quindi impostare il tempo di cottura desiderato ⏲ premendo i pulsanti + e —. È possibile impostare il timer da 1 ora a 4 ore.
- Premere il pulsante Start ⏻ per avviare il processo di disidratazione. La temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente si alternano sul display.
- Allo scadere del timer, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. Estrarre dall'apparecchio il cestino per friggere e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se l'alimento è pronto. Se non è ancora pronto, rimetterlo nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.
- Rimuovere con una pinza gli alimenti cotti nel cestino per friggere.

6.2 | GUIDA ALLA COTTURA

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli alimenti che si desiderano preparare.

AVVERTENZA
I tempi di cottura indicati di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda della varietà e del tipo di patate utilizzate. Per altri alimenti, le dimensioni, la forma e la marca possono influire sui risultati. Pertanto, potrebbe essere necessario regolare leggermente il timer.

	kg	MENU				i
PATATE E PATATINE FRITTE						
Patatine congelate (10 mm x 10 mm di spessore standard)	300-800 g		15-25 min*	180°C		
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800 g		22-27 min*	180°C		Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Spicchi di patate congelate	300-800 g		22-27 min*	180°C		Aggiungere 1 cucchiaino di olio
CARNE E POLLAME						
Bistecca	100-500 g		6-10 min	180°C		
Filetti di petto di pollo (disossati)	100-500 g		12-19 min	180°C		
Pollo (intero)	1000 g		60 min	200°C		
PESCE						
Filetto di salmone	350 g		15-17 min	140°C		
Gamberi	12 pezzi		4 min	170°C		
SPUNTINI						
Crocchette di pollo congelate	100-600 g		7-15 min	200°C		
Ali di pollo congelate	300 g		16-20 min	200°C		
Bastoncini di formaggio congelati	125 g (5 pezzi)		7-9 min	180°C		
Anelli di cipolla congelati	200 g (10 pezzi)		8-10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Verdure	300-700 g		16-20 min	200°C		
PANIFICAZIONE						
Muffin	7 pezzi		15-18 min	180°C		Utilizzare una teglia/ piatto da forno**
Torta	300 g		30 min	160°C		
DISIDRATAZIONE						
Mele a fette	1-2 pezzi		4 h	80°C		

* Scuotere a metà cottura.
**Posizionare una pirofila nel cestino per friggere (silicone, acciaio inox, alluminio, casseruola di terracotta).

		MENU				i
GRIGLIA						
=			15 min			
Carne	250 g	200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 6-8 min			È possibile aggiungere olio, erbe aromatiche e sale per migliorare il gusto. A metà cottura si può girare l'alimento
Salsicce	400 g	200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 10-12 min			È possibile aggiungere olio, erbe aromatiche e sale per migliorare il gusto. A metà cottura si può girare l'alimento
Verdure	300 g	200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 10 min			
Filetto di pesce	200 g	200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 3-5 min			

IMPORTANTE: Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non superare mai le quantità massime di ingredienti e liquidi indicate nelle istruzioni per l'uso e nelle ricette. Quando si utilizzano impasti che lievitano (come nel caso di torte, quiche o muffin) la pirofila non deve essere riempita oltre la metà.

7| CONSIGLI

- Gli alimenti di dimensioni più piccole di solito richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli di dimensioni più grandi.
- Scuotere gli alimenti a metà cottura migliora il risultato finale e può contribuire a evitare una cottura non uniforme.
- Se non si è sicuri, si può aprire in qualsiasi momento il cestino per friggere e controllare l'avanzamento della cottura.
- Per rendere le patate fresche ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima della cottura e scuoterle per ungerle uniformemente. Si consiglia di utilizzare 14 ml di olio. Non aggiungere olio alle patate surgelate.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno, possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine è di 700 grammi.
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla già pronte per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce.
- Collocare una pirofila nel cestino per friggere dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti delicati o ripieni. È possibile utilizzare una pirofila in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- È possibile utilizzare l'apparecchio anche per riscaldare alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 160°C per un massimo di 10 minuti.
- Il tempo di cottura può essere regolato in base alla quantità di alimenti per riscaldarli completamente.

8| SUGGERIMENTO DI RICETTA: PATATINE FRITTE FATTE IN CASA

Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire questi passaggi.

1| Scegliere una varietà di patate consigliata per la preparazione delle patatine.

2| Sbucciare le patate e tagliarle a scaglie di uguale spessore (1 cm).

3| Mettere a bagno le patatine in acqua fredda per almeno 30 minuti, scolarle e asciugarle con un canovaccio pulito e molto assorbente. Tamponare con carta assorbente da cucina. Le patatine devono essere ben asciutte prima della cottura.

4| Versare 1 cucchiaio di olio (vegetale, di girasole o d'oliva) in un cestino per friggere asciutto, mettervi sopra le patatine e mescolare fino a quando non saranno ricoperte d'olio.

5| Togliere le patatine fritte dal cestino per friggere con un utensile da cucina, in modo che l'olio in eccesso rimanga nel cestino. Riporre le patatine fritte su un vassoio.

6| NOTA **Non rovesciare il contenitore delle patatine fritte ricoperte d'olio direttamente nel cestino per friggere in una sola volta, altrimenti l'olio in eccesso finirà sul fondo del vassoio.**

7| Friggere le patatine fritte secondo le istruzioni riportate nella sezione Guida alla cottura.

9| PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il cestino per friggere e la griglia sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per la pulizia, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1| Rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio.
NOTA Per far raffreddare più rapidamente l'apparecchio, rimuovere il cestino per friggere.

2| Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3| Pulire il cestino e la griglia con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

NOTA Il cestino per friggere e la griglia non possono essere lavati in in lavastoviglie.

Suggerimento:
Se sul fondo del cestino per friggere e della griglia sono rimasti residui di alimenti, riempire con acqua calda e detersivo. Lasciare in ammollo il cestino e la griglia per circa 10 minuti. Quindi sciacquare e asciugare.

4| Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e un panno umido.

5| Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia asciutta per rimuovere eventuali residui di alimenti.

6| Tutti gli interventi che vanno oltre la pulizia e la normale cura da parte del cliente devono essere eseguiti da un centro autorizzato.

ATTENZIONE

7| **Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.**

10| CONSERVAZIONE

1| Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2| Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

11| GARANZIA E ASSISTENZA

Per assistenza o informazioni o per risolvere un problema, visitare il sito Web dell'azienda o contattate il centro di assistenza per i consumatori nel Paese di residenza. Il numero di telefono è riportato nella scheda di garanzia mondiale. Se nel Paese di residenza non esiste un centro di assistenza per i consumatori, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

12| ELIMINAZIONE DELLE ANOMALIE

In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda, dove è disponibile un elenco delle domande più frequenti, oppure contattare il Centro di assistenza per i consumatori del proprio Paese.

13| SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale: 220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo di corrente: 1550 W,
Classe di protezione: I

CE L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE

Tutela dell'ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

DA BETJENINGSVEJLEDNING

1	**Beskrivelse**	**78**
1.1	Kontrolpanel med berøringsskærm	78
2	**Før brug**	**78**
3	**Udpakning**	**78**
4	⚠ **Vigtige sikkerhedsinstruktioner**	**79**
4.1	Rådgivning/information	82
5	**Før første brug**	**82**
5.1	Klargøring til brug	82
5.2	Brug af apparatet	82
6	**Brug af grillristen**	**83**
6.1	Dehydrering	84
6.2	Tilberedningsvejledning	84
7	**Tips**	**86**
8	**Opskriftsforslag: hjemmelavede pomfritter**	**87**
9	**Rengøring og pleje**	**87**
10	**Opbevaring**	**87**
11	**Garanti og service**	**88**
12	**Problemløsning**	**88**
13	**Tekniske specifikationer**	**89**

1| BESKRIVELSE

A Stegekurv
B Håndtag
C Grillrist (aftagelig)
D Kontrolpanel med berøringsskærm
E Visning af tid/temperatur

1.1| KONTROLPANEL MED BERØRINGSSKÆRM

Automatiske tilberedningstilstande:



1 Pomfritter
2 Nuggets
3 Kylling
4 Pizza
5 Kød
6 Fisk
7 Grøntsager
8 Dessert

\+

MANUEL INDSTILLING AF TEMPERATUR

\–

\+

MANUEL INDSTILLING AF TID

\–

AIR FRY MODUS AIR FRY

STANDBY START / STOP

GRILL GRILL-TILSTAND

2| FØR BRUG

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt.
Den indeholder vigtige oplysninger om betjening og vedligeholdelse af apparatet samt sikkerhedsanvisninger.
Opbevar instruktionerne på et sikkert sted, og giv dem videre til eventuelle fremtidige brugere. Forkert brug kan forårsage skader.

Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål og i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

Læs altid sikkerhedsinstruktionerne, når du bruger apparatet.

Før du samler og bruger apparatet første gang, skal du fjerne eventuelle klistermærker og rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, samt de aftagelige dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

3| UDPAKNING

Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagen over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

→ Opbevar emballagen utilgængeligt for børn.
→ Lad ikke børn lege med emballagen.

Børn kan indånde eller sluge små dele og blive kvalt.

→ Opbevar små dele utilgængeligt for børn.
→ Lad ikke børn lege med de små dele.

- Fjern beskyttelsesfilm og emballage helt. Der må ikke være emballage tilbage i apparatet.
- Genbrug alt emballagemateriale (papir, pap og plast).
- Kontrollér, at apparatet og tilbehøret er komplet og ikke beskadiget.
- Hvis dele mangler eller er beskadigede, må apparatet ikke bruges, og kundeservice skal underrettes.

WMF Forbruger Service
Tlf.: +49 (0) 7331 256 256
E-mail: contact-de@wmf.com

4| VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

ADVARSEL angiver en farlig situation, der kan forårsage alvorlige skader (f.eks. forbrændinger forårsaget af damp eller varme overflader).

FORSIGTIG angiver en potentielt farlig situation, der kan føre til mindre eller moderate skader.

OBS angiver en situation, der kan føre til materiel skade.

BEMÆRK giver yderligere oplysninger om sikker håndtering af produktet.

hold øje med og følg **symbolerne** og **anvisningerne.**

ADVARSEL

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må derfor ikke bruges til kommercielle formål. Producenten påtager sig intet ansvar og yder ingen garanti for skader, der skyldes forkert brug af apparatet eller brug, der ikke er i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.
- Det er ikke beregnet til at blive brugt i følgende applikationer, og garantien gælder ikke for:
  → personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
  → landbrug,
  → at kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer,
  → bed and breakfast-miljøer.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå enhver fare.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

- ⚠ Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift. Rør ikke ved apparatets varme overflader.
- Rengør aftagelige dele med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig svamp eller klud. Se venligst afsnittet "Rengøring" i brugsanvisningen.
- Apparatet kan bruges op til en højde på 4000 m.

OBS

- Varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug.

FORSIGTIG

- Risiko for skader på grund af forkert brug af apparatet.

OBS

- Spild ikke væske på stikket.

Følg punkterne nedenfor:

- Læs og følg brugsanvisningen. Opbevar den sikkert.
- Kontrollér, at spændingen på dit elnet svarer til den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt (vekselstrøm).
- Fjern al emballage og alle reklamemærkater eller klistermærker fra apparatet før brug. Sørg også for at fjerne eventuelle materialer under den aftagelige stegekurv (afhængigt af model).
- På grund af de forskellige gældende standarder skal apparatet kontrolleres af et godkendt servicecenter, hvis det bruges i et andet land end det, hvor det er købt.
- Brug kun den originale strømledning til modeller med aftagelige strømledninger.
- Hvis der er behov for service, bedes du kontakte et af de autoriserede servicecentre. Reparationer udført af uautoriserede personer medfører, at producentens garanti bortfalder.
- Sæt altid apparatet i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten: efter brug, for at flytte det eller for at rengøre det.

- Brug apparatet på en flad, stabil, varmebestandig arbejdsflade væk fra vandsprøjt.
- I tilfælde af brand skal du tage stikket ud af stikkontakten og kvæle flammerne med et fugtigt viskestykke.
- For at undgå at beskadige apparatet, skal du følge opskrifterne i vejledningen og opskriftsbogen; sørg for at bruge den korrekte mængde ingredienser.

Bemærk, hvad du skal undgå:

- Brug ikke apparatet, hvis det eller strømledningen er beskadiget, eller hvis det er faldet ned og har synlige skader eller ser ud til ikke at fungere normalt. Hvis dette sker, skal apparatet sendes til et godkendt servicecenter.
- Brug ikke en forlængerledning. Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sørge for, at den er i god stand, at stikket er jordet, og at strømstyrken passer til apparatet. En forlængerledning skal trækkes, så ingen kan snuble over den.
- Lad ikke strømledningen hænge. Lad aldrig kablet komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen.
- Brug aldrig apparatet uden opsyn.
- Tænd ikke for apparatet i nærheden af brændbare materialer (persienner, gardiner...). eller i nærheden af en ekstern varmekilde (gaskomfur, kogeplade osv.).
- Flyt aldrig apparatet, når det stadig indeholder varm mad.
- Brug aldrig apparatet, når det er tomt.
- Opbevar ikke brændbare produkter tæt på eller under det møbel, hvor apparatet er placeret.
- Skil aldrig apparatet ad selv.
- Produktet må ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler (især sodabaserede slibemidler), stålsvampe eller skuremidler.
- Brug ikke stegekurven til andre formål.
- Opbevar ikke dit apparat udenfor. Apparatet opbevares på et tørt og godt ventileret sted.
- Bland aldrig forskellige typer fedt eller olie. Fjern overskydende is fra frosne produkter, og tør den stegte mad med køkkenrulle før stegning.
- Sørg for, at stegekurven ikke overbelastes, og at de anbefalede mængder overholdes.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

4.1| RÅDGIVNING/INFORMATION

- Når du bruger produktet første gang, kan det afgive en ugiftig lugt. Det vil ikke påvirke brugen, og den vil hurtigt forsvinde.
- Af hensyn til din sikkerhed overholder dette apparat gældende standarder og regulativer (direktiver om lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Dette apparat er kun beregnet til brug i hjemmet og ikke udendørs. I tilfælde af professionel brug, uhensigtsmæssig brug eller manglende overholdelse af instruktionerne, påtager producenten sig intet ansvar, og garantien gælder ikke.
- For din sikkerhed må du kun bruge tilbehør og reservedele, der er beregnet til brug med dit apparat.

FORSIGTIG

- **Udsatte personer såsom gravide, børn, ældre og personer med svækket immunforsvar bør være opmærksomme på, at temperaturer under 80°C ikke er nok til at udrydde alle sundhedsrisici med bakterier for alle slags fødevarer undtagen yoghurt.**

5| FØR FØRSTE BRUG

Læs sikkerhedsinstruktionerne og manualen først, og opbevar dem på et sikkert sted.

Fjern al emballage og eventuelle klistermærker fra apparatet.

Fjern ikke silikonepuderne fra grillristen. Rengør stegekurven og den aftagelige grillrist grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

BEMÆRK

Aftør apparatets inder- og yderside med en fugtig klud.

Apparatet fungerer ved at producere varm luft. Fyld ikke stegekurven med olie eller stegefedt.

5.1| KLARGØRING TIL BRUG

- Placer apparatet på en flad, stabil, varmebestandig arbejdsflade væk fra vandsprøjt.
- Sæt grillristen i bunden af stegekurven op til anslaget.
- **Fyld ikke stegekurven med olie eller anden væske.**
- **Stil ikke noget oven på apparatet. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker resultatet af varmluftsstegningen.**

OBS

For at undgå at apparatet bliver overophedet, må det ikke placeres i et hjørne eller under et overskab. Der skal være et mellemrum på mindst 15 cm omkring apparatet, så luften kan cirkulere frit.

5.2| BRUG AF APPARATET

Apparatet kan tilberede et stort udvalg af opskrifter. Tilberedningstider for de vigtigste typer mad er angivet i afsnittet 'Tilberedningsvejledning'.

- Tilslut strømledningen til en stikkontakt. Symbolet ⏻ vises på kontrolpanelet
- Læg maden i stegekurven.

BEMÆRK

- Fyld aldrig stegekurven over MAX-niveaumarkeringen, og overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsvejledning"), da det kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.
- Skub stegekurven tilbage i apparatet.
- For at starte tilberedningen kan du vælge mellem automatisk tilberedning og manuelle indstillinger.

Automatisk tilberedningstilstand:

- Tryk på symbolet ⏻. Kontrolpanelet er aktiveret.
- Vælg den ønskede tilberedningstilstand ved at trykke på det tilsvarende ikon på panelet med berøringsskærm (disse tilstande er beskrevet i detaljer i afsnittet "Tilberedningsvejledning").
- Bekræft tilberedningstilstanden ved at trykke på knappen ⏻. Dette vil starte tilberedningsprocessen.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.

Manuelle indstillinger:

- Juster temperaturen 🌡 med knapperne + og — på berøringsskærmens kontrolpanel. Termostaten varierer fra 80-200°C.
- Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ⏲ ved at trykke på knapperne + og —. Timeren kan indstilles til mellem 1 og 60 minutter.
- Tryk på Start-knappen for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur og tidsindstilling. Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
- Tryk på symbolet ⏻ for at starte tilberedningen med de valgte temperatur- og tidsindstillinger. Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.

Overskydende olie fra maden opsamles i bunden af stegekurven.

Nogle fødevarer skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Tilberedningsvejledning"). For at ryste maden skal du trække stegekurven ud af apparatet ved håndtaget og ryste den. Skub derefter stegekurven tilbage i apparatet, og apparatet genstarter automatisk.

Når du hører lyden fra timeren, er den indstillede tilberedningstid slut. Træk stegekurven ud af apparatet, og stil den på en varmebestandig overflade.

Tjek, om maden er færdig.

Hvis maden ikke er færdig endnu, skal du blot skubbe stegekurven tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter ekstra.

Når maden er færdigstegt, tages stegekurven ud. Brug en tang til at tage maden ud af stegekurven.

FORSIGTIG

Stegekurven må aldrig vendes med bunden i vejret i forhold til grillristen.

FORSIGTIG

Efter varmluftstegning er stegekurven, risten og maden meget varm. Rør ikke ved stegekurven under brug eller i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun fast i stegekurven ved hjælp af håndtaget. Afhængigt af typen af ingredienser, der lægges i apparatet, kan der slippe damp ud af beholderen.
Apparatet med det samme klar til at tilberede en ny portion mad, lige efter en anden portion er færdig.

6| BRUG AF GRILLRISTEN

- Anbring grillristen i apparatets stegekurv. Sørg for, at den er sat korrekt i, dvs. at markeringen "TOP" peger opad (den hævede del).
- Tryk på ⏻, og tryk derefter på Grill på skærmen for at vælge grillfunktionen.
- Start grillfunktionen ved at trykke på ⏻. Læg ikke mad i stegekurven. Dette vil starte forvarmningsfasen (tid: 15 minutter). Læg ikke mad i stegekurven i dette tidsrum.
- Når du hører timeren, er forvarmningsfasen afsluttet, og temperaturen har nået 200°C.
- Tag ikke stegekurven ud under forvarmningsfasen, da timeren ellers vender tilbage til 0, og timeren starter forfra.

- Produktet går i varmholdningstilstand ved 200°C i 10 minutter.
- Tag stegekurven ud af apparatet, og stil den på en varmebestandig overflade.

OBS

- **Stegekurven og grillristen er meget varme. Brug en tang til at placere maden på grillristen.**
- Vent, til forvarmningsfasen er afsluttet, læg så maden på grillristen, og sæt stegekurven tilbage i apparatet.
- Vælg den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne + og — (se afsnittet "Tilberedningsvejledning"). Tryk på Start-knappen for at starte madlavningen. Temperaturen og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningen for at få optimale grillmærker. Overskydende olie fra maden opsamles i bunden af stegekurven.
- Når madlavningen er færdig, udsender apparatet et lydsignal og slukker. Tag stegekurven ud af apparatet, og stil den på en varmebestandig overflade.
- Tjek, om maden er færdig. Hvis maden ikke er helt færdig, skal du sætte den tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter ekstra ved 200°C med manuel indstilling (se afsnittet "Tilberedningsvejledninger").
- Når maden er færdigstegt, tages stegekurven ud. Brug en tang til at tage maden ud af stegekurven.

OBS

- **Efter varm stegning er stegekurven, grillristen og maden meget varm. Rør ikke ved stegekurven under brug eller i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun fast i stegekurven ved hjælp af håndtaget.**

6.1 | DEHYDRERING

- Anbring grillristen i apparatets stegekurv.
- Tryk på ⏻, og juster derefter temperaturen 🌡 med knapperne + og — til 80°C på den digitale skærm.
- Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ⏲ ved at trykke på knapperne + og —. Du kan indstille tiden fra 1 time til 4 timer.
- Tryk på Start-knappen ⏻ for at starte dehydreringsprocessen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
- Når tilberedningstiden er slut, udsender apparatet et lydsignal og slukker. Tag stegekurven ud af apparatet, og stil den på en varmebestandig overflade.
- Tjek, om maden er færdig. Hvis maden ikke er helt færdig, skal du sætte den tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter ekstra.
- Fjern den tilberedte mad fra stegekurven med en tang.

6.2 | TILBEREDNINGSVEJLEDNING

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for den mad, du ønsker at tilberede.

BEMÆRK

Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere afhængigt af kartoffelsorten og det pågældende parti. For andre fødevarer kan størrelse, form og mærke påvirke resultaterne. Derfor kan det være nødvendigt at justere tilberedningstiden en smule.

	kg	MENU				i
KARTOFLER OG POMFRITTER						
Frosne pomfritter (10 mm x 10 mm standardtykkelse)	300-800 g		15-25 min*	180°C		
Hjemmelavede Pomfritter (8 x 8 mm)	300-800 g		22-27 min*	180°C		Tilsæt 1 spsk olie
Frosne Kartoffelbåde	300-800 g		22-27 min*	180°C		Tilsæt 1 spsk olie
KØD OG FJERKRÆ						
Bøf	100-500 g		6-10 min	180°C		
Kyllingebrystfileter (uden ben)	100-500 g		12-19 min	180°C		
Kylling (hel)	1000 g		60 min	200°C		
FISK						
Laksefilet	350 g		15-17 min	140°C		
Rejer	12 styk		4 min	170°C		
SNACKS						
Frosne kyllingenuggets	100-600 g		7-15 min	200°C		
Frosne kyllingevinger	300 g		16-20 min	200°C		
Frosne ostepinde	125 g (5 styk)		7-9 min	180°C		
Frosne løgringe	200 g (10 stk.)		8-10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Grøntsager	300-700 g		16-20 min	200°C		
BAGNING						
Muffins	7 styk		15-18 min	180°C		Brug en bageform/ ovnform**
Kage	300 g		30 min	160°C		
DEHYDRERING						
Skiveskårne æbler	1-2 stykker		4 timer	80°C		

* Ryst halvvejs gennem tilberedningen.

** Sæt en bage-/grydeform i stegekurven (silikone, rustfrit stål, aluminium, terrakotta-grydeform).

		MENU				i
GRILL						
=			15 min.			
Kød	250 g	200°C	Forvarmning: 15 min Madlavning: 6-8 min			Du kan tilsætte olie, krydderurter og salt for at få en bedre smag. Du kan vende maden midtvejs i tilberedningstiden.
Pølser	400 g	200°C	Forvarmning: 15 min Madlavning: 10-12 min			Du kan tilsætte olie, krydderurter og salt for at få en bedre smag. Du kan vende maden midtvejs i tilberedningstiden.
Grøntsager	300 g	200°C	Forvarmning: 15 min Madlavning: 10 min			
Fiskefilet	200 g	200°C	Forvarmning: 15 min Madlavning: 3-5 min			

VIGTIGT: For at undgå at beskadige apparatet må du aldrig overskride de maksimale mængder af ingredienser og væsker, der er angivet i brugsanvisningen og i opskrifterne. Når du bruger blandinger, der hæver (som med kage, tærter eller muffins), skal ovnfadet ikke fyldes mere end halvvejs.

7| TIPS

- Mindre mad kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større mad.
- At ryste maden halvvejs gennem tilberedningstiden forbedrer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævn tilberedning.
- Hvis du ikke er sikker, kan du til enhver tid åbne stegekurven for at kontrollere forløbet.
- For at gøre dine friske kartofler ekstra sprøde kan du prøve at tilsætte en lille smule olie før tilberedningen og ryste, så det dækker jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie. Tilsæt ikke olie til frosne kartofler.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i dette apparat.
- Den optimale anbefalede mængde til tilberedning af pomfritter er 700 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks hurtigt og nemt.
- Sæt et ovnfad i apparatets stegekurv, hvis du vil bage en kage eller en tærte, eller hvis du vil stege delikate ingredienser eller fyldte ingredienser. Du kan bruge et ovnfad i silikone, rustfrit stål, aluminium, terrakotta.
- Du kan også bruge apparatet til at genopvarme mad. For at genopvarme maden skal du indstille temperaturen til 160°C i op til 10 minutter.
- Tilberedningstiden kan justeres afhængigt af mængden af mad for at genopvarme maden helt.

8| OPSKRIFTSFORSLAG: HJEMMELAVEDE POMFRITTER

Hvis du vil lave hjemmelavede pomfritter, skal du følge nedenstående trin.

1| Vælg en kartoffelsort, der anbefales til at lave pomfritter.

2| Skræl kartoflerne, og skær dem i lige tykke stykker (1 cm).

3| Læg kartoflerne i blød i koldt vand i mindst 30 minutter, lad dem dryppe af, og tør dem med et rent, meget absorberende viskestykke. Dup derefter med køkkenrulle. Pomfritterne skal være helt tørre, før de tilberedes.

4| Hæld 1 spiseskefuld olie (vegetabilsk, solsikke eller oliven) i den tørre stegekurv, læg kartoflerne ovenpå, og bland, indtil de er dækket af olie.

5| Fjern pomfritterne fra stegekurven med et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i stegekurven. Læg pomfritterne i en serveringsskål.

6| BEMÆRK **Hæld ikke beholderen med oliebelagte pomfritter direkte ned i stegekurven på én gang, da overskydende olie ellers vil ende i bunden af serveringsskålen.**

7| Steg pomfritter i henhold til anvisningerne i afsnittet Tilberedningsvejledning.

9| RENGØRING OG PLEJE

Rengør apparatet efter hver brug.

Stegekurven og grillristen har en non-stick belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige non-stick belægningen.

1| Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
BEMÆRK Fjern stegekurven for at lade apparatet køle hurtigere ned.

2| Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

3| Rengør stegekurven og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan bruge en affedtningsvæske til at fjerne resterende snavs.

BEMÆRK Stegekurven og grillristen tåler ikke at komme i opvaskemaskinen.

Tip:
Hvis der sidder madrester fast i bunden af stegekurven og risten, kan du fylde dem med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad stegekurven og risten ligge i blød i ca. 10 minutter. Skyl derefter rent og tør.

4| Tør apparatet af indvendigt med varmt vand og en fugtig klud.

5| Rengør varmeelementet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

6| Alle indgreb, der går ud over rengøring og normal pleje foretaget af kunden, skal udføres af et autoriseret serviceværksted.

OBS

7| **Nedsænk ikke apparatet i vand eller anden væske.**

10| OPBEVARING

1| Træk stikket ud, og lad apparatet køle af.

2| Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

11| GARANTI OG SERVICE

Hvis du har brug for service eller information, eller hvis du har et problem, bedes du besøge mærkets hjemmeside eller kontakte mærkets kundeservicecenter i dit land. Du kan finde telefonnummeret i folderen med den verdensomspændende garanti. Hvis der ikke findes et kundeservicecenter i dit land, skal du henvende dig til din lokale forhandler.

12| PROBLEMLØSNING

Hvis du støder på problemer med apparatet, kan du besøge vores brandwebsted, hvor du finder en liste over ofte stillede spørgsmål, eller kontakte kundeservicecenteret i dit land.

13| TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Nominel spænding: 220-240 V~ 50-60 Hz
Strømforbrug: 1550 W
Beskyttelsesklasse: I

CE Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU

Beskyt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

FI KÄYTTÖOHJE

1	**Kuvaus**	**92**
1.1	Kosketusnäytöllinen ohjauspaneeli	92
2	**Ennen käytön aloittamista**	**92**
3	**Pakkauksen avaaminen**	**92**
4	⚠ **Tärkeitä turvaohjeita**	**93**
4.1	Neuvonta/tiedotus	96
5	**Ennen ensimmäistä käyttöä**	**96**
5.1	Valmistelu käyttöä varten	96
5.2	Laitteen käyttäminen	96
6	**Grilliritilän käyttö**	**97**
6.1	Kuivuminen	98
6.2	Kypsennysohjeet	98
7	**Vinkit**	**100**
8	**Reseptiehdotus: kotitekoiset ranskanperunat**	**101**
9	**Puhdistus ja hoito**	**101**
10	**Säilytys**	**101**
11	**Takuu ja huolto**	**102**
12	**Vianmääritys**	**102**
13	**Tekniset tiedot**	**103**

1| KUVAUS

A Paistokori
B Kahva
C Grilliritilä (irrotettava)
D Kosketusnäytöllinen ohjauspaneeli
E Aika-/lämpötilanäyttö

1.1| KOSKETUSNÄYTÖLLINEN OHJAUSPANEELI

Automaattiset kypsennystilat:



1 Ranskanperunat
2 Nugetit
3 Kana
4 Pizza
5 Liha
6 Kala
7 Vihannekset
8 Jälkiruoka

\+

LÄMPÖTILAN MANUAALINEN MÄÄRITYS

\–

\+

AJAN MANUAALINEN MÄÄRITYS

\–

AIR FRY AIR FRY -TILA

VALMIUSTILA KÄYNNISTÄ/ PYSÄYTÄ

GRILL GRILLAUSTILA

2| ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Lue käyttöohjeet huolellisesti. Ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen käytöstä ja huollosta sekä turvallisuusohjeita.
Säilytä käyttöohjeet turvallisessa paikassa ja anna ne mahdollisille tuleville käyttäjille. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.

Laitetta saa käyttää vain sille suunniteltuun tarkoitukseen ja käyttöohjeiden mukaisesti.

Noudata aina turvallisuusohjeita, kun käytät laitetta.

Ennen kuin kokoat laitteen ja käytät sitä ensimmäistä kertaa, irrota mahdolliset tarrat ja puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat sekä irrotettavat osat Puhdistus ja hoito -kohdassa kuvatulla tavalla.

3| PAKKAUKSEN AVAAMINEN

Tukehtumisvaara!

Lapset voivat vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kietoutua niihin ja tukehtua.

→ Säilytä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
→ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

Lapset voivat hengittää tai niellä pieniä osia ja tukehtua.

→ Säilytä pienet osat lasten ulottumattomissa.
→ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

- Poista kaikki suojakalvot ja pakkausmateriaalit. Laitteen sisälle ei saa jäädä pakkausmateriaaleja.
- Kierrätä kaikki pakkausmateriaalit (paperi, pahvi ja muovi).
- Tarkista, että laite ja lisävarusteet ovat täydelliset ja ehjät.
- Jos osia puuttuu tai ne ovat vahingoittuneet, älä käytä laitetta ja ilmoita asiasta asiakaspalvelulle.

WMF-asiakaspalvelu
Puh: +49 (0)7331 256 256
sähköposti: contact-de@wmf.com

4| TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

VAROITUS ilmoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia loukkaantumisia (esim. höyryn tai kuumien pintojen aiheuttamia palovammoja).

VARO ilmoittaa mahdollisesti vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vähäisiä tai lieviä loukkaantumisia.

HUOMIO ilmoittaa tilanteen, joka voi aiheuttaa aineellisen vahingon.

OHJE antaa lisätietoa tuotteen turvallisesta käsittelystä.

huomioi **symbolit** ja **ohjeet** ja noudata niitä.

VAROITUS

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä sen vuoksi saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Valmistaja ei ota vastuuta eikä anna takuuta vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai käyttöohjeen vastaisesta käytöstä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa sovelluksissa, eikä takuu päde niissä:
  → myymälöiden, toimistojen ja muiden työskentely-ympäristöjen henkilöstön keittiötilat,
  → maataloissa,
  → hotellien, motellien ja muiden majoituslaitosten asiakkaat,
  → aamiaismajoituksen tyyppiset ympäristöt.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Jos virtajohto vaurioituu, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (ml. lapset), joiden fyysiset, aistivaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla

ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistivaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, saavat käyttää laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heille on opastettu laitteen turvallinen käyttö ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta elleivät he ole yli kahdeksanvuotiaita ja aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- ⚠ Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on käynnissä. Älä koske laitteen kuumia pintoja.
- Puhdista irrotettavat osat hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla sienellä tai liinalla. Katso käyttöohjeen kohta Puhdistus.
- Laitetta voidaan käyttää 4 000 metrin korkeuteen asti.

HUOMIO
- Lämpöelementin pinnassa on jälkilämpöä käytön jälkeen.

HUOMIO
- Laitteen virheellisestä käytöstä aiheutuu loukkaantumisvaara.

HUOMIO
- Suojaa liitin roiskuvilta nesteiltä.

Noudata alla olevia ohjeita:
- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Säilytä ne turvassa.
- Tarkasta, että sähköverkon jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä (vaihtovirta).
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset mainosetiketit tai -tarrat laitteesta ennen käyttöä. Muista myös poistaa kaikki materiaalit irrotettavan paistokorin alta (mallin mukaan).
- Jos laitetta käytetään muussa kuin ostomaassaan, tarkastuta se sovellettavien standardien erilaisuuden vuoksi huoltoliikkeessä.
- Käytä irrotettavalla virtajohdolla varustetuissa malleissa vain alkuperäistä virtajohtoa.
- Jos laite tarvitsee huoltoa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat korjaukset mitätöivät valmistajan takuun.
- Kytke laite aina maadoitettuun pistorasiaan.

- Irrota laite aina pistorasiasta käytön jälkeen, siirtämistä varten tai puhdistusta varten.
- Käytä laitetta tasaisella, vakaalla, kuumuutta kestävällä työtasolla, joka on suojassa vesiroiskeilta.
- Irrota laite pistorasiasta tulipalon sattuessa ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.
- Noudata käyttöohjeen ja reseptikirjan reseptejä, jotta vältät laitteen vahingoittumisen; käytä ainesosien oikeaa määrää.

Vältä seuraavaa:
- Älä käytä laitetta, jos se tai virtajohto on vaurioitunut tai jos laite on päässyt putoamaan ja siinä on näkyviä vaurioita tai se vaikuttaa toimivan epänormaalisti. Jos näin tapahtuu, laite on lähetettävä hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se on hyvässä kunnossa, että pistoke on maadoitettu ja että teho on sopiva laitteelle. Jatkojohto on reititettävä siten, ettei kukaan voi kompastua siihen.
- Älä anna virtajohdon roikkua. Älä koskaan päästä kaapelia laitteen kuumien osien, lämmönlähteen tai terävän reunan lähelle tai kosketuksiin sellaisten kanssa.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta.
- Älä koskaan käytä laitetta valvomatta.
- Älä kytke laitetta päälle syttyvien materiaalien (kuten kaihdinten tai verhojen) tai ulkoisen lämmönlähteen (kaasuliesi, keittolevy jne.) läheisyydessä.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun siinä on kuumaa ruokaa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä säilytä syttyviä tuotteita sen kalusteyksikön alla, jossa laite on.
- Älä koskaan pura laitetta osiin itse.
- Älä upota tuotetta veteen.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita (etenkään soodapohjaisia puhdistusaineita), hankaustyynyjä tai patasuteja.
- Älä täytä paistokoria öljyllä tai muulla nesteellä.
- Älä säilytä laitetta ulkona. Säilytä kuivassa tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä koskaan sekoita erilaisia rasvoja tai öljyjä. Poista jääjäämät pakastetuotteista ja kuivaa paistetut ruoat keittiöpyyhkeillä ennen paistamista.
- Varmista, että paistokori ei ole liian täynnä ja että suositeltuja määriä noudatetaan.

4.1| NEUVONTA/TIEDOTUS

- Kun tuotetta käytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa vapautua myrkytöntä hajua. Se ei vaikuta käyttöön ja häviää nopeasti.
- Turvallisuutesi vuoksi tämä laite on sovellettavien standardien ja säännösten mukainen (direktiivit pienjännitteestä, sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista, ympäristöstä jne.).
- Tämä laite on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön eikä ulkokäyttöön. Jos laitetta käytetään ammattimaisesti tai epäasianmukaisesti tai ohjeita ei noudateta, valmistaja ei ota vastuuta, eikä takuu ole voimassa.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi vain laitteellesi suunniteltuja lisävarusteita ja varaosia.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

HUOMIO

- **Herkkien henkilöiden, kuten raskaana olevien, nuorten lasten, vanhusten ja vastustuskyvyltään heikentyneiden, on otettava huomioon, että alle 80 °C:n lämpötilat eivät riitä poistamaan kaikkia bakteereihin liittyviä riskejä kaikkien ruokien osalta jogurttia lukuun ottamatta.**

5| ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Lue ensin turvallisuusohjeet ja käyttöohje, ja säilytä niitä turvallisessa paikassa.

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat laitteesta.

Älä poista silikonityynyjä grilliritilästä. Puhdista paistokori ja irrotettava grilliritilä huolellisesti kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

OHJE

Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä täytä paistokoria öljyllä tai paistorasvalla.

5.1| VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle, kuumuutta kestävälle työtasolle, joka on suojassa vesiroiskeilta.
- Työnnä grilliritilä paistokorin alaosaan vasteeseen asti.
- **Älä täytä paistokoria öljyllä tai muulla nesteellä.**
- **Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä häiritsee ilmavirtausta ja vaikuttaa kuumailmapaistotulokseen.**

HUOMIO

Älä sijoita laitetta kulmaan tai seinäkaapin alle, jotta se ei ylikuumene. Laitteen ympärille on jätettävä vähintään 15 cm:n väli, jotta ilma pääsee kiertämään.

5.2| LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

Laitteella voi valmistaa monenlaisia reseptejä. Yleisimpien ruokatyppien kypsennysajat esitetään kappaleessa Kypsennysopas.

- Kytke virtajohto pistorasiaan. Ohjauspaneelissa näkyy symboli ⏻.
- Aseta ruoka paistokoriin.

OHJE

- Älä täytä paistokoria MAX-tasomerkintää täydemmäksi tai ylitä taulukossa (katso kappale Kypsennysopas) ilmoitettua enimmäismäärää, koska tämä voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
- Työnnä paistokori takaisin laitteeseen.
- Aloita kypsennys valitsemalla automaattinen kypsennystila tai manuaaliset asetukset.

Automaattinen kypsennystila:

- Valitse symboli ⏻. Ohjauspaneeli aktivoituu.
- Valitse haluamasi kypsennystila painamalla kosketusnäyttöpaneelin vastaavaa kuvaketta (nämä tilat kuvataan yksityiskohtaisesti kappaleessa Kypsennysopas).
- Vahvista kypsennystila valitsemalla painike ⏻. Tämä käynnistää kypsennysprosessin.
- Kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika vuorottelevat näytössä.

Manuaaliset asetukset:

- Säädä lämpötilaa 🌡 kosketusnäyttöohjauspaneelin painikkeilla + ja —. Termostaatin vaihteluväli on 80–200 °C.
- Määritä sitten haluamasi kypsennysaika ⏲ painamalla painikkeita + ja —. Ajastin voidaan asettaa välille 1–60 minuuttia.
- Aloita kypsennys valitulla lämpötilalla ja aikaasetuksilla painamalla käynnistyspainiketta. Kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika vuorottelevat näytössä.
- Aloita kypsennys valitulla lämpötilalla ja aikaasetuksilla valitsemalla ⏻-symboli. Kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika vuorottelevat näytössä.

Ruoan ylimääräinen öljy kerääntyy paistokorin pohjalle.

Joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (ks. kappale Kypsennysohjeet). Ravista ruokaa vetämällä paistokori kahvasta ulos laitteesta ja ravistamalla sitä. Liu'uta paistokori sitten takaisin laitteeseen, jolloin laite käynnistyy automaattisesti uudelleen.

Kun kuulet ajastimen äänen, asetettu kypsennysaika on kulunut. Vedä paistokori ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävälle alustalle.

Tarkasta, onko ruoka valmista.

Jos ruoka ei vielä ole valmista, työnnä paistokori takaisin laitteeseen ja aseta ajastin muutamaksi minuutiksi.

Kun ruoka on kypsää, vedä paistokori ulos. Poista ruoka nostamalla se pihdeillä pois paistokorista.

HUOMIO

Paistokoria ei saa koskaan kääntää ylösalaisin yhdessä grilliritilän kanssa.

HUOMIO

Kuumailmapaistamisen jälkeen paistokori, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske paistokoriin käytön aikana ja hetkeen käytön jälkeen, koska siitä tulee erittäin kuuma. Pidä paistokoria kiinni vain sen kahvasta. Säiliöstä voi päästä höyryä sen mukaan, mitä ainesosia laitteeseen on laitettu.

Kun ruokaerä on valmis, laite on heti valmis valmistamaan toisen ruokaerän.

6| GRILLIRITILÄN KÄYTTÖ

- Aseta grilliritilä laitteen paistokoriin. Varmista, että se on asetettu oikein eli että TOP-merkintä osoittaa ylöspäin (koho-osa).
- Valitse grillaustila valitsemalla ⏻ ja valitse sitten näytössä Grill.
- Käynnistä grillaustila valitsemalla ⏻. Älä aseta ruoka paistokoriin. Tämä käynnistää esilämmitysvaiheen (aika 15 minuuttia). Älä aseta ruoka paistokoriin tänä aikana.
- Kun kuulet ajastimen äänen, esilämmitysvaihe on päättynyt ja lämpötilana on 200 °C.
- Älä poista paistokoria esilämmityksen aikana, koska ajastin palaa muuten takaisin 0:aan ja ajastin käynnistyy uudelleen.
- Tuote siirtyy lämpimänäpitotilaan 200 °C:ssa 10 minuutiksi.
- Poista paistokori laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävälle alustalle.

HUOMIO

- **Paistokori ja grilliritilä ovat erittäin kuumia. Aseta ruoka grilliritilälle pihdeillä.**
- Odota, että esilämmitysvaihe on päättynyt, aseta ruoka grilliritilälle ja laita paistokori takaisin laitteeseen.
- Valitse haluamasi kypsennysaika painikkeilla + ja — (ks. kappale Kypsennysohje). Käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta. Lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika vuorottelevat näytössä. Käännä lihaa grillauksen puolivälissä, jotta grillausjäljet ovat ihanteelliset. Ruoan ylimääräinen öljy kerääntyy paistokorin pohjalle.
- Kun kypsennys on päättynyt, laite antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois. Poista paistokori laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävälle alustalle.
- Tarkasta, onko ruoka valmista. Jos ruoka ei ole vielä valmista, laita se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi 200 °C:n lämpötilaan manuaalisella asetuksella (ks. kappale Kypsennysohjeet).
- Kun ruoka on kypsää, vedä paistokori ulos. Poista ruoka nostamalla se pihdeillä pois paistokorista.

HUOMIO

- **Kuumailmapaistamisen jälkeen paistokori, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske paistokoriin käytön aikana ja hetkeen käytön jälkeen, koska siitä tulee erittäin kuuma. Pidä paistokoria kiinni vain sen kahvasta.**

6.1 | KUIVUMINEN

- Aseta grilliritilä laitteen paistokoriin.
- Valitse ⏻ ja säädä digitaalisessa näytössä näkyvä lämpötila 🌡 80 °C:een painikkeilla + ja —.
- Määritä sitten haluamasi kypsennysaika ⏲ painamalla painikkeita + ja —. Ajastuksen asetusväli on 1–4 tuntia.
- Käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta ⏻. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika vuorottelevat näytössä.
- Kun kypsennysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois. Poista paistokori laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävälle alustalle.
- Tarkasta, onko ruoka valmista. Jos ruoka ei vielä ole valmista, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin muutamaksi minuutiksi.
- Poista kypsennetty ruoka paistokorista pihdeillä.

6.2 | KYPSENNYSOHJEET

Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan perusasetukset valmistettavalle ruoalle.

OHJE

Alla esitetyt kypsennysajat ovat vain ohjeellisia, ja ne voivat vaihdella käytetyn perunalajikkeen ja -erän mukaan. Muiden elintarvikkeiden koko, muoto ja merkki voivat vaikuttaa tuloksiin. Siten voi olla tarpeen muuttaa kypsennysaikaa hieman.

	kg	MENU				i
PERUNAT JA RANSKANPERUNAT						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksuus 10 mm x 10 mm)	300–800 g		15–25 min*	180 °C		
Kotitekoiset ranskalaiset (8 x 8 mm)	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Lisää 1 rkl öljyä
Pakaste lohkoperunat	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Lisää 1 rkl öljyä
LIHA JA SIIPIKARJA						
Pihvi	100–500 g		6–10 min	180 °C		
Kanan rintafileet (luuttomat)	100–500 g		12–19 min	180 °C		
Kana (kokonainen)	1000 g		60 min	200 °C		
KALA						
Lohifilee	350 g		15–17 min	140 °C		
Katkaravut	12 kpl		4 min	170 °C		
PIKKUPURTAVA						
Pakastekananugetit	100–600 g		7–15 min	200 °C		
Pakastekanansiivet	300 g		16–20 min	200 °C		
Pakastejuustotikut	125 g (5 kpl)		7–9 min	180 °C		
Pakastesipulirenkaat	200 g 10 kpl		8–10 min	200 °C		
Pizza	400 g		7 min	190 °C		
Vihannekset	300–700 g		16–20 min	200 °C		
LEIVONTA						
Muffinit	7 kpl		15–18 min	180 °C		Käytä kakkuvuokaa/ uunivuokaa**
Kakku	300 g		30 min	160 °C		
KUIVUMINEN						
Viipaloidut omenat	1–2 kpl		4 h	80 °C		

* Ravista puolivälissä kypsennystä.

** Aseta paistokoriin kakku-/uunivuoka (uunivuoka silikonia, ruostumatonta terästä, alumiinia, keramiikkaa).

		MENU				i
GRILLAUS						
=			15 min			
Liha	250 g	Grill 200°C	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 6–8 min			Voit lisätä öljyä, mausteyrttejä ja suolaa maun parantamiseksi. Voit kääntää ruokaa kypsennyksen puolivälissä.
Makkarat	400 g	Grill 200°C	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 10–12 min			Voit lisätä öljyä, mausteyrttejä ja suolaa maun parantamiseksi. Voit kääntää ruokaa kypsennyksen puolivälissä.
Vihannekset	300 g	Grill 200°C	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 10 min			
Kalafilee	200 g	Grill 200°C	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 3–5 min			

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja ainesosien ja nesteiden enimmäismääriä, jotta laite ei vahingoitu. Kun käytät kohoavia seoksia (esimerkiksi kakkujen, piiraiden tai muffinien yhteydessä), uunivuokaa ei saa täyttää enempää kuin puoliväliin.

7| VINKIT

- Pienempi ruokamäärä vaatii yleensä hieman suurta ruokamäärää vähemmän kypsennysaikaa.
- Ruoan ravistelu kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja voi auttaa ehkäisemään epätasaista kypsymistä.
- Jos et ole varma kypsennyksen etenemisestä, voit avata paistokorin milloin tahansa sen tarkastamiseksi.
- Jos haluat tuoreista perunoista erityisen rapeita, lisää pieni määrä öljyä ennen kypsennystä ja ravistele perunoita, jotta öljy jakautuu tasaisesti. Suosittelemme 14 ml öljyä. Älä lisää öljyä pakasteperunoihin.
- Uunissa valmistettavaa pikkupurtavaa voi valmistaa myös tässä laitteessa.
- Ihanteellinen kypsennettäväksi suositeltava ranskalaisen perunoiden määrä on 700 grammaa.
- Käytä voitaikinaa ja murotaikinaa täytetyn pikkupurtavan helppoon ja nopeaan valmistukseen.
- Aseta uunivuoka laitteen paistokoriin, jos haluat leipoa kakun tai piiraan tai jos haluat kypsentää herkkiä ainesosia tai täytettyjä ainesosia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai keramiikasta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmitykseen. Jos haluat lämmittää ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi.
- Kypsennysaikaa voidaan muuttaa ruoan määrän mukaan, jotta ruoka lämpenee kokonaisuudessaan uudelleen.

8| RESEPTIEHDOTUS: KOTITEKOISET RANSKANPERUNAT

Voit valmistaa kotitekoisia ranskalaisia seuraavilla ohjeilla.

1| Valitse ranskalaisten valmistamiseen suositeltu perunalajike.

2| Kuori perunat ja leikkaa ne saman paksuisiksi viipaleiksi (1 cm).

3| Liota perunaviipaleita kylmässä vedessä vähintään 30 minuuttia, valuta ne ja kuivaa ne puhtaalla, imukykyisellä pyyhkeellä. Taputtele ne sitten talouspaperilla. Viipaleiden on oltava täysin kuivia ennen kypsentämistä.

4| Kaada 1 ruokalusikallinen öljyä (kasvi-, auringonkukka- tai oliiviöljyä) kuivaan paistokoriin, aseta perunaviipaleet sen päälle ja sekoita, kunnes viipaleet ovat peittyneet öljyyn.

5| Poista ranskalaiset paistokorista keittiövälineellä siten, että ylimääräinen öljy jää paistokoriin. Laita ranskanperunat tarjoilukulhoon.

6| OHJE **Älä kaada kaikkia öljyttyjä ranskalaisia astiasta suoraan paistokoriin, koska ylimääräinen öljy päätyy silloin tarjoilukulhon pohjalle.**

7| Kypsennä ranskalaiset perunat kohdassa Kypsennysohjeet annettujen ohjeiden mukaisesti.

9| PUHDISTUS JA HOITO

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Paistokorissa ja grilliritilässä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä puhdistukseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusmateriaaleja, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1| Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
OHJE Poista paistokori, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2| Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

3| Puhdista paistokori kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit puhdistaa likajäämät rasvanpoistoaineella.

OHJE Paistokori ja grilliritilä eivät ole konepestäviä.

Vinkki:
Jos paistokorin ja ritilän pohjalle on jäänyt ruokajäämiä, täytä ne kuumalla vedellä ja tiskiaineella. Anna paistokorin ja ritilän liota noin 10 minuuttia. Huuhtele sitten puhtaaksi ja kuivaa.

4| Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.

5| Poista ruokajäämät lämmityselementistä kuivalla puhdistusharjalla.

6| Kaikki asiakkaan toimesta suoritettavan puhdistuksen ja tavanomaisen kunnossapidon ylittävät toimenpiteet on teetettävä valtuutetulla huoltoliikkeellä.

HUOMIO

7| **Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.**

10| SÄILYTYS

1| Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.

2| Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

11| TAKUU JA HUOLTO

Jos tarvitset huoltopalvelua tai tietoja tai sinulla on ongelma, käy merkkimme verkkosivustolla tai ota yhteyttä merkin asiakaspalveluun maassasi. Puhelinnumero löytyy maailmanlaajuisesta takuuesitteestä. Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, käänny paikallisen jälleenmyyjän puoleen.

12| VIANMÄÄRITYS

Jos laitteessa ilmenee ongelmia, käy merkkimme verkkosivustolla, jolta löydät usein kysyttyjä kysymyksiä, tai ota yhteyttä maasi asiakaspalveluun.

13| TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Virrankulutus: 1 550 W
Kotelointiluokka: I

CE Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen

Ympäristön suojelu

Huolehtikaamme ympäristöstä!

- i Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

NL GEBRUIKSAANWIJZING

1	**Beschrijving**	**106**
1.1	Bedieningspaneel met aanraakscherm	106
2	**Voor gebruik**	**106**
3	**Uitpakken**	**106**
4	⚠ **Belangrijke veiligheidsinstructies**	**107**
4.1	Advies/informatie	110
5	**Vóór het eerste gebruik**	**110**
5.1	Gereedmaken voor gebruik	110
5.2	Het apparaat gebruiken	110
6	**Het grillrooster gebruiken**	**111**
6.1	Uitdroging	112
6.2	Kookgids	112
7	**Tips**	**114**
8	**Recept suggestie: zelfgemaakte friet**	**115**
9	**Reiniging en onderhoud**	**115**
10	**Opbergen**	**115**
11	**Garantie en service**	**116**
12	**Probleemoplossing**	**116**
13	**Technische specificaties**	**117**

1| BESCHRIJVING

A Frituurmand
B Handgreep
C Grillrooster (verwijderbaar)
D Bedieningspaneel met aanraakscherm
E Tijd-/temperatuurweergave

1.1| BEDIENINGSPANEEL MET AANRAAKSCHERM

Automatische kookstanden:



1 Friet
2 Nuggets
3 Kip
4 Pizza
5 Vlees
6 Vis
7 Groenten
8 Dessert

\+

HANDMATIGE TEMPERATUURINSTELLING

\–

\+

HANDMATIGE TIJDINSTELLING

\–

AIR FRY MODUS AIR FRY

STAND-BY START/ STOP

GRILL GRILLSTAND

2| VOOR GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Hierin vind u informatie over de bediening en het onderhoud van het apparaat, en de veiligheidsinstructies. Bewaar de handleiding op een veilige plek en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar. Onjuist gebruik kan schade veroorzaken.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het beoogde doel en in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing.

Neem bij het gebruik van het apparaat altijd de veiligheidsinstructies in acht.

Verwijder, voordat u het apparaat in elkaar zet en voor de eerste keer in gebruik neemt, alle eventuele aanwezige stickers en reinig de delen die met voedsel in aanraking komen en de verwijderbare componenten (zie sectie "Reiniging en onderhoud").

3| UITPAKKEN

Verstikkingsgevaar!

Kinderen kunnen het verpakkingsmateriaal over hun hoofd trekken of zich erin wikkelen en stikken.

→ Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
→ Voorkom dat kinderen met het verpakkingsmateriaal gaan spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en stikken.

→ Houd kleine onderdelen buiten het bereik van kinderen.
→ Voorkom dat kinderen gaan spelen met kleine onderdelen.

- Verwijder alle beschermfolies en al het verpakkingsmateriaal. Er mag geen verpakkingsmateriaal in het apparaat achterblijven.
- Recycle al het verpakkingsmateriaal (papier, karton en plastic).
- Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn en niet beschadigd zijn.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.

WMF Consumer Service
Tel.: +49 (0)7331 256 256
E-mail: contact-de@wmf.com

4| BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING Geeft een gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel (zoals verbranding als gevolg van stoom of hete oppervlakken).

VOORZICHTIG Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot licht of matig lichamelijk letsel.

LET OP Geeft een situatie aan die kan leiden tot materiële schade.

OPMERKING Geeft aanvullende informatie over het veilig omgaan met het product.

Neem de **symbolen** en **aanwijzingen in acht en volg ze op.**

WAARSCHUWING

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag daarom niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid en biedt geen garantie voor schade als gevolg van onjuist gebruik van het apparaat of gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.
- Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende toepassingen en de garantie is niet van toepassing voor:
  → personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
  → boerderijen,
  → door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen,
  → bed-and-breakfastgelegenheden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als het netsnoer is beschadigd moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om elk gevaar te vermijden.
- Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken, om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door mensen (inclusief kinderen) met ver-

minderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring met en/of kennis van het apparaat, tenzij ze dit onder toezicht doen of wanneer zij door de voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon is uitgelegd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of onvoldoende ervaring met en kennis van het apparaat, als ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ⚠ De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- Reinig verwijderbare onderdelen met een niet-schurende spons en afwasmiddel.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige spons of doek. Raadpleeg het gedeelte 'Schoonmaken' van de gebruiksaanwijzing.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een hoogte van 4000 m.

LET OP

- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.

VOORZICHTIG

- Risico op letsel door onjuist gebruik van het apparaat.

LET OP

- Mors geen vloeistof op de stekker.

Volg de onderstaande punten:

- Lees en volg de gebruiksaanwijzing. Bewaar ze goed.
- Controleer of de spanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat (alternatieve stroom).
- Verwijder voor het gebruik alle verpakkingsmateriaal en eventuele reclamelabels of -stickers van het apparaat. Controleer of alle materialen zijn verwijderd die zich onder de uitneembare frituurmand bevinden (afhankelijk van het model)
- Als het apparaat in een ander land wordt gebruikt dan waar het is gekocht, moet het gezien de verschillende geldende normen worden gecontroleerd door een erkend servicecentrum.
- Gebruik voor modellen met een afneembaar netsnoer, alleen het originele netsnoer.
- Als onderhoud nodig is, neem dan contact op met een van de erkende servicecentra. Bij reparaties door onbevoegden vervalt de garantie van de fabrikant.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact: na gebruik, om het te verplaatsen of schoon te maken.
- Gebruik het apparaat op een vlak, stabiel, hittebestendig werkoppervlak uit de buurt van spatwater.
- Trek in geval van brand de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige theedoek.
- Volg de recepten in de instructies en het receptenboek om beschadiging van het apparaat te voorkomen; zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheid ingrediënten gebruikt.

Let op wat u moet vermijden:

- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer is beschadigd of als het is gevallen en zichtbare schade heeft of niet normaal lijkt te werken. Als dit het geval is, moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gestuurd.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als u toch een verlengsnoer gebruikt, controleer dan of het in goede staat is, of de stekker is geaard en of het voltage geschikt is voor het apparaat. Een verlengsnoer moet zodanig worden gelegd dat niemand erover kan struikelen.
- Laat het netsnoer niet bungelen. Laat het snoer nooit in de buurt komen van of in contact komen met de hete onderdelen van het apparaat, een warmtebron of een scherpe rand.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Zet het apparaat niet aan in de buurt van brandbare materialen (jaloezieën, gordijnen...) of dicht bij een externe warmtebron (gasfornuis, kookplaat enz.).
- Verplaats het apparaat nooit als het nog heet voedsel bevat.
- Gebruik het apparaat nooit als het leeg is.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt van of onder het meubelstuk waarop het apparaat staat.
- Haal het apparaat nooit zelf uit elkaar.
- Dompel het product niet onder water.
- Gebruik geen krachtige schoonmaakmiddelen (met name afbijtmiddelen op basis van soda), geen brillo pads en geen schuursponsjes.
- Gebruik de frituurmand niet voor andere doeleinden.
- Bewaar het apparaat niet buiten. Berg het goed geventileerd op.
- Meng nooit verschillende soorten vet of olie. Verwijder ijsresten van diepvriesproducten en droog gebakken voedsel met keukenpapier voor het frituren.
- Controleer of de frituurmand niet te vol is en of de aanbevolen hoeveelheden in acht worden genomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

4.1| ADVIES/INFORMATIE

- Bij het eerste gebruik kan een niet-giftige geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik en zal snel verdwijnen.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (richtlijnen voor laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in contact komen met levensmiddelen, milieu, enz.).
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor buitenshuis. In geval van professioneel gebruik, onjuist gebruik of het niet naleven van de instructies, aanvaardt de fabrikant geen verantwoordelijkheid en geldt de garantie niet.
- Gebruik voor uw veiligheid alleen accessoires en reserveonderdelen die voor het apparaat zijn ontworpen.

VOORZICHTIG

- **Gevoelige mensen zoals zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen en mensen met immuundeficiëntie moeten er rekening mee houden dat temperaturen onder 80°C niet heet genoeg zijn om alle sanitaire risico's met bacteriën uit te bannen voor alle soorten voedsel behalve yoghurt.**

5| VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Lees eerst de veiligheidsinstructies en handleiding en bewaar ze op een veilige plaats.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers van het apparaat.

Verwijder de siliconen pads niet van het grillrooster.
Maak de frituurmand en het verwijderbare grillrooster grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

OPMERKING

Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Het apparaat werkt met hete lucht. Vul de frituurmand niet met olie of frituurvet.

5.1| GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een plat, stabiel, hittebestendig werkoppervlak uit de buurt van waterspatten.
- Plaats het grillrooster aan de onderkant van de frituurmand, tot aan de aanslag.
- **Vul de frituurmand niet met olie of een andere vloeistof.**
- **Plaats niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het frituurresultaat met hete lucht.**

LET OP

Plaats het apparaat niet in een hoek of onder een wandkast om oververhitting te voorkomen. Laat minstens 15 cm ruimte vrij rond het apparaat zodat de lucht kan circuleren.

5.2| HET APPARAAT GEBRUIKEN

Het apparaat kan een groot aantal recepten bereiden. De bereidingstijden voor de belangrijkste soorten voedsel staan in het gedeelte 'Kookgids'.

- Sluit het netsnoer aan op een stopcontact. Het symbool ⏻ wordt weergegeven op het bedieningspaneel
- Plaats het voedsel in de frituurmand.

OPMERKING

- Vul de frituurmand nooit boven de MAX markering en overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die in de tabel is aangegeven (zie in het gedeelte 'Kookgids'), omdat dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.
- Schuif de frituurmand terug in het apparaat.
- Om te beginnen met koken, kunt u kiezen tussen de automatische kookmodus en de handmatige instellingen.

<u>Automatische kookmodus:</u>

- Tik op het ⏻ symbool. Het bedieningspaneel is geactiveerd.
- Selecteer de gewenste kookmodus door op het bijbehorende pictogram op het aanraakscherm te drukken (deze modi worden gedetailleerd beschreven in het gedeelte "Kookgids").
- Bevestig de kookmodus door op de knop ⏻ te drukken. Dit start het kookproces.
- Het koken begint. De geselecteerde temperatuur en de resterende bereidingstijd verschijnen afwisselend op het scherm.

<u>Handmatige instellingen:</u>

- Pas de temperatuur 🌡 aan met de knoppen + en — op het bedieningspaneel met aanraakscherm. De thermostaat varieert van 80-200°C.
- Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd ⏲ in door op de knoppen + en — te drukken. De timer kan worden ingesteld tussen 1 en 60 minuten.
- Druk op de start-knop om te beginnen met koken met de geselecteerde temperatuur- en tijdinstellingen. Het koken begint. De geselecteerde temperatuur en de resterende bereidingstijd verschijnen afwisselend op het scherm.
- Druk op het ⏻ symbool om te beginnen met koken met de geselecteerde temperatuur- en tijdinstellingen. Het koken begint. De geselecteerde temperatuur en de resterende bereidingstijd verschijnen afwisselend op het scherm.

Overtollige olie van het voedsel wordt opgevangen op de bodem van de frituurmand.

Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie het gedeelte 'Kookgids'). Trek de frituurmand aan het handvat uit het apparaat om het voedsel te schudden. Schuif de frituurmand daarna weer terug in het apparaat, het apparaat start automatisch opnieuw.

Het geluid van de timer geeft aan dat de ingestelde bereidingstijd is afgelopen. Trek de frituurmand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.

Controleer of het eten klaar is.

Schuif de frituurmand gewoon terug in het apparaat als het voedsel nog niet klaar is en stel de timer in op enkele extra minuten.

Haal de frituurmand eruit als het eten gaar is. Gebruik een tang om het voedsel uit de frituurmand te verwijderen.

VOORZICHTIG

De frituurmand mag nooit met het grillrooster erin worden omgedraaid.

VOORZICHTIG

Na het frituren met hete lucht zijn de frituurmand, het grillrooster en het voedsel erg heet. Raak tijdens het gebruik en enige tijd erna de frituurmand niet aan omdat deze erg heet wordt. Houd de frituurmand alleen vast aan het handvat. Afhankelijk van het type ingrediënten dat in het apparaat is geplaatst, kan stoom uit de container ontsnappen.
Wanneer een deel van het voedsel klaar is, is het apparaat meteen gereed om ander voedsel te bereiden.

6| HET GRILLROOSTER GEBRUIKEN

- Plaats het grillrooster in de frituurmand van het apparaat. Zorg ervoor dat het correct is geplaatst, d.w.z. dat de 'TOP'-markeringen naar boven wijzen (verhoogde gedeelte).
- Druk op ⏻ en vervolgens op Grill op het scherm om de grillmodus te selecteren.
- Start de grillmodus door op ⏻ te drukken. Plaats geen voedsel in de frituurmand. Dit start de voorverwarmingsfase (tijd: 15 minuten). Leg gedurende deze tijd geen voedsel in de frituurmand.
- Het geluid van de timer geeft aan dat de voorverwarmingsfase is afgelopen en dat de temperatuur van 200°C is bereikt.
- Haal de frituurmand er niet uit tijdens de voorverwarmingsfase, omdat de timer dan terug naar 0 gaat en opnieuw begint.
- Het product gaat gedurende 10 minuten in de warmhoudmodus bij 200°C.
- Haal de frituurmand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.

LET OP

- **De frituurmand en het grillrooster zijn erg heet. Gebruik een tang om het voedsel op het grillrooster te leggen.**
- Wacht tot de voorverwarmingsfase is voltooid, plaats dan het voedsel op het grillrooster en plaats de frituurmand terug in het apparaat.
- Selecteer de gewenste bereidingstijd door op de toetsen + en — te drukken (zie het gedeelte 'Kookgids'). Druk op de Start-knop om het koken te starten. De temperatuur en de resterende bereidingstijd verschijnen afwisselend op het scherm. Draai het vlees halverwege om voor optimale grillmarkeringen. Overtollige olie van het voedsel wordt opgevangen op de bodem van de frituurmand.
- Als het koken klaar is, geeft het apparaat een geluidssignaal en schakelt het uit. Haal de frituurmand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of het eten klaar is. Als het voedsel nog niet klaar is, plaats het dan terug in het apparaat en stel de timer een paar extra minuten in op 200°C met de handmatige instelling (zie het gedeelte 'Kookgidsen').
- Haal de frituurmand eruit als het eten gaar is. Gebruik een tang om het voedsel uit de frituurmand te verwijderen.

LET OP

- **Na heet frituren zijn de frituurmand, het grillrooster en het voedsel erg heet. Raak tijdens het gebruik en enige tijd erna de frituurmand niet aan omdat deze erg heet wordt. Houd de frituurmand alleen vast aan het handvat.**

6.1 | UITDROGING

- Plaats het grillrooster in de frituurmand van het apparaat.
- Druk op ⏻ en stel vervolgens op het digitale scherm de temperatuur 🌡 in op 80°C met de + en — toetsen.
- Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd ⏲ in door op de knoppen + en — te drukken. U kunt de timing instellen van 1 uur tot 4 uur.
- Druk op de Startknop ⏻ om het uitdrogingsproces te starten. De geselecteerde temperatuur en de resterende bereidingstijd verschijnen afwisselend op het scherm.
- Als de bereidingstijd voorbij is, geeft het apparaat een geluidssignaal en schakelt het uit. Haal de frituurmand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of het eten klaar is. Als het eten nog niet klaar is, doe het dan terug in het apparaat en stel de timer een paar extra minuten in.
- Haal het gekookte voedsel met een tang uit de frituurmand.

6.2 | KOOKGIDS

De onderstaande tabel dient voor het selecteren van de basisinstellingen voor het voedsel dat u wilt bereiden.

OPMERKING

De bereidingstijden hieronder zijn slechts een richtlijn en kunnen variëren afhankelijk van de variëteit en de hoeveelheid aardappelen die wordt gebruikt. Voor andere voedingsmiddelen kunnen de grootte, vorm en het merk de resultaten beïnvloeden. Daarom kan het nodig zijn om de bereidingstijd iets aan te passen.

	kg	MENU				i
AARDAPPELEN & FRIET						
Bevroren chips (10 mm x 10 mm standaard dikte)	300 – 800 g		15 – 25 min*	180°C		
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 – 800 g		22 – 27 min*	180°C		Voeg 1 eetlepel olie toe
Bevroren aardappelpartjes	300 – 800 g		22 – 27 min*	180°C		Voeg 1 eetlepel olie toe
VLEES EN GEVOGELTE						
Biefstuk	100 – 500 g		6 – 10 min	180°C		
Kipfilets (zonder bot)	100 – 500 g		12 – 19 min	180°C		
Kip (heel)	1000 g		60 min.	200°C		
VIS						
Zalmfilet	350 g		15 – 17 min	140°C		
Garnalen	12 stuks		4 min.	170°C		
SNACKS						
Bevroren kipnuggets	100 – 600 g		7 – 15 min	200°C		
Bevroren kippenvleugels	300 g		16 – 20 min	200°C		
Bevroren kaasstengels	125 g (5 stuks)		7 – 9 min	180°C		
Bevroren uienringen	200 g (10 stuks)		8 – 10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min.	190°C		
Groente	300 – 700 g		16 – 20 min	200°C		
BAKKEN						
Muffins	7 stuks		15 -18 min	180°C		Gebruik een bakblik/ ovenschaal**
Taart	300 g		30 min.	160°C		
UITDROGING						
Appels in plakjes	1-2 stuks		4 h	80°C		

* Schud halverwege het koken.

**Plaats een ovenschotel in de frituurmand (siliconen, roestvrij staal, aluminium, terracotta ovenschotel).

		MENU				i
GRILL						
=			15 min.			
Vlees	250 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min. Koken: 6-8 min			U kunt olie, aromatische kruiden en zout toevoegen voor een betere smaak. Halverwege het koken kunt u het voedsel omdraaien.
Worstjes	400 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min. Koken: 10-12 min			U kunt olie, aromatische kruiden en zout toevoegen voor een betere smaak. Halverwege het koken kunt u het voedsel omdraaien.
Groente	300 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min. Koken: 10 min.			
Visfilet	200 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min. Koken: 3-5 min			

BELANGRIJK: Om schade aan uw apparaat te voorkomen, mag u nooit de maximale hoeveelheden ingrediënten en vloeistoffen overschrijden die in de handleiding en in de recepten worden aangegeven. Bij het gebruik van mengsels die rijzen (zoals bij cake, quiche of muffins) mag de ovenschaal niet meer dan half gevuld zijn.

7| TIPS

- Voor kleiner voedsel is meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan voor groter voedsel.
- Het voedsel halverwege de bereidingstijd schudden verbetert het eindresultaat en helpt ongelijkmatig gaar worden te voorkomen.
- Als u niet zeker bent, kunt u de frituurmand op elk moment openen om de voortgang te controleren.
- Om de verse aardappelen extra knapperig te maken, kunt u voor het bakken een klein beetje olie toevoegen en schudden om ze gelijkmatig te bedekken. We adviseren 14ml olie. Voeg geen olie toe aan bevroren aardappelen.
- Snacks die in een oven kunnen worden klaargemaakt, kunnen ook in het apparaat worden bereid.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid voor het bakken van friet is 700 gram.
- Gebruik kant-en-klaar bladerdeeg en kruimeldeeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken.
- Plaats een ovenschaal in de frituurmand van het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde ingredienten wilt frituren. U kunt een ovenschaal gebruiken van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Stel voor het opnieuw opwarmen van voedsel de temperatuur maximaal 10 minuten in op 160°C.
- De bereidingstijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het voedsel volledig opnieuw op te warmen.

8| RECEPT SUGGESTIE: ZELFGEMAAKTE FRIET

Volg de onderstaande stappen als u zelfgemaakte frietjes wilt maken.

1| Kies een aardappelsoort die wordt aanbevolen voor het maken van chips.

2| Schil de aardappelen en snijd ze in frietjes van gelijke dikte (1cm).

3| Week de aardappelchips minstens 30 minuten in koud water, laat ze uitlekken en droog ze af met een schone, goed absorberende theedoek. Dep ze daarna met keukenpapier. De chips moeten voor het bakken goed droog zijn.

4| Giet 1 eetlepel olie (plantaardige olie, zonnebloemolie of olijfolie) in een droge frituurmand, leg de aardappelchips erop en meng deze tot ze bedekt zijn met olie.

5| Haal de friet uit de frituurmand met keukengerei, zodat overtollige olie in de frituurmand achterblijft. Doe de friet in een serveerschaal.

6| OPMERKING **Kiep de bak met de olie bedekte friet niet in één keer rechtstreeks in de frituurmand, anders komt overtollige olie op de bodem van de serveerschaal terecht.**

7| Bak de friet volgens de instructies in het gedeelte Kookgids.

9| REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De frituurmand en het grillrooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1| Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
OPMERKING Verwijder de frituurmand om het apparaat sneller te laten afkoelen.

2| Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

3| Maak de frituurmand en het rooster schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

OPMERKING de frituurmand en het grillrooster zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Tip:
Als etensresten vastzitten op de bodem van de frituurmand en het rooster, vul ze dan met heet water en wat afwasmiddel. Laat de frituurmand en het rooster ongeveer 10 minuten weken. Spoel ze daarna schoon en droog ze af.

4| Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een vochtige doek.

5| Reinig het verwarmingselement met een droge, schone borstel om etensresten te verwijderen.

6| Alle werkzaamheden die verder gaan dan reiniging en normaal onderhoud door de klant moeten worden uitgevoerd door een erkende servicewerkplaats.

LET OP

7| **Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.**

10| OPBERGEN

1| Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2| Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

11| GARANTIE EN SERVICE

Als u service of informatie nodig hebt of een probleem hebt met het apparaat, ga dan naar de website van het merk of neem contact op met het Consumeer Care Entre van het merk in uw land. U vindt het telefoonnummer in de wereldwijde garantiefolder. Als uw land geen Consumeer Care Entre heeft, ga dan naar uw plaatselijke dealer.

12| PROBLEEMOPLOSSING

Als u problemen ondervindt met het apparaat, bezoek dan onze merkwebsite waar u een lijst met veelgestelde vragen vindt of neem contact op met het Consumeer Care Entre in uw land.

13| TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominale spanning: 220 – 240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik: 1550 W
Beschermingsklasse: I

CE Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming

Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

NO BRUKSANVISNING

1	**Beskrivelse**	**120**
1.1	Betjeningspanel med berøringsskjerm	120
2	**Før bruk**	**120**
3	**Utpakking**	**120**
4	⚠ **Viktige sikkerhetsanvisninger**	**121**
4.1	Rådgivning/informasjon	123
5	**Før første gangs bruk**	**124**
5.1	Klargjøring for bruk	124
5.2	Bruk av apparatet	124
6	**Bruk av ristplaten**	**125**
6.1	Tørking	126
6.2	Tilberedningsveiledning	126
7	**Tips**	**128**
8	**Forslag til oppskrift: hjemmelagde pommes frites**	**129**
9	**Rengjøring og vedlikehold**	**129**
10	**Lagring**	**129**
11	**Garanti og service**	**130**
12	**Feilsøking**	**130**
13	**Tekniske spesifikasjoner**	**131**

1| BESKRIVELSE

A Stekekurv
B Håndtak
C Grillrist (avtakbar)
D Betjeningspanel med berøringsskjerm
E Visning av klokkeslett/temperatur

1.1| BETJENINGSPANEL MED BERØRINGSSKJERM

Automatisk tilberedning:



1 Pommes frites
2 Nuggets
3 Kylling
4 Pizza
5 Kjøtt
6 Fisk
7 Grønnsaker
8 Dessert

\+

MANUELL INNSTILLING AV TEMPERATUR

\–

\+

MANUELL INNSTILLING AV KLOKKESLETT

\–

AIR FRY AIRFRY-MODUS

STANDBY START/STOPP

GRILL GRILLMODUS

2| FØR BRUK

Les bruksanvisningen grundig. Den inneholder viktig informasjon om bruk og vedlikehold av apparatet i tillegg til sikkerhetsanvisninger.
Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted og gi den videre til fremtidige brukere. Feil bruk kan føre til skader.

Apparatet skal kun brukes til det tiltenkte formålet og i henhold til bruksanvisningen.

Følg alltid sikkerhetsanvisningene ved bruk av apparatet.

Før sammenstilling og bruk av apparatet for første gang, må du fjerne alle klistremerker og rengjøre delene som kommer i kontakt med matvarene i tillegg til avtakbare deler, slik det er beskrevet i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".

3| UTPAKKING

Kvelningsfare!

Barn kan trekke emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og bli kvalt.

→ Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn.
→ Ikke la barn leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge små deler og bli kvalt.

→ Oppbevar små deler utilgjengelig for barn.
→ Ikke la barn leke med små deler.

- Fjern beskyttelsesfoliene og emballasjen helt. Ingen emballasje skal være igjen i apparatet.
- Resirkuler alt emballasjemateriale (papir, papp og plast).
- Kontroller at apparatet og tilbehøret er komplett og uskadet.
- Hvis det deler mangler eller, noen av delene er skadet, skal du ikke bruke apparatet og varsle kundeservice.

WMF Consumer Service
Tlf.: +49 (0)7331 256 256
e-post: contact-de@wmf.com

4| VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

ADVARSEL viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige personskader (f.eks. brannskader på grunn av damp eller hete overflater).

FORSIKTIG viser til en mulig farlig situasjon som kan føre til mindre eller moderate skader.

OBS! viser til en situasjon som kan føre til materielle skader.

MERK nneholder ytterligere informasjon om forsvarlig håndtering av produktet.

Vær oppmerksom på og følg **symbolene** og **indikasjonene.**

ADVARSEL

- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk og må derfor ikke brukes til kommersielle formål. Produsenten påtar seg intet ansvar og yter ingen garanti for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller bruk som ikke er i samsvar med bruksanvisningen.
- Apparatet er ikke beregnet på følgende bruksområder, og garantien gjelder ikke for disse:
  → Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer,
  → Gårdshus,
  → Av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer,
  → Pensjonatmiljøer.
- Apparatet er ikke tiltenkt brukt med eksternt tidsur eller et separat fjernstyringssystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet bør ikke brukes av personer (inkludert barn) med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har blitt veiledet eller mottatt klare instruksjoner om bruk av apparatet fra en person som har ansvaret for sikkerheten deres.

- Dette apparatet er egnet for bruk av personer fra 8 år og eldre, inkludert personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller begrenset erfaring og kunnskap, forutsatt at de har tilsyn eller mottatt nødvendige instruksjoner for å bruke apparatet på en trygg måte og har forståelse for de mulige farene. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og dette utføres under oppsyn. Hold apparatet og kabelen utilgjengelig for barn under 8 år.

- ⚠ Temperaturen på berørbare overflater kan bli høy når apparatet er i drift. Ikke berør varme overflater på apparatet.
- Rengjør avtakbare deler med en ikke-slipende svamp og oppvaskmiddel.
- Rengjør apparatet innvendig og utvendig med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet "Rengjøring" i bruksanvisningen.
- Apparatet kan brukes i opptil 4000 meters høyde.

OBS!
- Overflaten på varmeelementet er utsatt for restvarme etter bruk.

FORSIKTIG
- Fare for personskader på grunn av feil bruk av apparatet.

OBS!
- Ikke søl væske på kontakten.

Følg punktene nedenfor:
- Les og følg bruksanvisningen. Hold dem trygge.
- Kontroller at spenningen i strømnettet tilsvarer spenningen som er oppgitt på apparatets typeskilt (vekselstrøm).
- Fjern alt emballasjemateriale samt reklameetiketter eller klistremerker fra apparatet før bruk. Sørg også for å fjerne alle materialer under den avtakbare frityrkurven (avhengig av modell).
- På grunn av de ulike standardene som gjelder, bør du få apparatet kontrollert av et godkjent servicesenter hvis det brukes i et annet land enn der det ble kjøpt.
- Bruk kun den originale strømledningen til modeller med avtakbare strømledninger.
- Ved behov for service, ta kontakt med et av de autoriserte servicesentrene. Reparasjoner utført av uautoriserte personer vil gjøre produsentens garanti ugyldig.
- Koble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten: etter bruk, for å flytte apparatet eller for å rengjøre det.
- Bruk apparatet på en flat, stabil og varmebestandig arbeidsflate som er beskyttet mot vannsprut.

- I tilfelle brann, trekk ut støpselet og kvel flammene med et fuktig kjøkkenhåndkle.
- For å unngå å skade apparatet, må du følge oppskriftene i bruksanvisningen og oppskriftsboken og sørge for at du bruker riktig mengde ingredienser.

Unngå følgende:
- Ikke bruk apparatet hvis apparatet eller strømledningen er skadet, hvis det har falt ned og har synlige skader eller ser ut til å fungere unormalt. I så fall må apparatet leveres til et godkjent servicesenter.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du må bruke skjøteledning, skal du forsikre deg om at den er i god stand, at støpselet er jordet og at strømstyrken er korrekt for apparatet. En skjøteledning må legges slik at ingen kan snuble i den.
- Ikke la strømledningen henge fritt. La aldri kabelen komme i nærheten av eller i kontakt med varme deler av apparatet, varmekilder eller skarpe kanter.
- Ikke trekk ut støpselet ved å trekke i strømledningen.
- Bruk aldri apparatet uten tilsyn.
- Ikke slå på apparatet i nærheten av brennbare materialer (persienner, gardiner osv.) eller i nærheten av en ytre varmekilde (komfyr, kokeplate osv.).
- Ikke flytt på apparatet når det fortsatt inneholder varm mat.
- Bruk aldri apparatet når det er tomt.
- Ikke oppbevar brennbare produkter i nærheten av eller under benken der apparatet er plassert.
- Demonter aldri apparatet selv.
- Ikke senk produktet i vann.
- Ikke bruk kraftige rengjøringsmidler (spesielt ikke lutbaserte strippemidler), stålull eller skuremidler.
- Ikke bruk frityrkurven til andre formål.
- Ikke oppbevar apparatet utendørs. Oppbevares på et tørt og godt ventilert sted.
- Bland aldri ulike typer fett eller olje. Fjern isrester fra frosne produkter og tørk den stekte maten med kjøkkenhåndklær før steking.
- Pass på at frityrkurven ikke overbelastes og at de anbefalte mengdene overholdes.
- Hold apparatet og kabelen utilgjengelig for barn under 8 år.

4.1 | RÅDGIVNING/INFORMASJON

- Når du bruker produktet for første gang, kan det avgi en lukt. Denne lukten er helt giftfri. Dette vil ikke påvirke bruken og vil forsvinne raskt.
- For din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (direktiver om lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø osv.)
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk

innendørs og ikke utendørs. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar og garantien gjelder ikke ved profesjonell bruk, uhensiktsmessig bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene.
- For din egen sikkerhet, bruk bare tilbehør og reservedeler som er designet for apparatet.

FORSIKTIG
- **Utsatte personer som gravide, små barn, eldre og personer med nedsatt immunforsvar bør være oppmerksomme på at temperaturer under 80 °C ikke er nok til å fjerne all hygienisk risiko for bakterier i alle typer mat unntatt yoghurt.**

5| FØR FØRSTE GANGS BRUK

Les sikkerhetsanvisningene og bruksanvisningen først, og oppbevar dem på et trygt sted.

Fjern alt emballasjemateriale og eventuelle klistremerker fra apparatet.

Ikke fjern silikonputer fra ristplaten.
Rengjør frityrkurven og den avtakbare ristplaten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.

MERK

Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Apparatet fungerer ved å produsere varmluft. Ikke fyll frityrkurven med olje eller stekefett.

5.1| KLARGJØRING FOR BRUK

- Plasser apparatet på en flat, stabil og varmebestandig arbeidsflate som er beskyttet mot vannsprut.
- Sett inn ristplaten i bunnen av frityrkurven, helt opp til anslaget.
- **Ikke fyll frityrkurven med olje eller annen væske.**
- **Ikke legg noe på toppen av apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker airfry-resultatet.**

OBS!

For å unngå at apparatet blir overopphetet, må det ikke plasseres i et hjørne eller under et overskap. Det bør være en åpning på minst 15 cm rundt apparatet slik at luften kan sirkulere.

5.2| BRUK AV APPARATET

Apparatet kan tilberede et stort utvalg av oppskrifter. Tilberedningstideme for de viktigste matvarene finner du i avsnittet "Tilberedningsveiledning".

- Koble strømledningen til en stikkontakt. Symbolet ⏻ vises på betjeningspanelet
- Legg maten i frityrkurven.

MERK
- Fyll aldri frityrkurven over MAX-nivåmerket og overskrid aldri den maksimale mengden i tabellen (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Skyv frityrkurven inn i apparatet igjen.
- Begynn tilberedningen ved å velge mellom automatisk tilberedning og manuelle innstillinger.

Automatisk tilberedning:

- Trykk på symbolet ⏻. Betjeningspanelet er aktivert.
- Velg ønsket tilberedningsmåte ved å trykke på det tilsvarende ikonet på berøringsskjermen (disse tilberedningsmåtene er beskrevet i detalj i avsnittet "Tilberedningsveiledning").
- Bekreft tilberedningsmåte ved å trykke på ⏻-knappen. Dermed startes tilberedningsprosessen.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og den tilberedningstiden som gjenstår, vises vekselvis på skjermen.

Manuelle innstillinger:

- Juster temperaturen 🌡 med knappene + og — på berøringsskjermens betjeningspanel. Termostaten varierer fra 80-200 °C.
- Still inn ønsket tilberedningstid ⏲ ved å trykke på knappene + og —. Tidsuret kan stilles til mellom 1 og 60 minutter.
- Trykk på Start-knappen for å starte tilberedningen med valgte temperatur- og tidsinnstillinger. Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og den tilberedningstiden som gjenstår, vises vekselvis på skjermen.
- Trykk på symbolet ⏻ for å starte tilberedningen med valgte temperatur- og tidsinnstillinger. Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og den tilberedningstiden som gjenstår, vises vekselvis på skjermen.

Overflødig olje fra maten samles opp i bunnen av frityrkurven.

Noen matvarer må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"). For å riste maten trekker du frityrkurven ut av apparatet i håndtaket og rister den. Skyv deretter frityrkurven tilbake i apparatet, og apparatet starter automatisk på nytt.

Når du hører lyden fra tidsuret, er den innstilte tilberedningstiden fullført. Trekk frityrkurven ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

Sjekk om maten er klar.

Hvis retten ikke er ferdig, er det bare å sette frityrkurven tilbake i apparatet og stille inn tidsuret på noen minutter ekstra.

Når maten er ferdig stekt, tar du ut frityrkurven. Bruk en tang til å løfte maten ut av frityrkurven.

FORSIKTIG

Frityrkurven skal aldri vendes opp og ned med ristplaten.

FORSIKTIG

Etter airfrying er frityrkurven, risten og maten svært varm. Ikke berør frityrkurven mens den er i bruk og en stund etterpå. Den blir svært varm. Hold frityrkurven kun i håndtaket. Avhengig av hvilken type ingredienser som legges i apparatet, kan det komme damp ut av beholderen.

Når en porsjon mat er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon mat.

6| BRUK AV RISTPLATEN

- Legg ristplaten i frityrkurven på apparatet. Forsikre deg om at den er satt riktig inn, dvs. at "TOP"-markeringen peker oppover (den opphøyde delen).
- Trykk på ⏻, og trykk deretter på Grill på skjermen for å velge grillmodus.
- Start grillmodus ved å trykke på ⏻. Ikke legg matvarer i frityrkurven. Da starter forvarmingsfasen (tid: 15 minutter). Ikke legg matvarer i frityrkurven i denne tiden.
- Når du hører tidsuret, er forvarmingsfasen avsluttet, og temperaturen har nådd 200 °C.
- Ikke ta ut frityrkurven under forvarmingsfasen. Da vil tidsuret gå tilbake til 0 og starte på nytt.
- Produktet settes i varmholdingsmodus ved 200 °C i 10 minutter.
- Ta frityrkurven ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

OBS!
- **Frityrkurven og ristplaten er svært varme. Bruk en tang til å legge maten på ristplaten.**
- Vent til forvarmingsfasen er ferdig, legg deretter maten på ristplaten og sett frityrkurven tilbake i apparatet.
- Velg ønsket tilberedningstid ved å trykke på knappene + og — (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"). Trykk på Start-knappen for å starte tilberedningen. Temperaturen og den tilberedningstiden som gjenstår, vises vekselvis på skjermen. Snu kjøttet halvveis i tilberedningen for å få optimale grillmerker. Overflødig olje fra maten samles opp i bunnen av frityrkurven.
- Når tilberedningen er ferdig, avgir apparatet et lydsignal og slår seg av. Ta frityrkurven ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
- Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, setter du den tilbake i apparatet og stiller inn tidsuret noen minutter ekstra på 200 °C med

manuell innstilling (se avsnittet "Slik tilbereder du maten").
- Når maten er ferdig stekt, tar du ut frityrkurven. Bruk en tang til å løfte maten ut av frityrkurven.

OBS!
- **Etter varm steking er frityrkurven, ristplaten og maten svært varm. Ikke berør frityrkurven mens den er i bruk og en stund etterpå. Den blir svært varm. Hold frityrkurven kun i håndtaket.**

6.1| TØRKING

- Legg ristplaten i frityrkurven på apparatet.
- Trykk på ⏻, og juster deretter temperaturen 🌡 med knappene + og — til 80 °C på den digitale skjermen.
- Still inn ønsket tilberedningstid ⏲ ved å trykke på knappene + og —. Du kan stille inn tiden fra 1 time til 4 timer.
- Trykk på Start-knappen ⏻ for å starte dehydreringsprosessen. Den valgte temperaturen og den tilberedningstiden som gjenstår, vises vekselvis på skjermen.
- Når tilberedningstiden er gått, avgir apparatet et lydsignal og slår seg deretter av. Ta frityrkurven ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
- Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, setter du den tilbake i apparatet og stiller tidsuret på noen minutter ekstra.
- Ta den tilberedte maten ut av frityrkurven med en tang.

6.2| TILBEREDNINGSVEILEDNING

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge grunninnstillingene for maten du ønsker å tilberede.

MERK
Tilberedningstidene nedenfor er kun veiledende og kan variere alt etter potetsort og -parti.
For andre matvarer kan størrelse, form og merke påvirke resultatene. Derfor kan det hende du må justere tilberedningstiden noe.

	kg	MENU				i
POTETER OG POMMES FRITES						
Frosne chips (10 mm x 10 mm standardtykkelse)	300–800 g		15–25 min*	180 °C		
Hjemmelaget Pommes frites (8 x 8 mm)	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Tilsett 1 ss olje
Frosne potetbåter	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Tilsett 1 ss olje
KJØTT OG FJÆRFE						
Biff	100–500 g		6–10 min	180 °C		
Kyllingbrystfileter (uten bein)	100–500 g		12–19 min	180 °C		
Kylling (hel)	1000 g		60 min	200 °C		
FISK						
Laksefilet	350 g		15–17 min	140 °C		
Reker	12 stk.		4 min	170 °C		
SNACKS						
Frosne kyllingnuggets	100–600 g		7–15 min	200 °C		
Frosne kyllingvinger	300 g		16–20 min	200 °C		
Frosne ostepinner	125 g (5 stk.)		7–9 min	180 °C		
Frosne løkringer	200 g (10 stk.)		8–10 min	200 °C		
Pizza	400 g		7 min	190 °C		
Grønnsaker	300–700 g		16–20 min	200 °C		
BAKING						
Muffins	7 stk.		15–18 min	180 °C		Bruk en bakeform/ ovnsform**.
Kake	300 g		30 min	160 °C		
TØRKING						
Epleskiver	1–2 stk.		4 timer	80 °C		

* Ristes halvveis i løpet av tilberedningen.
** Sett en steke-/gryteform i frityrkurven (silikon, rustfritt stål, aluminium, terrakotta).

		MENU				i
GRILL						
=			15 min			
Kjøtt	250 g	200 °C	Forvarming: 15 min Tilberedning: 6–8 min			Du kan tilsette olje, krydderurter og salt for bedre smak. Midtveis i tilberedningen kan du vende maten.
Pølser	400 g	200 °C	Forvarming: 15 min Tilberedning: 10-12 min			Du kan tilsette olje, krydderurter og salt for bedre smak. Midtveis i tilberedningen kan du vende maten.
Grønnsaker	300 g	200 °C	Forvarming: 15 min Tilberedning: 10 min			
Fiskefilet	200 g	200 °C	Forvarming: 15 min Tilberedning: 3–5 min			

VIKTIG: For å sikre at apparatet forblir i god stand, må du aldri overstige de angitte maksimale mengdene ingredienser og væsker i bruksanvisningen og oppskriftene. Når du arbeider med oppskrifter som inneholder hevende ingredienser (for eksempel kake, quiche eller muffins), bør du ikke fylle opp ovnsformen mer enn halvveis.

7| TIPS

- Mindre matvarer krever vanligvis noe kortere tilberedningstid enn større matvarer.
- Hvis du rister maten halvveis i tilberedningstiden, får du et bedre sluttresultat og kan unngå ujevn tilberedning.
- Hvis du er usikker, kan du når som helst åpne frityrkurven for å undersøke fremdriften.
- For å oppnå ekstra sprøhet i de ferske potetene, kan du eksperimentere med å tilsette en liten mengde olje før steking og deretter riste dem godt for å sikre jevn fordeling. Vi anbefaler 14 ml olje. Ikke tilsett olje til frosne poteter.
- Snacks som kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden til pommes frites er 700 gram.
- Bruk ferdig butterdeig og mørdeig til å lage fylte snacks raskt og enkelt.
- Sett en ovnsform i frityrkurven hvis du vil steke en kake eller quiche, eller hvis du vil steke delikate eller fylte ingredienser. Du kan bruke en ovnsform i silikon, rustfritt stål, aluminium eller terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat. For å varme opp maten på nytt setter du temperaturen til 160 °C i opptil 10 minutter.
- Tilberedningstiden kan justeres avhengig av matmengden for å varme maten helt opp igjen.

8| FORSLAG TIL OPPSKRIFT: HJEMMELAGDE POMMES FRITES

Hvis du vil lage hjemmelagde pommes frites, følger du fremgangsmåten nedenfor.

1| Velg en potetsort som anbefales til chips.

2| Skrell potetene og skjær dem i like tykke staver (1 cm).

3| Legg potetstavene i bløt i kaldt vann i minst 30 minutter, la dem renne av seg og tørk dem med et rent, absorberende kjøkkenhåndkle. Klapp dem deretter tørre med et kjøkkenhåndkle av papir. Stavene må være helt tørre før tilberedning.

4| Hell 1 ss olje (vegetabilsk, solsikke- eller olivenolje) i en tørr frityrkurv, legg potetstavene øverst og bland til de er dekket av olje.

5| Ta potetstavene ut av frityrkurven med et kjøkkenredskap slik at eventuell overflødig olje blir igjen i frityrkurven. Legg potetstavene i en serveringsbolle.

6| MERK **Ikke tipp hele beholderen med oljebehandlede pommes frites direkte ned i frityrkurven på én gang, ellers havner overflødig olje i bunnen av serveringsskålen.**

7| Stek pommes frites i henhold til instruksjonene i avsnittet Tilberedningsveiledning.

9| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjør apparatet etter hver gangs bruk.

Frityrkurven og ristplaten har et slippbelegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler for å rengjøre dem, da dette kan skade slippbelegget.

1| Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.
MERK Fjern frityrkurven for å la apparatet avkjøles raskere.

2| Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

3| Rengjør frityrkurven og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-skurende svamp. Du kan bruke et avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende smuss.

MERK Frityrkurven og ristplaten tåler ikke oppvaskmaskin.

Tips:
Hvis matrester sitter fast i bunnen av frityrkurven og risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La frityrkurven og risten ligge i bløt i ca. 10 minutter. Skyll deretter rent og tørk.

4| Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.

5| Rengjør varmeelementet med en tørr oppvaskbørste for å fjerne eventuelle matrester.

6| Inngrep utover rengjøring og normalt vedlikehold fra kundens side må utføres av et autorisert serviceverksted.

OBS!

7| **Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.**

10| LAGRING

1| Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

2| Sørg for at alle deler er rene og tørre.

11| GARANTI OG SERVICE

Hvis du har behov for service eller informasjon, eller hvis du har et problem, kan du gå inn på merkets nettsted eller kontakte kundeservicesenteret for merket i ditt land. Telefonnummeret finner du i den verdensomspennende garantibrosjyren. Hvis det ikke finnes noe kundeservicesentere i ditt land, kan du henvende deg til din lokale forhandler.

12| FEILSØKING

Hvis du støter på problemer med apparatet, kan du gå inn på nettstedet vårt, der du finner en liste over ofte stilte spørsmål, eller du kan kontakte ditt lands kundeservicesenter.

13| TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Merkespenning: 220–240 V~ 50-60 Hz
Strømforbruk: 1550 W
Beskyttelsesklasse: I

CE Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

SV BRUKSANVISNING

1	**Beskrivning**	**134**
1.1	Kontrollpanel med pekskärm	134
2	**Före användning**	**134**
3	**Uppackning**	**134**
4	⚠ **Viktiga säkerhetsinstruktioner**	**135**
4.1	Rådgivning/information	137
5	**Före första användning**	**138**
5.1	Förberedelser före användning	138
5.2	Använda fritösen	138
6	**Använda grillgallret**	**139**
6.1	Torkning	140
6.2	Tillagningsguide	140
7	**Tips**	**142**
8	**Receptförslag: hemlagade pommes frites**	**143**
9	**Rengöring och skötsel**	**143**
10	**Förvaring**	**143**
11	**Garanti och service**	**144**
12	**Felsökning**	**144**
13	**Tekniska data**	**145**

1| BESCHRIVNING

A Friteringskorg
B Handtag
C Grillgaller (löstagbart)
D Kontrollpanel med pekskärm
E Display för tid/temperatur

1.1| KONTROLLPANEL MED PEKSKÄRM

Automatiska tillagningslägen:



1 Pommes frites
2 Nuggets
3 Kyckling
4 Pizza
5 Kött
6 Fisk
7 Grönsaker
8 Efterrätt

\+

MANUELL INSTÄLLNING AV TEMPERATUR

–

\+

MANUELL INSTÄLLNING AV TID

–

AIR FRY LÄGE VARMLUFTSFRITÖS

VÄNTELÄGE START/ STOPP

GRILL GRILLÄGE

2| FÖRE ANVÄNDNING

Läs bruksanvisningen noga. Den innehåller viktig information om hur du använder och underhåller fritösen, samt säkerhetsinstruktioner.
Förvara instruktionerna på ett säkert ställe och visa dem alltid för nya användare. Om du använder fritösen fel kan det medföra skador.

Fritösen ska endast användas för avsett syfte och enligt bruksanvisningen.

Följ alltid säkerhetsanvisningarna när du använder fritösen.

Innan du monterar och använder fritösen första gången tar du bort alla eventuella etiketter och rengör delarna som kommer i kontakt med mat, liksom de borttagbara delarna som beskrivs i kapitel "Rengöring och skötsel".

3| UPPACKNING

Risk för kvävning!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller linda in sig i det och kvävas.

→ Förvara förpackningsmaterial på säkert avstånd från barn.
→ Tillåt inte barn att leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas.

→ Förvara smådelar på avstånd från barn.
→ Tillåt inte barn att leka med smådelarna.

- Ta bort all skyddsfilmerna och allt förpackningsmaterial. Det ska inte finnas kvar något förpackningsmaterial inuti fritösen.
- Återvinn allt förpackningsmaterial (papper, kartong och plast).
- Kontrollera att fritösen och tillbehören är hela och oskadade.
- Om några delar saknas eller är skadade ska du inte använda fritösen utan istället kontakta kundtjänst.

WMF kundtjänst
Tel: +49 (0)7331 256 256
e-post: contact-de@wmf.com

4| VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

VARNING indikerar en farlig situation som kan orsaka allvarliga skador (t.ex. brännskador från ånga eller varma ytor).

FÖRSIKTIGHET indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till mindre eller måttliga skador.

OBS! indikerar en situation som kan leda till materiella skador.

ANMÄRKNING ger ytterligare information om säker hantering av produkten.

observera och följ **symbolerna** och **indikeringarna.**

VARNING

- Denna fritös är endast avsedd för hushållsbruk och får därför inte användas för kommersiella ändamål. Tillverkaren tar inget ansvar och lämnar inga garantier för skador som uppstår till följd av felaktig användning av fritösen eller av användning som inte följer bruksanvisningen.
- Fritösen är inte avsedd att användas i följande syften, och garantin gäller därför inte för:
  → lunchrum i affärer, på kontor och andra arbetsplatser,
  → lantbruk,
  → kunder på hotell, motell och andra typer av boenden,
  → bed and breakfast-miljöer.
- Fritösen är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Om strömsladden skadas måste den ersättas av tillverkaren, behörigt servicecenter eller motsvarande behörig person för att inte fara ska uppstå.
- Håll uppsikt över barn så att de inte leker med apparaten.
- Den här apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används

av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Fritösen får användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller psykisk förmågor eller utan erfarenhet och kunskap, om dessa har fått övervakning eller instruktioner om hur fritösen används säkert samt har förstått vilka riskerna är. Barn får inte leka med fritösen. Barn får inte utföra rengöring och underhåll såvida de inte är över 8 år och under övervakning. Håll fritösen och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

- ⚠ Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när fritösen är i drift. Vidrör inte fritösens heta ytor.
- Rengör löstagbara delar med en icke-slipande svamp och diskmedel.
- Rengör fritösens in- och utsida med en fuktig svamp eller trasa. Mer information finns i bruksanvisningens avsnitt Rengöring.
- Fritösen kan användas upp till en höjd på 4 000 m.

OBS
- Värmeelementens yta är fortfarande varma efter användning.

FÖRSIKTIGHET
- Risk för personskador på grund av felaktig användning av fritösen.

OBS
- Spill inte vätska på kontakten.

Följ punkterna nedan:
- Läs och följ bruksanvisningen. Förvara den på ett säkert ställe.
- Kontrollera att spänningen i elnätet motsvarar den spänning som anges på fritösens märkning (växelström).
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klistermärken från fritösen före användning. Se även till att ta bort allt material under den löstagbara friteringskorgen (beroende på modell)
- Om fritösen används i ett annat land än där den köptes, ska en auktoriserad serviceverkstad kontrollera att den uppfyller tillämpliga standarder.
- För modeller med löstagbara nätsladdar, använd endast originalnätsladden.
- Vid behov av service, kontakta någon av de auktoriserade serviceverkstäderna. Vid reparationer utförda av obehörig person upphör tillverkarens garanti att gälla.
- Anslut alltid fritösen till ett jordat uttag.
- Dra alltid ut kontakten från fritösen: efter användning, för att flytta eller rengöra den.
- Använd fritösen på en plan, stabil, värmetålig arbetsyta som är skyddad från vattenstänk.

- I händelse av brand, dra ut kontakten och kväv lågorna med en fuktig kökshandduk.
- För att undvika skador på fritösen, se till att följa recepten i bruksanvisningen och receptboken samt att använda rätt mängd ingredienser.

Undvik följande:
- Använd inte fritösen om den eller nätsladden är skadad, om den har fallit och har synliga skador eller inte verkar fungera korrekt. Om detta inträffar måste fritösen skickas till en godkänd serviceverkstad.
- Använd helst inte förlängningssladd. Om du ändå använder en förlängningssladd, se till att den är i gott skick, att kontakten är jordad och att strömstyrkan är lämplig för fritösen. En förlängningssladd måste placeras så att ingen kan snubbla över den.
- Låt inte nätsladden hänga. Låt aldrig sladden komma i närheten av eller i kontakt med fritösens heta delar, en värmekälla eller en vass kant.
- Lossa inte fritösen genom att dra i nätsladden.
- Använd aldrig fritösen utan uppsyn.
- Starta inte fritösen i närheten av lättantändliga material (persienner, gardiner...) eller i närheten av en extern värmekälla (gasspis, kokplatta osv.).
- Flytta aldrig fritösen om den fortfarande innehåller varm mat.
- Använd aldrig fritösen när den är tom.
- Förvara inga lättantändliga produkter i närheten av eller under den möbel där fritösen är placerad.
- Plocka aldrig isär fritösen.
- Sänk inte ner fritösen i vatten.
- Använd inga starka rengöringsmedel (särskilt inte färgborttagning), samt inte heller skursvampar eller skurmedel.
- Använd inte friteringskorgen för något annat ändamål.
- Förvara inte fritösen utomhus. Förvaras på en torr och väl ventilerad plats.
- Blanda aldrig olika typer av fett eller olja. Avlägsna isrester från frysta produkter och torka av maten som ska friteras med hushållspapper före fritering.
- Se till att friteringskorgen inte överbelastas och att rekommenderade mängder följs.
- Förvara apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.

4.1 | RÅDGIVNING/INFORMATION

- När produkten används för första gången kan den avge en giftfri lukt. Detta påverkar inte användningen, och lukten försvinner snabbt.
- För att vara säker uppfyller fritösen tillämpliga standarder och bestämmelser

(om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med mat, miljö osv.).
- Fritösen är endast avsedd för hushållsbruk och får inte användas utomhus. Vid yrkesmässig användning, olämplig användning eller underlåtenhet att följa instruktionerna åtar sig tillverkaren inget ansvar, och garantin upphör att gälla.
- Använd endast tillbehör och reservdelar som är avsedda för fritösen, detta för att garantera säkerheten.

FÖRSIKTIGHET
- **Känsliga personer såsom gravida kvinnor, små barn, äldre och personer med nedsatt immunförsvar bör tänka på att tillagningstemperaturer under 80 °C inte räcker för att döda bakterierna i alla typer av livsmedel, förutom yoghurt.**

5| FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Läs säkerhetsanvisningarna och bruksanvisningen först och förvara dem på en säker plats.

Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klistermärken från fritösen före användning.

Lossa inte silikonplattorna från grillgallret. Rengör friteringskorgen och det löstagbara grillgallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

ANMÄRKNING

Rengör fritösens in- och utsida med en fuktig svamp eller trasa.

Fritösen verkar genom att framställa varmluft. Fyll inte friteringskorgen med olja eller friteringsfett.

5.1| FÖRBEREDELSER FÖRE ANVÄNDNING

- Använd fritösen på en plan, stabil, värmetålig arbetsyta som är skyddad från vattenstänk.
- Sätt in grillgallret i botten av friteringskorgen, upp till stoppet.
- **Fyll inte friteringskorgen med olja eller någon annan vätska.**
- **Placera ingenting ovanpå fritösen. Detta stör luftflödet och påverkar resultatet av varmluftsfriteringen.**

OBS

För att undvika att fritösen överhettas, placera den inte i ett hörn eller under ett väggskåp. Lämna ett utrymme på minst 15 cm runt fritösen så att luften kan cirkulera.

5.2| ANVÄNDA FRITÖSEN

Fritösen kan användas för olika slags recept. Tillagningstider för de viktigaste typerna av livsmedel anges i avsnittet Tillagningsguide.

- Anslut nätsladden till ett eluttag. Symbolen ⏻ visas på kontrollpanelen
- Lägg i maten i friteringskorgen.

ANMÄRKNING
- Fyll aldrig friteringskorgen över nivåmarkeringen MAX eller över den maximala mängd som anges i tabellen (se avsnittet Tillagningsguide) eftersom detta kan försämra slutresultatet.
- Skjut tillbaka friteringskorgen in i fritösen.
- För att börja tillagningen kan du välja mellan automatiskt tillagningsläge och manuella inställningar.

Automatiskt tillagningsläge:

- Tryck på symbolen ⏻. Kontrollpanelen är aktiverad.
- Välj önskat tillagningssätt genom att trycka på motsvarande ikon på pekskärmen (dessa lägen beskrivs i detalj i avsnittet Tillagningsguide).

- Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på knappen ⏻. Då startar tillagningsprocessen.
- Tillagningen börjar. Vald temperatur och återstående tillagningstid visas växelvis på displayen.

Manuella inställningar:

- Justera temperaturen 🌡 med knapparna + och — på pekskärmens kontrollpanel. Termostaten varierar mellan 80–200 °C.
- Ställ sedan in önskad tillagningstid ⏲ genom att trycka på knapparna + och —. Timern kan ställas in på mellan 1 och 60 minuter.
- Tryck på startknappen för att starta tillagningen med valda temperatur- och tidsinställningar. Tillagningen börjar. Vald temperatur och återstående tillagningstid visas växelvis på displayen.
- Peka på symbolen ⏻ för att starta tillagningen med vald temperatur och tidsinställning. Tillagningen börjar. Vald temperatur och återstående tillagningstid visas växelvis på displayen.

Överskottsolja från maten samlas i botten av friteringskorgen.

Vissa livsmedel behöver skakas om efter halva tillagningstiden (se avsnittet Tillagningsguide). För att skaka maten drar du ut friteringskorgen ur fritösen med handtaget och skakar den. Skjut tillbaka friteringskorgen in i fritösen så startar den igen automatiskt.

När du hör timerljudet är den inställda tillagningstiden slut. Dra ut friteringskorgen ur fritösen med handtaget och placera den på en värmetålig yta.

Kontrollera om maten är klar.

Om maten inte är klar än skjuter du tillbaka friteringskorgen in i fritösen och ställer in timern på några extra minuter.

När maten är klar tar du ut friteringskorgen. Använd en tång för att lyfta upp maten ur friteringskorgen.

FÖRSIKTIGHET

Friteringskorgen får aldrig vändas upp och ner med grillgallret i.

FÖRSIKTIGHET

Efter varmluftsfritering är friteringskorgen, gallret och den friterade maten heta. Vidrör inte friteringskorgen under användning samt en stund efter användning, detta eftersom den blir het. Använd inte friteringskorgen för något annat ändamål. Beroende på vilken typ av ingredienser som placeras i fritösen kan ånga komma att tränga ut ur behållaren.

När en sats mat är klar är fritösen omedelbart redo att tillaga ytterligare mat.

6| ANVÄNDA GRILLGALLRET

- Lägg grillgallret i fritösens friteringskorg. Kontrollera att gallret är korrekt isatt, d.v.s. att markeringen "TOP" pekar uppåt (upphöjd del).
- Tryck på ⏻ och tryck sedan på Grill på skärmen för att välja grilläget.
- Starta grilläget genom att trycka på ⏻. Lägg inte någon mat i friteringskorgen. Detta startar förvärmningsfasen (tidtagning: 15 minuter). Lägg inte någon mat i friteringskorgen under denna period.
- När du hör timerljudet är förvärmningstiden slut och temperaturen har nått 200 °C.
- Ta inte ut friteringskorgen under förvärmningsfasen - om du gör det återgår timern till 0 och timern startar på nytt.
- Produkten går in i varmhållningsläge vid 200 °C i 10 minuter.
- Dra ut friteringskorgen ur fritösen med handtaget och placera den på en värmetålig yta.

OBS
- **Friteringskorgen och grillgallret är väldigt heta. Använd en tång för att lyfta upp maten ur friteringskorgen.**
- Vänta tills förvärmningsfasen har avslutats, lägg sedan maten på grillgallret och sätt tillbaka friteringskorgen i fritösen.
- Välj önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna + och — (se avsnittet Tillagningsguide). Tryck på startknappen för att

starta tillagningen. Vald temperatur och återstående tillagningstid visas växelvis på displayen. Vänd köttet halvvägs genom tillagningen för att få optimal stekyta. Överskottsolja från maten samlas i botten av friteringskorgen.

- När tillagningen är klar avger fritösen en ljudsignal och stängs av. Dra ut friteringskorgen ur fritösen med handtaget och placera den på en värmetålig yta.
- Kontrollera om maten är klar. Om maten inte är klar än skjuter du tillbaka friteringskorgen in i fritösen och ställer in timern manuellt på några extra minuter vid 200 °C (se avsnittet Tillagningsguide).
- När maten är klar tar du ut friteringskorgen. Använd en tång för att lyfta upp maten ur friteringskorgen.

OBS

- **Efter fritering är friteringskorgen, gallret och den friterade maten väldigt heta. Vidrör inte friteringskorgen under användning samt en stund efter användning, detta eftersom den blir het. Använd inte friteringskorgen för något annat ändamål.**

6.1 | TORKNING

- Lägg grillgallret i fritösens friteringskorg.
- Tryck på ⏻ och justera sedan temperaturen 🌡 med knapparna + och — till 80 °C på den digitala skärmen.
- Ställ sedan in önskad tillagningstid ⏲ genom att trycka på knapparna + och —. Du kan ställa in tiden från 1 timme till 4 timmar.
- Tryck på startknappen ⏻ för att starta torkningsprocessen. Vald temperatur och återstående tillagningstid visas växelvis på displayen.
- När tillagningen är klar avger fritösen en ljudsignal och stängs av. Dra ut friteringskorgen ur fritösen med handtaget och placera den på en värmetålig yta.
- Kontrollera om maten är klar. Om maten inte är klar än skjuter du tillbaka den i fritösen och ställer in timern på några extra minuter.
- Ta ut den tillagade maten från friteringskorgen med tänger.

6.2 | TILLAGNINGSGUIDE

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för den mat du vill tillaga.

ANMÄRKNING

Tillagningstiderna nedan är endast vägledande och kan variera beroende på mängd och vilken potatissort som används. För andra livsmedel kan storlek, form och framställare påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiden något.

	kg	MENU	⏲	🌡		i
POTATIS OCH POMMES FRITES						
Frysta stavar (10 mm x 10 mm standardtjocklek)	300–800 g		15–25 min*	180 °C		
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Tillsätt 1 msk olja
Frysta potatisklyftor	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Tillsätt 1 msk olja
KÖTT OCH FÅGEL						
Stek	100–500 g		6–10 min	180 °C		
Kycklingbröstfiléer (benfria)	100–500 g		12–19 min	180 °C		
Kyckling (hel)	1000 g		60 min	200 °C		
FISK						
Laxfilé	350 g		15–17 min	140 °C		
Räkor	12 stycken		4 min	170 °C		
SMÅRÄTTER						
Frysta chicken nuggets	100–600 g		7–15 min	200 °C		
Frysta kycklingvingar	300 g		16–20 min	200 °C		
Frysta kycklingsticks	125 g (5 stycken)		7–9 min	180 °C		
Frysta lökringar	200 g (10 stycken)		8–10 min	200 °C		
Pizza	400 g		7 min	190 °C		
Grönsaker	300–700 g		16–20 min	200 °C		
BAKNING						
Muffins	7 stycken		15–18 min	180 °C		Använd en bakform/ ugnsform**
Mjuk kaka	300 g		30 min	160 °C		
TORKNING						
Skivade äpplen	1-2 stycken		4 h	80 °C		

* Skaka halvvägs genom tillagningen.

**Lägg en bakform/gryta i friteringskorgen (silikon, rostfritt stål, aluminium, lergryta).

		MENU				i
GRILLA						
=			15 min			
Kött	250 g	200 °C	Förvärmning: 15 min Tillagning: 6–8 min			Du kan tillsätta olja, kryddor och salt för att förhöja smaken. Efter halva tillagningstiden kan du vända på maten.
Korv	400 g	200 °C	Förvärmning: 15 min Tillagning: 10–12 min			Du kan tillsätta olja, kryddor och salt för att förhöja smaken. Efter halva tillagningstiden kan du vända på maten.
Grönsaker	300 g	200 °C	Förvärmning: 15 min Tillagning: 10 min			
Laxfilé	200 g	200 °C	Förvärmning: 15 min Tillagning: 3–5 min			

VIKTIGT: För att undvika skador på fritösen får du aldrig överskrida den maximala mängd ingredienser och vätskor som anges i bruksanvisning och recept. När du använder blandningar som reser sig (t.ex. kakor, paj eller muffins) ska ugnsformen inte fyllas mer än till hälften.

7| TIPS

- Mindre livsmedel kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Om du skakar maten efter halva tillagningstiden förbättras slutresultatet och tillagningen blir jämnare.
- Om du är osäker kan du när som helst öppna friteringskorgen för att kontrollera förloppet.
- För att göra den färska potatisen extra krispig kan du tillsätta en liten mängd olja före tillagning och skaka om för att täcka jämnt. Vi rekommenderar 1 msk olja. Tillsätt inte olja till fryst potatis.
- Smårätter som kan tillagas i ugn kan också tillagas i fritösen.
- Den optimala rekommenderade mängden för tillagning av pommes frites är 700 gram.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt göra fyllda smårätter.
- Placera en ugnsform i fritösens friteringskorg om du vill baka en kaka eller paj eller fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda en ugnsform i silikon, rostfritt stål, aluminium eller lera.
- Du kan också använda fritösen för att värma upp mat. För att värma upp mat ställer du in temperaturen på 160 °C i upp till 10 minuter.
- Tillagningstiden kan justeras beroende på mängden mat så att maten blir helt uppvärmd.

8| RECEPTFÖRSLAG: HEMLAGADE POMMES FRITES

Om du vill göra hemlagade pommes frites följer du stegen nedan.

1| Välj en potatissort som rekommenderas för tillverkning av pommes frites.

2| Skala potatisen och skär den i lika tjocka stavar (1 cm).

3| Blötlägg potatisstavarna i kallt vatten i minst 30 minuter, låt rinna av och torka dem med en ren kökshandduk med hög uppsugningsförmåga. Torka sedan av med hushållspapper. Stavarna måste vara ordentligt torra före tillagning.

4| Häll 1 msk olja (vegetabilisk olja, solrosolja eller olivolja) i en torr friteringskorg, lägg potatisstavarna ovanpå och blanda tills de är täckta med olja.

5| Ta upp pommes fritesen ur friteringskorgen med ett köksredskap så att eventuell överskottsolja stannar kvar i friteringskorgen. Lägg pommes fritesen i en serveringsskål.

6| ANMÄRKNING **Töm inte behållaren med oljetäckta pommes frites direkt i friteringskorgen på en gång, detta eftersom överskottsolja då kommer att hamna i serveringsskålens botten.**

7| Fritera pommes frites enligt anvisningarna i avsnittet Tillagningsguide.

9| RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Rengör fritösen efter varje användning.

Friteringskorgen och grillgallret är överdragna med nonstick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall samt rengör dem inte med slipande rengöringsmedel, detta eftersom det kan skada nonstick-beläggningen.

1| Ta ut nätsladden från vägguttaget och låt fritösen svalna.
ANMÄRKNING Ta ut friteringskorgen så att fritösen svalnar snabbare.

2| Rengör fritösens in- och utsida med en fuktig trasa.

3| Rengör friteringskorgen med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar. Du kan använda en avfettningsvätska för att avlägsna kvarvarande smuts.

ANMÄRKNING Stekkorgen och grillgallret tål inte maskindisk.

Tips:
Om det fastnar matrester i botten av friteringskorgen och gallret, fyll dem med hett vatten och lite diskmedel. Låt friteringskorgen och gallret ligga i blöt i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.

4| Rengör fritösens in- och utsida med varmt vatten och en fuktig trasa.

5| Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.

6| Alla åtgärder utöver kundens normala rengöring och skötsel måste utföras av en auktoriserad serviceverkstad.

OBS

7| **Sänk aldrig ned friteringskorgen i vatten eller någon annan vätska.**

10| FÖRVARING

1| Koppla ur fritösen och låt den svalna.

2| Se till att alla delar är rena och torra.

11| GARANTI OCH SERVICE

Om du behöver service eller information eller om du har ett problem, besök varumärkets webbplats eller kontakta varumärkets kundtjänst i ditt land. Telefonnumret hittar du i broschyren med den globala garantin. Om det inte finns något kundcenter i ditt land vänder du dig till din lokala återförsäljare.

12| FELSÖKNING

Om du får problem med fritösen kan du besöka varumärkets webbplats där du kan läsa vanliga frågor och svar, eller kontakta varumärkets kundtjänst i ditt land.

13| TEKNISKA DATA

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 1 550 W
Skyddsklass: I

CE Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU

Miljöskydd



Var rädd om miljön!.

- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

TR KULLANIM TALİMATI

1	**Açıklama**	**148**
1.1	Dokunmatik ekranlı kontrol paneli	148
2	**Kullanmadan önce**	**148**
3	**Ambalajdan Çıkarma**	**148**
4	⚠ **Önemli güvenlik talimatları**	**149**
4.1	Öneri / bilgi	152
5	**İlk kullanımdan önce**	**152**
5.1	Kullanıma hazırlama	152
5.2	Cihazı kullanma	152
6	**Izgarayı kullanma**	**153**
6.1	Kurutma	154
6.2	Pişirme kılavuzu	154
7	**İpuçları**	**156**
8	**Tarif önerisi: ev yapımı patates kızartması**	**157**
9	**Temizlik ve bakım**	**157**
10	**Saklama**	**157**
11	**Garanti ve servis**	**158**
12	**Sorun giderme**	**158**
13	**Teknik özellikler**	**159**

1| AÇIKLAMA

A Kızartma sepeti
B Sap
C Izgara (çıkarılabilir)
D Dokunmatik ekranlı kontrol paneli
E Zaman/sıcaklık göstergesi

1.1| DOKUNMATİK EKRANLI KONTROL PANELİ

Otomatik pişirme modları:



1 Patates kızartması
2 Nugget
3 Tavuk
4 Pizza
5 Et
6 Balık
7 Sebze
8 Tatlı

\+

MANUEL SICAKLIK AYARI

\–

\+

MANUEL ZAMAN AYARI

\–

AIR FRY MODUS AİR FRY

BEKLEME BAŞLATMA/DURDURMA

GRILL IZGARA MODU

2| KULLANMADAN ÖNCE

Kullanım talimatı belgesini dikkatli bir şekilde okuyun. Bu belge, cihazın çalıştırılması ve bakımıyla ilgili önemli bilgilerin yanı sıra güvenlik talimatlarını da içerir.
Talimatları içeren bu belgeyi güvenli bir yerde saklayın ve cihazın muhtemel sonraki kullanıcılarına aktarın. Yanlış kullanım, hasara neden olabilir.

Cihaz, yalnızca kullanım amaçları doğrultusunda ve kullanım talimatı belgesine uygun şekilde kullanılmalıdır.

Cihazı her zaman güvenlik talimatlarına uygun şekilde kullanın.

Cihazı ilk kez kurmadan ve kullanmadan önce tüm etiketleri çıkarın; gıda ile temas eden parçaları ve çıkarılabilir parçaları "Temizlik ve bakım" bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin.

3| AMBALAJDAN ÇIKARMA

Boğulma tehlikesi!

Çocuklar, ambalaj malzemelerini başının üzerinden geçirip çekerek veya kendi etrafına sararak boğulma tehlikesi yaşayabilir.

→ Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
→ Çocukların ambalaj malzemeleriyle oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar, küçük parçaların soluk borusuna kaçması veya yutulması neticesinde boğulma tehlikesi yaşayabilir.

→ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
→ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

- Koruyucu filmler ve ambalaj malzemelerinin tamamını çıkarın. Cihazın içinde ambalaj malzemesi bırakmayın.
- Tüm ambalaj malzemelerini (kağıt, karton ve plastik) geri dönüştürün.
- Cihazın ve aksesuarların eksiksiz ve hasarsız olup olmadığını kontrol edin.
- Eksik veya hasarlı parça varsa cihazı çalıştırmayın ve durumu Müşteri Hizmetleri birimine bildirin.

WMF Müşteri Hizmetleri
Tel.: +49 (0)7331 256 256
e-posta: contact-de@wmf.com

4| ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

UYARI ciddi yaralanmalara (örneğin, buharın veya sıcak yüzeylerin neden olduğu yanıklar) neden olabilecek tehlikeli durumları belirtir.

DİKKAT hafif veya orta derecede yaralanmalara neden olabilecek potansiyel olarak tehlikeli durumları belirtir.

ÖNEMLİ maddi hasara yol açabilecek durumları belirtir.

NOT ürünün güvenli kullanımına ilişkin ek bilgiler sağlar.

Sembollere ve **işaretlere** dikkat edin ve bunlara uyun.

UYARI

- Bu cihaz, yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçlar için kullanılmamalıdır. Üretici, cihazın yanlış kullanımından veya kullanım talimatına uygun olmayan kullanımından kaynaklanan hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmez ve garanti vermez.
- Aşağıdaki uygulama alanlarında kullanım için tasarlanmamıştır ve buralarda kullanım için garanti geçerli değildir:
  → mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları,
  → çiftlik evleri,
  → otel, motel ve diğer konaklama tipi mekanlarda müşteriler tarafından,
  → pansiyon türü tesisler.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.
- Güç kaynağı kablosu hasarlıysa bir tehlike oluşturmasını önlemek için üretici, yetkili servis merkezi veya benzer niteliklere sahip uzman bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili talimat

verilmediği veya gözetim altında tutulmadığı sürece fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri kısıtlı olan veya deneyimi ve bilgisi yeterli olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyusal ya da zihinsel becerileri kısıtlı veya bilgi ve deneyimi yeterli olmayan kişiler tarafından, yalnızca gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımıyla ilgili talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu, 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

- ⚠ Cihaz çalışırken, erişilebilir yüzeyler ısınabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Çıkarılabilir parçaları, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.
- Cihazın iç ve dış tarafını, nemli bir sünger ya da bezle temizleyin. Lütfen kullanım talimatlarındaki "Temizlik" bölümüne bakın.
- Cihaz, 4.000 m rakıma kadar kullanılabilir.

ÖNEMLİ

- Isıtma elemanının yüzeyi, kullanımdan sonra sıcak kalabilir.

DİKKAT

- Cihazın yanlış kullanımdan kaynaklanan yaralanma riski.

ÖNEMLİ

- Konnektörün üzerine sıvı dökmeyin.

Aşağıdaki kurallara uyun:

- Kullanım talimatlarını okuyun ve bunlara uyun. Bu talimatları güvenli bir yerde saklayın.
- Cihazın üzerindeki anma değeri plakasında belirtilen gerilimin (alternatif akım), şebeke gerilimine uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Kullanmadan önce tüm ambalaj malzemelerini ve tanıtım etiketlerini ya da çıkartmalarını cihazınızdan çıkarın. Çıkarılabilir kızartma sepetinin altındaki malzemeleri de çıkardığınızdan emin olun (modele göre değişir)
- Cihazın satın alındığı ülkeden başka bir ülkede kullanılması durumunda, yürürlükteki standartların farklı olması nedeniyle cihazı yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin.
- Çıkarılabilir güç kablosu olan modellerde yalnızca orijinal güç kablosunu kullanın.
- Servis işlemleri yapılması gerekiyorsa lütfen yetkili servis merkezlerimizden birine başvurun.

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan onarımlar, üretici garantisini geçersiz kılar.

- Cihazı her zaman topraklı prize bağlayın.
- Cihazınızın fişini, her kullanımdan sonra, taşırken ya da temizlerken mutlaka prizden çekin.
- Cihazı su sıçramalarından uzak, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeyde kullanın.
- Alev alması durumunda cihazın fişini prizden çekin ve nemli bir kurulama bezi kullanarak alevleri söndürün.
- Cihazınızın hasar görmemesi için lütfen talimatlardaki ve tarif kitabındaki tarifleri uygulayın ve doğru miktarda malzeme kullandığınızdan emin olun.

Kaçınılması gereken hususlar:

- Cihaz veya güç kablosu hasarlıysa, cihaz düşmüşse ve görünür bir hasarı varsa veya anormal çalışıyor gibi görünüyorsa cihazı kullanmayın. Bu durumda cihaz, Yetkili Servis Merkezine gönderilmelidir.
- Uzatma kablosu kullanmayın. Uzatma kablosu kullanıyorsanız iyi durumda olduğundan, fişin topraklı olduğundan ve anma güç değerinin cihaza uygun olduğundan emin olun. Uzatma kablosunu, takılıp düşmeleri önleyecek şekilde yerleştirin.
- Güç kablosunu, bir yerden sarkacak şekilde yerleştirmeyin. Kabloyu kesinlikle cihazın sıcak parçalarına, bir ısı kaynağına veya keskin bir kenara yaklaştırmayın veya temas ettirmeyin.
- Cihazın fişini, kablo kısmından çekerek çıkarmayın.
- Cihazı hiçbir zaman gözetimsiz çalıştırmayın.
- Cihazı yanıcı malzemelerin (panjurlar, perdeler...) veya harici bir ısı kaynağının (gaz sobası, ocak vb.) yakınında çalıştırmayın.
- İçinde sıcak yiyecekler varken cihazı kesinlikle hareket ettirmeyin.
- Cihazınızı boşken kesinlikle çalıştırmayın.
- Cihazın üzerine konduğu zeminin yakınında veya altında yanıcı ürünler bulundurmayın.
- Cihazı kesinlikle kendiniz sökmeyin.
- Ürünü suya daldırmayın.
- Güçlü temizlik ürünleri (özellikle soda bazlı temizlik maddeleri) veya bulaşık ya da ovma telleri kullanmayın.
- Kızartma sepetini başka bir amaç için kullanmayın.
- Cihazınızı açık alanlarda saklamayın. Kuru ve iyi havalandırılan bir ortamda saklayın.
- Kesinlikle farklı katı veya sıvı yağ türlerini karıştırmayın. Kızartmadan önce, dondurulmuş ürünlerdeki buz kalıntılarını temizleyin ve bir havlu ile kurulayın.
- Kızartma sepetini aşırı doldurmadığınızdan ve önerilen miktarlara uyduğunuzdan emin olun.

- Cihazı ve kablosunu, 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

4.1| ÖNERİ / BİLGİ

- Ürünü ilk kez kullanırken sağlığa zararlı olmayan bir koku yayabilir. Bu koku, kullanımı etkilemez ve çabucak kaybolur.
- Güvenliğiniz için bu cihaz, yürürlükteki standartlara ve yönetmeliklere (Düşük Gerilim, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda maddeleriyle temas eden malzemeler, Çevre vb. ile ilgili direktifler) uygundur.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Açık alanlarda kullanıma uygun değildir. Ticari kullanım, uygunsuz kullanım veya talimatlara uyulmaması durumunda üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez ve garanti geçersiz hale gelir.
- Güvenliğiniz için yalnızca cihazınız için tasarlanmış aksesuarları ve yedek parçaları kullanın.

DİKKAT

- **Hamile kadınlar, küçük çocuklar, yaşlılar ve bağışıklığı yetmezliği olan kişiler gibi hassas durumdaki kişiler açısından 80°C'nin altındaki sıcaklıkların, yoğurt hariç her türden yiyecek için bakterilerle ilişkili tüm sağlık risklerini ortadan kaldıracak kadar pişirme sağlamadığı dikkate alınmalıdır.**

5| İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı kullanmadan önce güvenlik talimatlarını ve kılavuzu okuyun ve bunları güvenli bir yerde saklayın.

Cihazın üzerindeki tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.

Izgaranın dışındaki silikon pedleri çıkarmayın. Kızartma sepetini ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, bir miktar bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.

NOT

Cihazın iç ve dış tarafını nemli bir bezle silin.

Cihaz, sıcak hava üreterek çalışır. Kızartma sepetini sıvı yağ veya kızartma yağı ile doldurmayın.

5.1| KULLANIMA HAZIRLAMA

- Cihazı su sıçramalarından uzak, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Izgarayı, dayanak noktasına değecek şekilde kızartma sepetinin alt kısmına yerleştirin.
- **Kızartma sepetini sıvı yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.**
- **Cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın. Bu, hava akışını bozar ve sıcak havayla kızartma verimini etkiler.**

ÖNEMLİ

Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için köşelere veya dolap altlarına yerleştirmeyin. Hava dolaşımını sağlamak için cihazın etrafında en az 15 cm'lik boşluk bırakın.

5.2| CİHAZI KULLANMA

Cihaz, çok çeşitli tarifleri pişirebilir. Ana yiyecek türlerinin pişirme süreleri, "Pişirme Kılavuzu" bölümünde verilmiştir.

- Güç kaynağı kablosunu elektrik prizine bağlayın. Kontrol panelinde ⏻ sembolü görüntülenir
- Yiyecekleri kızartma sepetine yerleştirin.

NOT

- Kızartma sepetini kesinlikle MAX (Maksimum) seviye işaretini geçecek şekilde doldurmayın veya tabloda (bkz. "Pişirme Kılavuzu" bölümü) belirtilen maksimum miktarı aşmayın. Aksi takdirde pişirme kalitesi etkilenebilir.
- Kızartma sepetini tekrar cihazın içine yerleştirin.
- Pişirmeye başlamak için otomatik pişirme modu ve manuel ayarlar arasından seçim yapabilirsiniz.

Otomatik pişirme modu:

- ⏻ sembolüne dokunun. Kontrol paneli etkinleştirilir.
- Dokunmatik ekranlı paneldeki ilgili simgeye basarak istediğiniz pişirme modunu seçin (bu modlar, "Pişirme kılavuzu" bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır).
- ⏻ düğmesine basarak pişirme modunu onaylayın. Bunun ardından pişirme süreci başlatılır.
- Pişirme başlatılır. Seçilen sıcaklık ve kalan pişirme süresi, ekranda dönüşümlü olarak gösterilir.

Manuel ayarlar:

- Dokunmatik ekranlı kontrol panelindeki + ve — düğmelerini kullanarak sıcaklığı (🌡) ayarlayın. Termostat sıcaklığı, 80-200°C arasında değişir.
- Ardından + ve — düğmelerine basarak istediğiniz pişirme süresini (⏲) ayarlayın. Zamanlayıcı, 1-60 dakika arasında ayarlanabilir.
- Seçilen sıcaklık ve zaman ayarlarıyla pişirmeyi başlatmak için Başlatma düğmesine basın. Pişirme başlatılır. Seçilen sıcaklık ve kalan pişirme süresi, ekranda dönüşümlü olarak gösterilir.
- Seçilen sıcaklık ve zaman ayarlarıyla pişirmeyi başlatmak için ⏻ sembolüne dokunun. Pişirme başlatılır. Seçilen sıcaklık ve kalan pişirme süresi, ekranda dönüşümlü olarak gösterilir.

Yiyeceklerdeki fazla yağ, kızartma sepetinin alt kısmında toplanır.

Bazı yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması gerekebilir (bkz. "Pişirme Kılavuzu" bölümü). Yiyecekleri karıştırmak için kızartma sepetini sapından tutarak cihazdan dışarı çekip sallayın. Ardından kızartma sepetini tekrar cihazın içine yerleştirin. Cihaz otomatik olarak yeniden başlatılır.

Ayarlanan pişirme süresi dolduğunda zamanlayıcıdan ses gelir. Kızartma sepetini cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecek henüz hazır değilse kızartma sepetini cihaza tekrar yerleştirin ve zamanlayıcıyı birkaç dakikaya ayarlayın.

Yiyecek piştiğinde kızartma sepetini çıkarın. Yiyecekleri maşa kullanarak kızartma sepetinden çıkarın.

DİKKAT

Kızartma sepeti kesinlikle ızgarayla birlikte ters çevrilmemelidir.

DİKKAT

Sıcak hava ile kızartma işleminden sonra kızartma sepeti, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Bu nedenle kullanım sırasında ve kullanımdan sonra bir süre kızartma sepetine dokunmayın. Kızartma sepetini yalnızca sapından tutun. Cihaza yerleştirilen malzemelerin türüne bağlı olarak kaptan buhar çıkabilir.

Bir grup yiyecek hazır olduğunda, cihaz, başka grup için anında hazır hale gelir.

6| IZGARAYI KULLANMA

- Izgarayı cihazın kızartma sepetine yerleştirin. Doğru yerleştirildiğinden, yani "TOP" (ÜST) işaretinin yukarıya baktığından (yükseltilmiş kısım) emin olun.
- ⏻ düğmesine basın ve ardından Izgara modunu seçmek için ekrandaki GRILL düğmesine basın.
- ⏻ düğmesine basarak Izgara modunu başlatın. Kızartma sepetine herhangi bir yiyecek yerleştirmeyin. Bu işlemle ön ısıtma aşaması başlatılır (süresi: 15 dakika). Bu aşamada kızartma sepetine herhangi bir yiyecek yerleştirmeyin.
- Ön ısıtma aşaması tamamlanıp sıcaklık 200°C'ye ulaştığında zamanlayıcıdan ses gelir.
- Ön ısıtma aşamasında kızartma sepetini çıkarmayın; aksi halde zamanlayıcı 0 noktasına geri döner ve yeniden başlatılır.
- Ürün, 10 dakika boyunca 200°C'de sıcak tutma moduna geçer.
- Kızartma sepetini cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

ÖNEMLİ

- **Kızartma sepeti ve ızgara çok sıcaktır. Yiyecekleri ızgaraya yerleştirmek için maşa kullanın.**
- Ön ısıtma aşaması tamamlanana kadar bekleyin, ardından yiyecekleri ızgaraya yerleştirin ve kızartma sepetini cihaza tekrar yerleştirin.
- + ve — düğmelerine basarak gereken pişirme süresini seçin (bkz. "Pişirme kılavuzu" bölümü). Pişirmeyi başlatmak için Başlatma düğmesine basın. Sıcaklık ve kalan pişirme süresi, ekranda dönüşümlü olarak gösterilir. En iyi ızgara izini elde etmek için eti pişirme süresinin yarısında çevirin. Yiyeceklerdeki fazla yağ, kızartma sepetinin alt kısmında toplanır.
- Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz, sesli sinyal verir ve kapanır. Kızartma sepetini cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecek henüz hazır değilse cihaza yeniden yerleştirin ve zamanlayıcıyı manuel olarak 200°C'de birkaç dakikaya ayarlayın (bkz. "Pişirme kılavuzu" bölümü).
- Yiyecek piştiğinde kızartma sepetini çıkarın. Yiyecekleri maşa kullanarak kızartma sepetinden çıkarın.

ÖNEMLİ

- **Sıcak kızartma işleminden sonra kızartma sepeti, ızgara ızgarası ve yiyecek çok sıcaktır. Bu nedenle kullanım sırasında ve kullanımdan sonra bir süre kızartma sepetine dokunmayın. Kızartma sepetini yalnızca sapından tutun.**

6.1| KURUTMA

- Izgarayı cihazın kızartma sepetine yerleştirin.
- ⏻ düğmesine basın, ardından 🌡 ve + düğmelerini kullanarak sıcaklığı (—) dijital ekranda 80°C'ye ayarlayın.
- Ardından + ve — düğmelerine basarak istediğiniz pişirme süresini (⏲) ayarlayın. Süreyi 1-4 saat arasında ayarlayabilirsiniz.
- Kurutma işlemini başlatmak için Başlatma düğmesine (⏻) basın. Seçilen sıcaklık ve kalan pişirme süresi, ekranda dönüşümlü olarak gösterilir.
- Pişirme süresi dolduğunda cihaz, sesli sinyal verir ve kapanır. Kızartma sepetini cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecek henüz hazır değilse cihaza tekrar yerleştirin ve zamanlayıcıyı birkaç dakikaya ayarlayın.
- Pişen yiyecekleri maşa kullanarak kızartma sepetinden çıkarın.

6.2| PİŞİRME KILAVUZU

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyeceklere yönelik temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

NOT

Aşağıdaki pişirme süreleri, sadece yönlendirme amaçlıdır ve kullanılan patates türüne ve miktarına göre değişiklik gösterebilir. Diğer yiyeceklerde boyut, şekil ve marka, elde edilen sonucu etkileyebilir. Bu nedenle pişirme süresini ayarlamanız gerekebilir.

📖	kg	MENU	⏲	🌡		i
PATATES VE PATATES KIZARTMASI						
Dondurulmuş patates (10 mm x 10 mm standart kalınlık)	300-800 g		15-25 dk.*	180°C		
Ev yapımı parmak patates (8 x 8 mm)	300-800 g		22-27 dk.*	180°C		1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Dondurulmuş elma dilim patates	300-800 g		22-27 dk.*	180°C		1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
ET VE TAVUK						
Biftek	100-500 g		6-10 dk.	180°C		
Tavuk göğsü filetosu (kemiksiz)	100-500 g		12-19 dk.	180°C		
Tavuk (bütün)	1000 g		60 dk.	200°C		
BALIK						
Somon fileto	350 g		15-17 dk.	140°C		
Karides	12 parça		4 dk.	170°C		
ATIŞTIRMALIKLAR						
Dondurulmuş tavuk nugget	100-600 g		7-15 dk.	200°C		
Dondurulmuş tavuk kanadı	300 g		16-20 dk.	200°C		
Dondurulmuş peynir çubukları	125 g (5 adet)		7-9 dk.	180°C		
Dondurulmuş soğan halkası	200 g (10 adet)		8-10 dk.	200°C		
Pizza	400 g		7 dk.	190°C		
Sebze	300-700 g		16-20 dk.	200°C		
HAMUR İŞLERİ						
Muffin	7 adet		15-18 dk.	180°C		Fırın tepsisi/fırın kabı kullanın**
Kek	300 g		30 dk.	160°C		
KURUTMA						
Dilimlenmiş elma	1-2 adet		4 sa.	80°C		

* Pişirme süresinin yarısında sallayın.
**Kızartma sepetine bir fırın kabı yerleştirin (silikon, paslanmaz çelik, alüminyum, güveç).

		MENU				i
IZGARA						
=			15 dk.			
Et	250 g	Grill 200°C	Ön ısıtma: 15 dk. Pişirme: 6-8 dk.			Daha iyi bir lezzet için sıvı yağ, baharat ve tuz ekleyebilirsiniz. Pişirme süresinin ortasında yiyeceği ters çevirebilirsiniz.
Sosis	400 g	Grill 200°C	Ön ısıtma: 15 dk. Pişirme: 10-12 dk.			Daha iyi bir lezzet için sıvı yağ, baharat ve tuz ekleyebilirsiniz. Pişirme süresinin ortasında yiyeceği ters çevirebilirsiniz.
Sebze	300 g	Grill 200°C	Ön ısıtma: 15 dk. Pişirme: 10 dk.			
Balık filetosu	200 g	Grill 200°C	Ön ısıtma: 15 dk. Pişirme: 3-5 dk.			

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermemek için kullanım kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarlarını kesinlikle aşmayın. Kabaran karışımlar kullandığınızda (kek, kiş, muffin gibi) fırın kabı, yarısından fazla doldurulmamalıdır.

7| İPUÇLARI

- Daha küçük yiyecekler, genellikle daha büyük boyutlu yiyeceklerden biraz daha kısa pişirme süresi gerektirir.
- Yiyecekleri pişirme süresinin yarısında sallamak, sonucu iyileştirir ve eşit şekilde pişmemeyi önlemeye yardımcı olabilir.
- Emin değilseniz pişme sürecini kontrol etmek için kızartma sepetini istediğiniz zaman açabilirsiniz.
- Taze patateslerinizi daha çıtır hale getirmek için pişirmeden önce az miktarda sıvı yağ ekleyin ve yağın eşit şekilde dağılması için sallayın. 14 ml sıvı yağ önerilir. Donmuş patateslere yağ eklemeyin.
- Fırında pişirilebilen atıştırmalıklar, cihazda da pişirilebilir.
- Patates kızartması yapmak için önerilen en uygun miktar, 700 gramdır.
- İçi doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde pişirmek için hazır hamur ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız veya dağılabilecek ya da içi doldurulmuş malzemeleri kızartmak istiyorsanız cihazın kızartma sepetine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum veya topraktan yapılmış bir fırın kabı kullanabilirsiniz.
- Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 160°C'ye, süreyi en fazla 10 dakikaya ayarlayın.
- Yiyecekleri tamamen yeniden ısıtmak için gereken süre, yiyecek miktarına bağlı olarak ayarlanabilir.

8| TARİF ÖNERİSİ: EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI

Ev yapımı patates kızartması yapmak istiyorsanız aşağıdaki adımları izleyin.

1| Patates kızartması yapmak için önerilen patates çeşitlerinden birini seçin.

2| Patatesleri soyun ve eşit kalınlıkta parçalar (1 cm) şeklinde doğrayın.

3| Kesilmiş patatesleri en az 30 dakika soğuk suda bekletin, ardından suyu süzüp temiz ve emiciliği yüksek bir kurulama bezi ile patatesleri kurulayın. Ardından mutfak havlusu ile kurulayın. Kesilmiş patatesler, pişirilmeden önce iyice kurulanmalıdır.

4| Kuru haldeki kızartma sepetine 1 yemek kaşığı sıvı yağ (sebze, ayçiçeği veya zeytinyağı) dökün, kesilmiş patatesleri yerleştirin ve tümü yağ ile kaplanana kadar karıştırın.

5| Fazla yağ kızartma sepetinde kalacak şekilde patatesleri kızartma sepetinden bir mutfak aletiyle çıkarın. Patatesleri bir servis kabına alın.

6| NOT **Yağla kaplı patateslerin bulunduğu kabı tek seferde doğrudan kızartma sepetine boşaltmayın, aksi halde fazla yağ, servis kabının dibinde kalır.**

7| Patatesleri Pişirme kılavuzu bölümündeki talimatlara göre kızartın.

9| TEMİZLİK VE BAKIM

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.

Kızartma sepetinde ve ızgarada yapışmaz bir kaplama bulunur. Cihazı temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Aksi halde yapışmaz kaplama zarar görebilir.

1| Elektrik fişini prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
NOT Cihazın daha hızlı soğumasını sağlamak için kızartma sepetini çıkarın.

2| Cihazın dış tarafını nemli bir bezle silin.

3| Kızartma sepetini ve ızgarayı sıcak su, bir miktar bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ sökücü bir sıvı kullanabilirsiniz.

NOT kızartma sepeti ve ızgara, bulaşık makinesinde yıkanamaz.

İpucu:
Kızartma sepetinin ve ızgaranın dibinde yemek artıkları/kalıntıları kaldıysa içlerini sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile doldurun. Kızartma sepetini ve ızgarayı bu şekilde yaklaşık 10 dakika bekletin. Ardından durulayarak temizleyin ve kurulayın.

4| Cihazın içini sıcak su ve nemli bir bezle silin.

5| Yiyecek artıklarını temizlemek için ısıtma elemanını kuru bir temizleme fırçası ile temizleyin.

6| Temizlik ve normal bakım dışında müşteri tarafından yapılacak tüm müdahaleler, yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

ÖNEMLİ

7| **Cihazı suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.**

10| SAKLAMA

1| Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.

2| Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

11| GARANTİ VE SERVİS

Servis hizmeti veya bilgi almak istiyorsanız ya da bir sorununuz varsa lütfen markanın web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Tüketici Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin. Telefon numarası, uluslararası garanti broşüründe verilmiştir. Ülkenizde Tüketici Hizmetleri Merkezi yoksa en yakındaki bayinize başvurun.

12| SORUN GİDERME

Cihazla ilgili bir sorunla karşılaşırsanız sık sorulan soruların listesinin yer aldığı marka web sitemizi ziyaret edin veya ülkenizdeki Tüketici Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin.

13| TEKNİK ÖZELLİKLER

Nominal gerilim: 220 – 240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 1550 W
Koruma sınıfı: I

CE Bu cihaz, 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa Direktiflerine uygundur

Çevrenin korunması

Çevrenin korunmasına katılalım!

- Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1| Описание **162**
1.1| Контролен панел със сензорен екран 162

2| Преди употреба **162**

3| Разопаковане **162**

4| ⚠ Важни инструкции за безопасност **163**
4.1| Съвети / информация 166

5| Преди първата употреба **166**
5.1| Подготовка за употреба 166
5.2| Използване на уреда 167

6| Използване на решетката за грил **168**
6.1| Дехидратиране 168
6.2| Ръководство за готвене 168

7| Съвети **170**

8| Предложена рецепта: домашни пържени картофи **171**

9| Почистване и грижи **171**

10| Съхранение **171**

11| Гаранция и сервизно обслужване **172**

12| Отстраняване на неизправности **172**

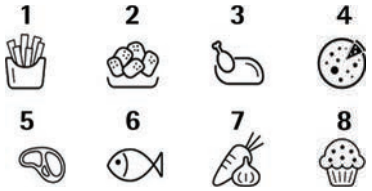
13| Технически характеристики **173**

1| ОПИСАНИЕ

A Кошница за пържене
B Дръжка
C Решетка за грил (подвижна)
D Контролен панел със сензорен екран
E Дисплей за време/температура

1.1| КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ СЪС СЕНЗОРЕН ЕКРАН

Автоматични режими на готвене:



1 Пържени картофи
2 Пилешки хапки
3 Пилешко
4 Пица
5 Месо
6 Риба
7 Зеленчуци
8 Десерт

\+

РЪЧНА НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА

\−

\+

РЪЧНА НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО

\−

AIR FRY РЕЖИМ AIR FRY

РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ START/ STOP

GRILL РЕЖИМ ГРИЛ

2| ПРЕДИ УПОТРЕБА

Прочетете внимателно инструкциите за употреба. Те съдържат важна информация за употребата и поддръжката на уреда, както и инструкции за безопасност.
Съхранявайте инструкциите на сигурно място и ги предавайте на всички бъдещи потребители. Неправилното използване може да доведе до повреда.

Уредът може да се използва само по предназначение и съгласно тези инструкции за употреба.

Винаги се съобразявайте с инструкциите за безопасност, когато използвате уреда.

Преди да сглобите и използвате уреда за първи път, отстранете всички налични стикери и почистете частите, които влизат в контакт с храна, както и подвижните части, както е описано в глава „Почистване и грижи".

3| РАЗОПАКОВАНЕ

Опасност от задушаване!

Децата могат да издърпат опаковъчния материал върху главите си или да се увият в него и да се задушат.

→ Съхранявайте опаковъчния материал на място, недостъпно за деца.
→ Не позволявайте на деца да си играят с опаковъчния материал.

Децата могат да вдишат или погълнат малки части и да се задушат.

→ Съхранявайте малките части на място, недостъпно за деца.
→ Не позволявайте на деца да си играят с малките части.

- Отстранете изцяло защитните фолиа и опаковъчния материал. В уреда не бива да остават опаковки.
- Рециклирайте всички опаковъчни материали (хартия, картон и пластмаса).
- Проверете дали уредът и аксесоарите са окомплектовани и не са повредени.
- Ако някоя от частите липсва или е повредена, не използвайте уреда и уведомете отдела за обслужване на клиенти.

Отдел за обслужване на клиенти на WMF
Тел.: +49 (0)7331 256 256
имейл: contact-de@wmf.com

4| ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ показва опасна ситуация, която може да доведе до сериозни наранявания (напр. изгаряния, причинени от пара или горещи повърхности).

ПРЕДПАЗЛИВОСТ показва потенциално опасна ситуация, която може да доведе до леки или средни наранявания.

ВНИМАНИЕ показва ситуация, която може да доведе до материални щети.

ЗАБЕЛЕЖКА предоставя допълнителна информация относно безопасното боравене с продукта.

Спазвайте и следвайте **символите** и **указанията.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Този уред е предназначен само за домашна употреба и затова не трябва да се използва за търговски цели. Производителят не поема отговорност и не предоставя гаранция за щети, възникнали в резултат на неправилна употреба на уреда или употреба, която не е в съответствие с инструкциите за употреба.
- Той не е предназначен за използване в следните приложения и гаранцията не важи за:
  → кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни помещения,
  → ферми,
  → от клиенти в хотели, мотели и други жилищни сгради,
  → стаи за нощувки.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, оторизиран сервизен център или лице с подобна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително

деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или такива без опит и познания, освен ако не се наблюдават или не са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и нагоре, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или такива без опит и познания, ако се наблюдават или са били инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и не са под надзор. Пазете уреда и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.

- ⚠ Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Не докосвайте горещите повърхности на уреда.
- Почиствайте подвижните части с неабразивна гъба и течност за миене на съдове.
- Почиствайте вътрешната и външната част на уреда с влажна гъба или кърпа. Моля, вижте раздела „Почистване“ в инструкциите за употреба.
- Уредът може да се използва на височина до 4000 m.

ВНИМАНИЕ

- По повърхността на нагревателния елемент е налице остатъчна топлина след употреба.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

- Риск от нараняване поради неправилна употреба на уреда.

ВНИМАНИЕ

- Не разливайте течност върху конектора.

Следвайте точките по-долу:

- Прочетете и спазвайте инструкциите за употреба. Поддържайте ги в безопасност.
- Проверете дали напрежението на Вашата електрическа мрежа съответства на напрежението, посочено на табелката на уреда (алтернативен ток).
- Преди да използвате Вашия уред, отстранете от него всички опаковъчни материали и всички рекламни етикети или стикери. Не забравяйте да отстраните и всички материали от долната част на подвижната кошница за пържене (в зависимост от модела)
- Предвид различните действащи стандарти, ако уредът се използва в държава, различна от тази, в която е закупен, трябва да го проверите в одобрен сервизен център.
- За моделите с разединяващи се захранващи кабели използвайте само оригиналния захранващ кабел.
- Ако е необходимо сервизно обслужване, моля, обърнете се към някой от оторизираните сервизни центрове. Ремонтите, извършени от неоторизирани лица, водят до загуба на гаранцията на производителя.
- Винаги включвайте уреда към заземен контакт.
- Винаги изключвайте Вашия уред от електрическата мрежа: след употреба, за да го преместите или за да го почистите.
- Използвайте уреда върху плоска, стабилна и топлоустойчива работна повърхност, далеч от водни пръски.
- В случай на пожар изключете уреда от електрическата мрежа и потушете пламъците с влажна кърпа.
- За да избегнете повреда на Вашия уред, моля, уверете се, че спазвате рецептите в инструкциите и книгата с рецепти; уверете се, че използвате правилното количество съставки.

Обърнете внимание на това, което трябва да избягвате:

- Не използвайте уреда, ако той или захранващият кабел е повреден или ако е паднал и има видими повреди или изглежда, че работи необичайно. Ако това се случи, уредът трябва да бъде изпратен в оторизиран сервизен център.
- Не използвайте удължител. Ако използвате удължител, уверете се, че той е в добро състояние, че щепселът е заземен и че мощността му е подходяща за уреда. Удължителят трябва да бъде прокаран така, че никой да не може да се спъне в него.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси. Никога не допускайте кабелът да се доближава или да влиза в контакт с горещите части на уреда, източник на топлина или остър ръб.
- Не изключвайте уреда от електрическата мрежа чрез дърпане на захранващия кабел.
- Никога не работете с уреда без надзор.
- Не включвайте уреда в близост до запалими материали (щори, завеси...) или до външен източник на топлина (газова печка, горещ котлон и др.).
- Никога не преместваите уреда, когато в него все още има гореща храна.
- Никога не използвайте Вашия уред, когато е празен.
- Не съхранявайте никакви запалими продукти в близост до или под мебелния шкаф, в който се намира уредът.
- Никога не разглобявайте уреда сами.
- Не потапяйте продукта във вода.
- Не използвайте мощни почистващи продукти (особено почистващи препарати на содена основа), нито тел за съдове, нито абразивни гъби.
- Не използвайте кошницата за пържене за други цели.

- Не съхранявайте Вашия уред на открито. Съхранявайте на сухо и добре проветриво място.
- Никога не смесвайте различни видове мазнини или олио. Отстранете остатъците от лед от замразените продукти и подсушете пържената храна с кухненски кърпи преди пържене.
- Уверете се, че кошницата за пържене не е претоварена и че се спазват препоръчителните количества.
- Пазете уреда и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.

4.1| СЪВЕТИ / ИНФОРМАЦИЯ

- Когато използвате продукта за първи път, той може да отделя нетоксична миризма. Това няма да повлияе на употребата и ще изчезне бързо.
- С оглед на Вашата безопасност този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби (директиви за ниско напрежение, електромагнитна съвместимост, материали в контакт с храни, околна среда и др.).
- Този уред е предназначен само за домашна употреба и не може да се използва на открито. В случай на професионална употреба, неподходяща употреба или неспазване на инструкциите производителят не поема отговорност и гаранцията е невалидна.
- С оглед на Вашата безопасност трябва да се използват само аксесоари и резервни части, предназначени за Вашия уред.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

- **Чувствителните хора, като бременни жени, малки деца, възрастни хора и хора с имунна недостатъчност трябва да имат предвид, че температури под 80°C не са достатъчни, за да се премахне всякакъв санитарен риск от бактерии за всички видове храни, с изключение на киселото мляко.**

5| ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Най-напред прочетете инструкциите за безопасност и ръководството и ги съхранявайте на сигурно място.

Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.

Не отстранявайте силиконовите подложки от решетката за грил.
Почистете добре кошницата за пържене и подвижната решетка за грил с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.

ЗАБЕЛЕЖКА

Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.

Уредът работи, като произвежда горещ въздух. Не пълнете кошницата за пържене с олио или мазнина за пържене.

5.1| ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

- Поставете уреда върху плоска, стабилна и топлоустойчива работна повърхност, далеч от водни пръски.
- Вкарайте докрай решетката за грил в долната част на кошницата за пържене.
- **Не пълнете кошницата за пържене с олио или друга течност.**
- **Не поставяйте нищо върху уреда. Това нарушава въздушния поток и се отразява на резултата от пърженето с горещ въздух.**

ВНИМАНИЕ

За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф. Около уреда трябва да се остави разстояние от поне 15 cm, за да може въздухът да циркулира.

5.2| ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Уредът може да приготвя голям набор от рецепти. Времената за готвене за основните видове храни са посочени в раздела „Ръководство за готвене".

- Свържете захранващия кабел към електрически контакт. Символът ⏻ се показва на контролния панел
- Поставете храната в кошницата за пържене.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Никога не пълнете кошницата за пържене отвъд маркировката за ниво MAX или не превишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вж. раздел „Ръководство за готвене"), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.
- Плъзнете кошницата за пържене обратно в уреда.
- За да започнете да готвите, можете да изберете между автоматичния режим на готвене и ръчните настройки.

Автоматичен режим на готвене:

- Докоснете символа ⏻. Контролният панел се активира.
- Изберете желания режим на готвене, като натиснете съответната икона на панела със сензорен екран (тези режими са описани подробно в раздела „Ръководство за готвене").
- Потвърдете режима на готвене, като натиснете бутона ⏻. Това ще стартира процеса на готвене.
- Готвенето започва. Избраната температура и оставащото време за готвене се редуват на дисплея.

Ръчни настройки:

- Регулирайте температурата 🌡 с бутоните + и — на контролния панел със сензорен екран. Терморегулаторът варира в диапазона 80–200°C.
- След това задайте желаното време за готвене ⏲, като натиснете бутоните + и —. Таймерът може да бъде настроен между 1 и 60 минути.
- Натиснете бутона Start, за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време. Готвенето започва. Избраната температура и оставащото време за готвене се редуват на дисплея.
- Докоснете символа ⏻, за да започнете готвене с избраните настройки за температура и време. Готвенето започва. Избраната температура и оставащото време за готвене се редуват на екрана.

Излишното олио от храната се събира на дъното на кошницата за пържене.

Някои храни се нуждаят от разклащане по средата на времето за готвене (вж. раздел „Ръководство за готвене"). За да разклатите храната, издърпайте за дръжката кошницата за пържене от уреда и я разклатете. След това плъзнете кошницата за пържене обратно в уреда, уредът се рестартира автоматично.

Когато чуете звука на таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте кошницата за пържене от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

Проверете дали храната е готова.

Ако храната все още не е готова, просто поставете кошницата за пържене обратно в уреда и настройте таймера за няколко допълнителни минути.

Когато храната е готова, извадете кошницата за пържене. За да извадите храната, използвайте щипки, за да я извадите от кошницата за пържене.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

Кошницата за пържене никога не бива да се обръща надолу с решетката за грил.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

След пържене с горещ въздух кошницата за пържене, решетката и храната са много горещи. Не докосвайте кошницата за пържене по време на използването и известно време след това, тъй като тя става много гореща. Дръжте кошницата за пържене само за дръжката. В зависимост от вида на съставките, поставени в уреда, от съда може да излиза пара.
Когато една партида храна е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида храна.

6| ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА ГРИЛ

- Поставете решетката за грил в кошницата за пържене на уреда. Уверете се, че тя е поставена правилно, т.е. че маркировката „TOP“ сочи нагоре (повдигнатата част).
- Натиснете ⏻, след което натиснете Grill на екрана, за да изберете режим Грил.
- Стартирайте режима Грил, като натиснете ⏻. Не поставяйте храна в кошницата за пържене. Това ще стартира фазата на предварително загряване (време :15 минути). През това време не поставяйте храна в кошницата за пържене.
- Когато чуете звука на таймера, фазата на предварително загряване е приключила и температурата е достигнала 200°C.
- Не изваждайте кошницата за пържене по време на фазата на предварително загряване, в противен случай таймерът ще се върне на 0 и ще започне отново.
- Продуктът преминава в режим на поддържане на температурата при 200°C за 10 минути.
- Извадете кошницата за пържене от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

ВНИМАНИЕ

- **Кошницата за пържене и решетката за грил са много горещи. Поставете храната върху решетката за грил с помощта на щипки.**
- Изчакайте фазата на предварително загряване да завърши, след което поставете храната върху решетката за грил и поставете обратно кошницата за пържене в уреда.
- Изберете необходимото време за готвене, като натиснете бутоните + и — (вж. раздел „Ръководство за готвене“). Натиснете бутона Start, за да стартирате готвенето. Температурата и оставащото време за готвене се редуват на дисплея. Обърнете месото по средата на печенето, за да получите оптимални следи от грила. Излишното олио от храната се събира на дъното на кошницата за пържене.
- След приключване на готвенето уредът издава звуков сигнал и се изключва. Извадете кошницата за пържене от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
- Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, я поставете обратно в уреда и настройте таймера за няколко допълнителни минути на 200°C с ръчна настройка (вж. раздел „Ръководства за готвене“).
- Когато храната е готова, извадете кошницата за пържене. За да извадите храната, използвайте щипки, за да я извадите от кошницата за пържене.

ВНИМАНИЕ

- **След горещо пържене кошницата за пържене, решетката за грил и храната са много горещи. Не докосвайте кошницата за пържене по време на използването и известно време след това, тъй като тя става много гореща. Дръжте кошницата за пържене само за дръжката.**

6.1| ДЕХИДРАТИРАНЕ

- Поставете решетката за грил в кошницата за пържене на уреда.
- Натиснете ⏻, след което регулирайте температурата 🌡 с помощта на бутоните + и — до 80°C на цифровия екран.
- След това задайте желаното време за готвене ⏲, като натиснете бутоните + и —. Можете да настроите времето от 1 час до 4 часа.
- Натиснете бутона Start ⏻, за да стартирате процеса на дехидратиране. Избраната температура и оставащото време за готвене се редуват на дисплея.
- Когато времето за готвене изтече, уредът издава звуков сигнал и се изключва. Извадете кошницата за пържене от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
- Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, я поставете обратно в уреда и настройте таймера за няколко допълнителни минути.
- Извадете готовата храна от кошницата за пържене с помощта на щипки.

6.2| РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата по-долу Ви помага да изберете основните настройки за храната, която искате да приготвите.

ЗАБЕЛЕЖКА

Посочените по-долу времена за готвене са само ориентировъчни и може да варират в зависимост от сорта и партидата на използваните картофи. При други храни размерът, формата и марката могат да повлияят на резултатите. Поради това може да се наложи леко да коригирате времето за готвене.

	kg	MENU				i
КАРТОФИ И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ						
Замразен чипс (стандартна дебелина 10 mm x 10 mm)	300 – 800 g		15 – 25 min*	180°C		
Домашни пържени картофи (8 x 8 mm)	300 – 800 g		22 – 27 min*	180°C		Добавете 1 с.л. олио
Замразени картофени резенки	300 – 800 g		22 – 27 min*	180°C		Добавете 1 с.л. олио
МЕСО И ДОМАШНИ ПТИЦИ						
Пържола	100 – 500 g		6 – 10 min	180°C		
Филета от пилешки гърди (без кост)	100 – 500 g		12 – 19 min	180°C		
Пиле (цяло)	1000 g		60 min	200°C		
РИБА						
Филе от сьомга	350 g		15 – 17 min	140°C		
Скариди	12 броя		4 min	170°C		
ЗАКУСКИ						
Замразени пилешки хапки	100 – 600 g		7 – 15 min	200°C		
Замразени пилешки крилца	300 g		16 – 20 min	200°C		
Замразени пръчици сирене	125 g (5 броя)		7 – 9 min	180°C		
Замразени лучени пръстени	200 g (10 броя)		8 – 10 min	200°C		
Пица	400 g		7 min	190°C		
Зеленчуци	300 – 700 g		16 – 20 min	200°C		
ПЕЧЕНЕ						
Мъфини	7 броя		15 – 18 min	180°C		Използвайте тава за печене/съд за фурна**
Сладкиш	300 g		30 min	160°C		
ДЕХИДРАТИРАНЕ						
Нарязани ябълки	1 – 2 броя		4 h	80°C		

* Разклатете по средата на готвенето.

** Поставете съд за печене/касерола в кошницата за пържене (силиконова, от неръждаема стомана, алуминиева, теракотена касерола).

		MENU				i
ГРИЛ						
=			15 min			
Месо	250 g	200°C	Предварително загряване: 15 min Готвене: 6 – 8 min			Можете да добавите олио, ароматни билки и сол за по-добър вкус. В средата на готвенето можете да обърнете храната.
Колбаси	400 g	200°C	Предварително загряване: 15 min Готвене: 10 – 12 min			Можете да добавите олио, ароматни билки и сол за по-добър вкус. В средата на готвенето можете да обърнете храната.
Зеленчуци	300 g	200°C	Предварително загряване: 15 min Готвене: 10 min			
Рибно филе	200 g	200°C	Предварително загряване: 15 min Готвене: 3 – 5 min			

ВАЖНО: За да не повредите Вашия уред, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството и в рецептите. Когато използвате смеси, които се надигат (например при сладкиш, киш или мъфини), съдът за фурна не бива да се пълни повече от половината.

7| СЪВЕТИ

- По-малките храни обикновено се нуждаят от малко по-кратко време за готвене в сравнение с по-големите.
- Разклащането на храната по средата на времето за готвене подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното готвене.
- Ако не сте сигурни, можете да отворите кошницата за пържене по всяко време, за да проверите напредъка.
- За да станат пресните картофи изключително хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да се покрият равномерно. Препоръчваме 14 ml олио. Не добавяйте олио към замразени картофи.
- Закуските, които могат да се приготвят във фурната, могат да се приготвят и в уреда.
- Оптималното препоръчително количество за приготвяне на пържени картофи е 700 грама.
- Използвайте готово парено тесто и бутер тесто, за да приготвяте бързо и лесно закуски с пълнеж.
- Поставете чиния в кошницата за пържене на уреда, ако искате да изпечете сладкиш или киш или ако искате да пържите деликатни съставки или съставки с пълнеж. Можете да използвате съд за фурна от силикон, неръждаема стомана, алуминий, теракота.
- Можете да използвате уреда и за претопляне на храна. За да затоплите храната, настройте температурата на 160°C за максимум 10 минути.
- Времето за готвене може да се регулира в зависимост от количеството на храната, за да може тя да се затопли напълно.

8| ПРЕДЛОЖЕНА РЕЦЕПТА: ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

Ако искате да приготвите домашни пържени картофи, следвайте стъпките по-долу.

1| Изберете различни видове картофи, които се препоръчват за приготвяне на чипс.

2| Обелете картофите и ги нарежете на еднакви по дебелина парчета (1 cm).

3| Накиснете картофения чипс в студена вода за поне 30 минути, отцедете го и го подсушете с чиста, силно абсорбираща кърпа. След това попийте с хартиена кухненска кърпа. Чипсът трябва да е напълно сух преди готвене.

4| Изсипете 1 супена лъжица олио (растително, слънчогледово или зехтин) в суха кошница за пържене, сложете картофения чипс отгоре и разбъркайте, докато се покрие с олио.

5| Извадете пържените картофи от кошницата за пържене с кухненски инструмент, така че излишното олио да остане в кошницата за пържене. Поставете пържените картофи в купа за сервиране.

6| ЗАБЕЛЕЖКА **Не изсипвайте съда с намазаните с олио пържени картофи директно в кошницата за пържене наведнъж, защото в противен случай излишното олио ще се окаже на дъното на купата за сервиране.**

7| Изпържете пържените картофи според инструкциите в раздела Ръководство за готвене.

9| ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

Почиствайте уреда след всяко използване.

Кошницата за пържене и решетката за грил са с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването им, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

1| Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
ЗАБЕЛЕЖКА Извадете кошницата за пържене, за да може уредът да се охлади по-бързо.

2| Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.

3| Почистете кошницата за пържене и решетката с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате течност за обезмасляване, за да отстраните останалите замърсявания.

ЗАБЕЛЕЖКА Кошницата за пържене и решетката за грил не могат да се мият в съдомиялна машина.

Съвет:
Ако на дъното на кошницата за пържене и решетката са останали остатъци от храна, напълнете ги с гореща вода и малко течност за миене на съдове. Оставете кошницата за пържене и решетката да се накиснат за около 10 минути. След това изплакнете и подсушете.

4| Избършете вътрешността на уреда с гореща вода и влажна кърпа.

5| Почистете нагревателния елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всички остатъци от храна.

6| Всички интервенции, които излизат извън рамките на почистването и нормалната грижа от страна на клиента, трябва да се извършват от оторизиран сервиз.

ВНИМАНИЕ

7| **Не потапяйте уреда във вода или друга течност.**

10| СЪХРАНЕНИЕ

1| Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине.

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

11 | ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако се нуждаете от сервизно обслужване, информация или имате проблем, моля, посетете уебсайта на марката или се свържете с Центъра за обслужване на потребителите на марката във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в брошурата за световната гаранция. Ако във Вашата държава няма Център за обслужване на потребителите, се обърнете към Вашия местен търговец.

12 | ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако срещнете проблеми с уреда, посетете уебсайта на нашата марка, където ще намерите списък с често задавани въпроси, или се свържете с Центъра за обслужване на потребителите във Вашата държава.

13 | ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинално напрежение: 220 – 240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 1550 W
Клас на защита: I

CE Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС

Пазете околната среда!

Да участваме в опазването на околната среда!

- Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

RO INSTRUC IUNI DE UTILIZARE

1| Descriere **176**

1.1| Panoul de control cu ecran tactil 176

2| Înainte de utilizare **176**

3| Despachetarea **176**

4| ⚠ Instrucțiuni importante privind siguranța **177**

4.1| Sfaturi/informații 180

5| Înainte de prima utilizare **180**

5.1| Pregătirea pentru utilizare 180

5.2| Utilizarea aparatului 180

6| Utilizarea grătarului **181**

6.1| Deshidratarea 182

6.2| Ghid de gătit 182

7| Sfaturi **184**

8| Sugestie de rețetă: cartofi prăjiți de casă **185**

9| Curățarea și îngrijirea **185**

10| Depozitarea **185**

11| Garanția și service-ul **186**

12| Depanare **186**

13| Specificații tehnice **187**

1| DESCRIERE

A Coș de prăjire
B Mâner
C Grătar (detașabil)
D Panou de control cu ecran tactil
E Afișaj de timp/temperatură

1.1| PANOUL DE CONTROL CU ECRAN TACTIL

Modurile automate de gătit:



1 Cartofi prăjiți
2 Crochete
3 Pui
4 Pizza
5 Carne
6 Pește
7 Legume
8 Desert

\+

SETAREA MANUALĂ A TEMPERATURII

\−

\+

SETAREA MANUALĂ A TIMPULUI

\−

AIR FRY MODUL FRITEUZĂ

STANDBY/PORNIRE/OPRIRE

GRILL MODUL GRĂTAR

2| ÎNAINTE DE UTILIZARE

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare. Acestea conțin informații importante privind utilizarea și întreținerea aparatului, precum și instrucțiuni de siguranță.
Păstrați instrucțiunile într-un loc sigur și transmiteți-le utilizatorilor viitori. Utilizarea incorectă poate provoca daune.

Aparatul ar trebui utilizat doar în scopul prevăzut și în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Consultați întotdeauna instrucțiunile de siguranță atunci când utilizați aparatul.

Înainte de a asambla și utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați autocolantele care ar putea fi prezente și curățați piesele care vin în contact cu alimentele, precum și piesele detașabile, așa cum este descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea".

3| DESPACHETAREA

Pericol de sufocare!

Copiii ar putea să își tragă materialul ambalajului pe cap sau să se înfășoare în el și să se sufoce.

→ Păstrați materialele ambalajului departe de accesul copiilor.
→ Nu permiteți copiilor să se joace cu materialele ambalajului.

Copiii pot inhala sau înghiți piese mici și se pot sufoca.

→ Nu țineți piesele mici la îndemâna copiilor.
→ Nu permiteți copiilor să se joace cu piesele mici.

- Îndepărtați în întregime foliile de protecție și materialele ambalajului. Nu trebuie să rămână niciun ambalaj în interiorul aparatului.
- Reciclați toate materialele ambalajului (hârtie, carton și plastic).
- Verificați dacă aparatul și accesoriile sunt complete și nu sunt deteriorate.
- Dacă lipsesc sau sunt deteriorate unele piese, nu utilizați aparatul și anunțați Serviciul de asistență pentru clienți.

Serviciul pentru consumatori WMF
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
e-mail: contact-de@wmf.com

4| INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

AVERTISMENT Indică o situație periculoasă, care poate provoca vătămare corporală gravă (de ex., arsuri cauzate de abur sau de suprafețe fierbinți).

PRECAUȚIE Indică o situație potențial periculoasă, care poate provoca vătămare corporală minoră sau moderată.

ATENȚIE Indică o situație care poate provoca daune materiale.

NOTĂ Oferă informații suplimentare cu privire la manipularea siguranță a produsului.

respectați și urmați **simbolurile** și **indicațiile.**

AVERTISMENT

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic și, prin urmare, nu trebuie să fie utilizat în scopuri comerciale. Producătorul nu își asumă nicio răspundere și nu oferă nicio garanție pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau din utilizarea care nu respectă instrucțiunile de utilizare.
- Nu este destinat utilizării în următoarele aplicații, iar garanția nu se va aplica pentru:
  → spații utilizate ca bucătărie pentru angajați în magazine, birouri și alte puncte de lucru,
  → unități de agroturism,
  → clienții din hoteluri, moteluri și alte unități de cazare,
  → medii de servicii de cazare și mic dejun.
- Acest aparat nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de un centru de service autorizat sau de o persoană cu calificare similară, pentru evitarea oricărui pericol.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse

sau cu experiență și cunoștințe insuficiente, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii, cu excepția cazului în care au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

- ⚠ Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Curățați piesele detașabile cu un burete neabraziv și lichid de spălat vase.
- Curățați interiorul și exteriorul aparatului cu un burete sau o cârpă umedă. Consultați secțiunea „Curățarea" din instrucțiunile de utilizare.
- Aparatul poate fi utilizat până la o altitudine de 4000 m.

ATENȚIE
- Suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.

PRECAUȚIE
- Risc de vătămare corporală din cauza utilizării necorespunzătoare a aparatului.

ATENȚIE
- Nu vărsați lichid pe conector.

Respectați indicațiile de mai jos:
- Citiți și respectați instrucțiunile de utilizare. Păstrați-le în siguranță.
- Verificați dacă tensiunea rețelei de alimentare corespunde cu tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului (curent alternativ).
- Îndepărtați toate materialele ambalajului și etichetele promoționale sau autocolantele de pe aparat înainte de utilizare. Asigurați-vă că îndepărtați și materialele de sub coșul de prăjire detașabil (în funcție de model)
- Având în vedere diversele standarde în vigoare, dacă aparatul este utilizat în altă țară decât cea în care a fost achiziționat, solicitați verificarea acestuia de către un centru de service autorizat.
- Pentru modelele cu cabluri de alimentare detașabile, utilizați numai cablul de alimentare original.
- În cazul în care este necesară o reparație, contactați unul dintre centrele de service autorizate. Reparațiile efectuate de persoane neautorizate vor anula garanția producătorului.
- Conectați întotdeauna aparatul la o priză cu împământare.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză: după utilizare, pentru a-l muta sau pentru a-l curăța.
- Folosiți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă și termorezistentă, departe de stropi de apă.
- În caz de incendiu, scoateți aparatul din priză și înăbușiți flăcările cu un prosop de bucătărie umed.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, asigurați-vă că respectați rețetele din instrucțiuni și din cartea de rețete; asigurați-vă că folosiți cantitatea corectă de ingrediente.

Rețineți ce trebuie să evitați:
- Nu utilizați aparatul dacă acesta sau cablul de alimentare este deteriorat sau dacă a căzut și prezintă deteriorări vizibile ori dacă pare să funcționeze în mod anormal. În acest caz, aparatul trebuie trimis la un centru de service autorizat.
- Nu folosiți cablu prelungitor. Dacă folosiți un cablu prelungitor, asigurați-vă că este în stare bună, că ștecherul este împământat și că puterea nominală este adecvată pentru aparat. Cablul prelungitor trebuie să fie aranjat astfel încât nimeni să nu se poată împiedica de el.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne. Nu lăsați niciodată cablul să se apropie sau să vină în contact cu piesele fierbinți ale aparatului, cu o sursă de căldură sau cu o margine ascuțită.
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Nu folosiți niciodată aparatul nesupravegheat.
- Nu porniți aparatul în apropierea unor materiale inflamabile (jaluzele, perdele...) sau în apropierea unei surse de căldură externă (plită cu gaz, plită electrică etc.).
- Nu mutați niciodată aparatul când încă conține alimente fierbinți.
- Nu folosiți niciodată aparatul când este gol.
- Nu depozitați niciun produs inflamabil în apropierea sau sub piesa de mobilier pe care se află aparatul.
- Nu demontați niciodată aparatul pe cont propriu.
- Nu scufundați produsul în apă.
- Nu folosiți produse de curățare puternice (în special decapanți pe bază de sodă caustică), nici bureți aspri sau de sârmă.
- Nu folosiți coșul de prăjire în alt scop.
- Nu depozitați aparatul afară. A se depozita într-o zonă uscată și bine aerisită.
- Nu amestecați niciodată tipuri diferite de grăsimi sau uleiuri. Îndepărtați reziduurile de gheață de pe produsele congelate și uscați alimentele prăjite cu prosoape de bucătărie înainte de a le prăji.
- Asigurați-vă că coșul de prăjire nu este supraîncărcat și că sunt respectate cantitățile recomandate.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

4.1| SFATURI/INFORMAȚII

- La prima utilizare a produsului, acesta poate degaja un miros netoxic. Nu va afecta utilizarea și va dispărea rapid.
- Pentru siguranța dvs., acest aparat respectă standardele și reglementările în vigoare (directivele privind joasa tensiune, compatibilitatea electromagnetică, materialele în contact cu produsele alimentare, mediul înconjurător etc.).
- Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic și nu pentru exterior. În cazul utilizării profesionale, al utilizării necorespunzătoare sau al nerespectării instrucțiunilor, producătorul nu își asumă nicio responsabilitate, iar garanția nu se aplică.
- Pentru siguranța dvs., utilizați numai accesoriile și piesele de schimb ale producătorului, concepute pentru aparat.

PRECAUȚIE

- **Persoanele sensibile, cum ar fi femeile însărcinate, copiii mici, bătrânii și persoanele imunodeprimate trebuie să țină cont de faptul că temperaturile de gătit sub 80°C nu sunt suficiente pentru a eradica toate riscurile sanitare legate de bacterii pentru toate tipurile de alimente, cu excepția iaurtului.**

5| ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul și păstrați-le într-un loc sigur.

Îndepărtați toate materialele ambalajului și autocolantele de pe aparat.

Nu îndepărtați tampoanele de silicon de pe grătar.
Curățați temeinic coșul de prăjire și grătarul detașabil cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv.

NOTĂ

Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Aparatul funcționează prin producerea de aer cald. Nu umpleți coșul de prăjire cu ulei sau grăsime de prăjit.

5.1| PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- Așezați aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă și termorezistentă, departe de stropi de apă.
- Introduceți grătarul în partea de jos a coșului de prăjire, până la opritor.
- **Nu umpleți coșul de prăjire cu ulei sau cu orice alt lichid.**
- **Nu așezați nimic pe aparat. Acest lucru întrerupe fluxul de aer și afectează rezultatul prăjirii cu aer cald.**

ATENȚIE

Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu îl așezați într-un colț sau sub un dulap suspendat. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru a permite circulația aerului.

5.2| UTILIZAREA APARATULUI

Aparatul poate găti o gamă largă de rețete. Timpii de gătire pentru principalele tipuri de alimente sunt indicați în secțiunea „Ghid de gătit".

- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică. Simbolul ⏻ este afișat pe panoul de control
- Așezați alimentele în coșul de prăjire.

NOTĂ

- Nu umpleți niciodată coșul de prăjire dincolo de marcajul nivelului MAX și nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătit"), deoarece acest lucru ar putea afecta calitatea rezultatului final.
- Glisați coșul de prăjire înapoi în aparat.
- Pentru a începe gătitul, puteți selecta între modul de gătit automat și setările manuale.

Modul de gătit automat:

- Atingeți simbolul ⏻. Panoul de control este activat.
- Selectați modul de gătit dorit apăsând pictograma corespunzătoare de pe panoul cu ecran tactil (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătit").
- Confirmați modul de gătit apăsând butonul ⏻. Veți lansa procesul de gătire.
- Începe gătitul. Temperatura selectată și timpul de gătire rămas vor alterna pe afișajul de pe ecran.

Setările manuale:

- Reglați temperatura 🌡 cu ajutorul butoanelor + și — de pe panoul de control cu ecran tactil. Termostatul variază între 80 și 200°C.
- Apoi setați timpul de gătire dorit ⏲ apăsând butoanele + și —. Contorul poate fi setat între 1 și 60 de minute.
- Apăsați butonul Start pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și de timp selectate. Începe gătitul. Temperatura selectată și timpul de gătire rămas vor alterna pe afișajul de pe ecran.
- Tastați simbolul ⏻ pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și de timp selectate. Începe gătitul. Temperatura selectată și timpul de gătire rămas vor alterna pe afișajul de pe ecran.

Excesul de ulei din alimente este colectat în partea de jos a coșului de prăjire.

Unele alimente vor trebui agitate la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătit"). Pentru a agita alimentele, scoateți coșul de prăjire din aparat folosind mânerul și scuturați-l. Apoi, glisați coșul de prăjire înapoi în aparat; aparatul repornește automat.

Când auziți sunetul contorului, timpul de gătit setat s-a încheiat. Scoateți coșul de prăjire din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

Verificați dacă mâncarea este gata.

Dacă mâncarea nu este încă gata, pur și simplu glisați coșul de prăjire înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute suplimentare.

Când mâncarea este gătită, scoateți coșul de prăjire. Pentru a scoate alimentele, folosiți clești pentru a le ridica din coșul de prăjire.

PRECAUȚIE

Nu răsturnați niciodată coșul de prăjire atunci când grătarul se află înăuntru.

PRECAUȚIE

După prăjirea cu aer cald, coșul de prăjire, grătarul și alimentele sunt foarte fierbinți. Nu atingeți coșul de prăjire în timpul utilizării și pe o perioadă de timp după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Țineți coșul de prăjire numai de mâner. În funcție de tipul de ingrediente introduse în aparat, este posibil să iasă abur din recipient.
Când este gata o porție de alimente, aparatul este gata instantaneu să pregătească o altă porție de alimente.

6| UTILIZAREA GRĂTARULUI

- Așezați grătarul în coșul de prăjire al aparatului. Asigurați-vă că este introdus corect, respectiv cu marcajul „TOP" (sus) îndreptat în sus (partea ridicată).
- Apăsați ⏻, apoi apăsați Grill pe ecran pentru a selecta modul Grătar.
- Porniți modul Grătar apăsând ⏻. Nu așezați niciun aliment în coșul de prăjire. Se va lansa faza de preîncălzire (durată: 15 minute). Nu așezați niciun aliment în coșul de prăjire în acest timp.
- Când auziți sunetul cronometrului, faza de preîncălzire s-a încheiat și temperatura a ajuns la 200°C.
- Produsul intră în modul de menținere la cald la 200°C timp de 10 minute.
- Scoateți coșul de prăjire din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

ATENȚIE

- **Coșul de prăjire și grătarul sunt foarte fierbinți. Folosiți clești pentru a așeza alimentele pe grătar.**
- Așteptați până la finalizarea fazei de preîncălzire, apoi așezați alimentele pe grătar și reintroduceți coșul de prăjire în aparat.
- Selectați timpul de gătire necesar apăsând butoanele + și — (consultați secțiunea „Ghid de gătit"). Apăsați butonul Start pentru a lansa procesul de gătire. Temperatura și timpul de gătire rămas vor alterna pe afișajul de pe ecran. Întoarceți carnea la jumătatea timpului de gătit pentru a obține dâre optime de grătar. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea de jos a coșului de prăjire.
- Când gătitul este gata, aparatul emite un semnal acustic și se oprește. Scoateți coșul de prăjire din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- Verificați dacă mâncarea este gata. Dacă mâncarea nu este încă gata, așezați-o înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute suplimentare la 200°C, cu setare manuală (consultați secțiunea „Ghiduri de gătit").
- Când mâncarea este gătită, scoateți coșul de prăjire. Pentru a scoate alimentele, folosiți clești pentru a le ridica din coșul de prăjire.

ATENȚIE

- **După prăjirea cu aer cald, coșul de prăjire, grătarul și alimentele sunt foarte fierbinți. Nu atingeți coșul de prăjire în timpul utilizării și pe o perioadă de timp după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Țineți coșul de prăjire numai de mâner.**

6.1| DESHIDRATAREA

- Așezați grătarul în coșul de prăjire al aparatului.
- Apăsați ⏻, apoi reglați temperatura 🌡 apăsând butoanele + și — la 80°C pe ecranul digital.
- Apoi setați timpul de gătire dorit ⏲ apăsând butoanele + și —. Puteți seta durata de la 1 oră la 4 ore.
- Apăsați butonul Start ⏻ pentru a lansa procesul de deshidratare. Temperatura selectată și timpul de gătire rămas vor alterna pe afișajul de pe ecran.
- Când timpul de gătire se termină, aparatul emite un semnal acustic și se oprește. Scoateți coșul de prăjire din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- Verificați dacă mâncarea este gata. Dacă mâncarea nu este încă gata, așezați-o înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute suplimentare.
- Scoateți mâncarea gătită din coșul de prăjire folosind clești.

6.2| GHID DE GĂTIT

Tabelul de mai jos vă ajută să selectați setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le preparați.

NOTĂ

Timpii de gătire de mai jos sunt doar orientativi și pot varia în funcție de soiul și de lotul de cartofi folosit. În cazul altor alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Prin urmare, este posibil să fie nevoie să ajustați ușor timpul de gătire.

	kg	MENU				i
CARTOFI ȘI CARTOFI PRĂJIȚI						
Cartofi pai congelați (10 x 10 mm grosime standard)	300 – 800 g		15 – 25 min.*	180°C		
Cartofi prăjiți tăiați manual (8 x 8 mm)	300-800 g		22 – 27 min.*	180°C		Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi wedges congelați	300 – 800 g		22 – 27 min.*	180°C		Adăugați 1 lingură de ulei
CARNE ȘI PĂSĂRI DE CURTE						
Friptură	100 – 500 g		6 – 10 min.	180 °C		
File de piept de pui (dezosat)	100 – 500 g		12 – 19 min.	180°C		
Pui (întreg)	1000 g		60 min.	200°C		
PEȘTE						
File de somon	350 g		15 – 17 min.	140°C		
Creveți	12 bucăți		4 min.	170°C		
GUSTĂRI						
Crochete de pui congelate	100 – 600 g		7 – 15 min.	200°C		
Aripioare de pui congelate	300 g		16 – 20 min.	200°C		
Crochete de brânză congelate	125 g (5 bucăți)		7 – 9 min.	180°C		
Rondele de ceapă congelate	200 g (10 bucăți)		8 – 10 min.	200°C		
Pizza	400 g		7 min.	190°C		
Legume	300 – 700 g		16 – 20 min.	200°C		
COACERE						
Brioșe	7 bucăți		15 – 18 min.	180°C		Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor**
Prăjitură	300 g		30 min.	160°C		
DESHIDRATARE						
Mere feliate	1 – 2 bucăți		4 h	80°C		

*Agitați la jumătatea timpului de gătire.
**Așezați o tavă de copt/o caserolă în coșul de prăjire (silicon, oțel inoxidabil, aluminiu, caserolă din ceramică).

		MENU				i
GRĂTAR						
=			15 min.			
Carne	250 g	Grill 200°C	Preîncălzire: 15 min. Gătire: 6 – 8 min.			Puteți adăuga ulei, plante aromatice și sare pentru un gust mai bun. La jumătatea gătitului puteți întoarce alimentele.
Cârnați	400 g	Grill 200°C	Preîncălzire: 15 min. Gătire: 10 – 12 min.			Puteți adăuga ulei, plante aromatice și sare pentru un gust mai bun. La jumătatea gătitului puteți întoarce alimentele.
Legume	300 g	Grill 200°C	Preîncălzire: 15 min. Gătire: 10 min.			
File de pește	200 g	Grill 200°C	Preîncălzire: 15 min. Gătire: 3 – 5 min.			

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete. Când folosiți amestecuri care dospesc (cum ar fi prăjituri, quiche-uri sau brioșe), vasul de copt nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

7| SFATURI

- Alimentele mai mici necesită de obicei un timp de gătire puțin mai scurt decât cele de dimensiuni mai mari.
- Agitarea alimentelor la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Dacă nu sunteți sigur, puteți deschide coșul de prăjire în orice moment pentru a verifica stadiul.
- Pentru a obține cartofi proaspeți foarte crocanți, încercați să adăugați o cantitate mică de ulei înainte de gătire și agitați-i pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei. Nu adăugați ulei la cartofii congelați.
- Gustările care pot fi gătite în cuptor pot fi, de asemenea, gătite în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru gătirea cartofilor prăjiți este de 700 de grame.
- Folosiți aluat de patiserie pufos și aluat fraged gata preparat pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute.
- Așezați un vas pentru cuptor în coșul de prăjire al aparatului dacă doriți să coaceți o prăjitură sau un quiche ori dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau ingrediente umplute. Puteți folosi un vas pentru cuptor din silicon, oțel inoxidabil, aluminiu, ceramică.
- De asemenea, puteți utiliza aparatul pentru a reîncălzi alimentele. Pentru a reîncălzi alimentele, setați temperatura la 160°C timp de până la 10 minute.
- Timpul de gătire poate fi ajustat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet alimentele.

8| SUGESTIE DE REȚETĂ: CARTOFI PRĂJIȚI DE CASĂ

Dacă doriți să preparați cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos.

1| Alegeți o varietate de cartofi recomandată pentru cartofi pai.

2| Curățați cartofii de coajă și tăiați-i în bucăți de grosime egală (1 cm).

3| Înmuiați cartofii pai în apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-i și uscați-i cu un prosop de bucătărie curat și foarte absorbant. Apoi tamponați cu un prosop de bucătărie din hârtie. Cartofii pai trebuie să fie bine uscați înainte de a fi gătiți.

4| Turnați 1 lingură de ulei (vegetal, de floarea-soarelui sau de măsline) într-un coș de prăjire uscat, așezați cartofii prăjiți deasupra și amestecați până când sunt acoperiți cu ulei.

5| Scoateți cartofi pai prăjiți din coșul de prăjire o ustensilă de bucătărie, astfel încât excesul de ulei să rămână în coșul de prăjire. Așezați cartofii pai prăjiți într-un bol de servire.

6| NOTĂ **Nu răsturnați recipientul de cartofi prăjiți acoperiți cu ulei direct în coșul de prăjire dintr-o dată, întrucât excesul de ulei va ajunge pe fundul bolului de servire.**

7| Prăjiți cartofii conform instrucțiunilor din secțiunea Ghid de gătit.

9| CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Coșul de prăjire și grătarul au un strat antiaderent. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1| Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
NOTĂ Scoateți coșul de prăjire pentru a lăsa aparatul să se răcească mai repede.

2| Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o cârpă umedă.

3| Curățați coșul de prăjire și grătarul cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv. Puteți folosi un lichid degresant pentru a îndepărta murdăria rămasă.

NOTĂ Coșul de prăjire și grătarul nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sfat:
Dacă resturile/reziduurile alimentare sunt blocate pe fundul coșului de prăjire și în grătar, umpleți cu apă fierbinte și cu puțin detergent. Lăsați coșul de prăjire și grătarul să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute. Apoi clătiți și uscați.

4| Ștergeți interiorul aparatului cu apă caldă și o cârpă umedă.

5| Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată, pentru a îndepărta reziduurile alimentare.

6| Toate intervențiile care depășesc curățarea și îngrijirea normală de către client trebuie efectuate de un atelier de service autorizat.

ATENȚIE

7| **Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.**

10| DEPOZITAREA

1| Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

2| Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

11| GARANȚIA ȘI SERVICE-UL

Dacă aveți nevoie de service sau de informații ori dacă aveți o problemă, vizitați site-ul web al mărcii sau contactați Centrul de asistență pentru consumatori al mărcii din țara dvs. Numărul de telefon se găsește pe prospectul de garanție la nivel mondial. Dacă în țara dvs. nu există Centru de asistență pentru consumatori, adresați-vă distribuitorului local.

12| DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul web al mărcii noastre, unde veți găsi o listă de întrebări frecvente sau contactați Centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.

13| SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Consum de energie: 1.550 W
Clasa de protecție: I

CE Aparatul respectă Directivele europene 2014/35/UE, 2014/30/UE și 2009/125/UE

Protejarea mediului

Să participăm la protecția mediului!

- Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

HR UPUTE ZA UPORABU

1|	Opis	190
1.1|	Upravljačka ploča s dodirnim zaslonom	190
2|	Prije upotrebe	190
3|	Raspakiravanje	190
4|	⚠ Važne sigurnosne upute	191
4.1|	Savjet/informacije	194
5|	Prije prve upotrebe	194
5.1|	Priprema za upotrebu	194
5.2|	Upotreba uređaja	194
6|	Upotreba rešetke roštilja	195
6.1|	Dehidracija	196
6.2|	Vodič za pripremu hrane	196
7|	Savjeti	198
8|	Predloženi recept: domaći prženi krumpirići	199
9|	Čišćenje i održavanje	199
10|	Skladištenje	199
11|	Jamstvo i servis	200
12|	Otklanjanje poteškoća	200
13|	Tehničke specifikacije	201

1| OPIS

A košara za prženje
B ručka
C rešetka roštilja (može se ukloniti)
D upravljačka ploča s dodirnim zaslonom
E prikaz vremena/temperature

1.1| UPRAVLJAČKA PLOČA S DODIRNIM ZASLONOM

Automatski načini pripreme hrane:



1 prženi krumpirići
2 medaljoni
3 piletina
4 pizza
5 meso
6 riba
7 povrće
8 slastice

\+

RUČNO POSTAVLJANJE TEMPERATURE

\−

\+

RUČNO POSTAVLJANJE VREMENA

\−

AIR FRY NAČIN RADA AIR FRY (PRŽENJE VRUĆIM ZRAKOM)

POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE STANJA MIROVANJA

GRILL NAČIN RADA GRILL (ROŠTILJ)

2| PRIJE UPOTREBE

Pažljivo pročitajte upute za uporabu. One sadrže važne informacije o radu i održavanju uređaja, kao i sigurnosne upute.
Upute čuvajte na sigurnom mjestu i proslijedite ih potencijalnim budućim korisnicima.
Nepravilna upotreba može uzrokovati oštećenje.

Uređaj se smije upotrebljavati samo u predviđene svrhe i u skladu s uputama za uporabu.

Prije upotrebe uređaja uvijek pogledajte sigurnosne upute.

Prije sastavljanja i prve upotrebe uređaja skinite sve naljepnice i očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom, kao i dijelove koji se mogu ukloniti, na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje".

3| RASPAKIRAVANJE

Opasnost od gušenja!

Djeca bi mogla navući ambalažni materijal preko glave ili se omotati njime i ugušiti.

→ Ambalažni materijal držite izvan dohvata djece.
→ Ne dopustite djeci da se igraju s ambalažnim materijalom.

Djeca mogu udahnuti ili progutati sitne dijelove i ugušiti se.

→ Sitne dijelove držite izvan dohvata djece.
→ Ne dopustite djeci da se igraju sa sitnim dijelovima.

- U potpunosti skinite zaštitne folije i ambalažni materijal. Ambalažni materijal ne smije ostati u uređaju.
- Reciklirajte sav ambalažni materijal (papir, karton i plastiku).
- Provjerite cjelovitost uređaja i pribora te pregledajte ima li oštećenja.
- Ako ikakvi dijelovi nedostaju ili su oštećeni, nemojte upotrebljavati uređaj i obavijestite korisničku službu.

Korisnička služba tvrtke WMF
Tel.: +49 (0)7331 256 256
E-pošta: contact-de@wmf.com

4| VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

UPOZORENJE ukazuje na opasnu situaciju koja može uzrokovati ozbiljne ozljede (npr. opekline uzrokovane parom ili vrućim površinama).

OPREZ ukazuje na potencijalno opasnu situaciju koja može uzrokovati manje ili umjerene ozljede.

PAŽNJA ukazuje na situaciju koja može dovesti do materijalne štete.

NAPOMENA pruža dodatne informacije o sigurnom rukovanju proizvodom.

označava da treba obratiti pozornost na **simbole** i **napomene** i pridržavati ih se.

UPOZORENJE

- Ovaj je uređaj isključivo namijenjen upotrebi u kućanstvu, te se stoga ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe. Proizvođač se odriče svake odgovornosti i ne pruža nikakvo jamstvo za oštećenje nastalo uslijed nepravilne upotrebe ili upotrebe koja nije u skladu s uputama za uporabu.
- Uređaj nije predviđen za sljedeće primjene i jamstvo neće važiti u sljedećim slučajevima:
  → u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima
  → na poljoprivrednim gospodarstvima
  → za potrebe gostiju u hotelima, motelima i drugim vrstama privremenog smještaja
  → u pansionima za smještaj.
- Ovaj uređaj nije predviđen za upravljanje putem vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili osoba s odgovarajućim kvalifikacijama kako bi se izbjegla opasnost.
- Djecu je potrebno nadzirati kako bi se spriječilo da se igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili psihičkih sposobnosti ili pak

onima s nedovoljno iskustva i znanja, osim ako ga upotrebljavaju pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako su od te osobe dobili upute u vezi s uporabom uređaja.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca od osam godina i starija te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili psihičkih sposobnosti ili pak one s nedovoljno iskustva i znanja ako ga upotrebljavaju pod nadzorom ili ako su dobili upute za uporabu uređaja na siguran način i shvaćaju opasnosti povezane s uporabom istog. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ako nisu starija od osam godina i pod nadzorom. Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od osam godina.

- ⚠ Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada uređaj radi. Nemojte dodirivati vruće površine uređaja.
- Dijelove koji se mogu ukloniti očistite neabrazivnom spužvom i deterdžentom za pranje posuđa.
- Vlažnom spužvom ili krpom očistite unutrašnjost i vanjske površine uređaja. Pogledajte odjeljak „Čišćenje" u uputama za uporabu.
- Uređaj se može upotrebljavati na nadmorskim visinama do 4000 m.

PAŽNJA
- Površina grijaćeg elementa nakon upotrebe podložna je zadržavanju preostale topline.

OPREZ
- Postoji opasnost od ozljede uslijed nepravilne upotrebe uređaja.

PAŽNJA
- Ne prolijevajte tekućinu po priključku.

Pridržavajte se uputa u nastavku:
- Pročitajte i slijedite upute za uporabu. Držite ih na sigurnom.
- Provjerite odgovara li napon glavne elektroenergetske mreže naponu navedenom na natpisnoj pločici uređaja (izmjenična struja).
- Prije upotrebe s uređaja skinite sav ambalažni materijal i sve promidžbene etikete ili naljepnice. Također obavezno uklonite sav ambalažni materijal ispod košare za prženje koja se može izvaditi (ovisno o modelu).
- Budući da su na snazi različiti standardi, ako se uređaj upotrebljava u zemlji koja nije zemlja kupnje uređaja, odnesite ga na pregled u ovlašteni servisni centar.
- Za modele s odvojivim kabelima za napajanje upotrebljavajte isključivo originalni kabel za napajanje.
- Ako je potreban servis, obratite se jednom od ovlaštenih servisnih centara. Ako popravke budu obavljale neovlaštene osobe, poništit će se jamstvo proizvođača.
- Uređaj uvijek priključite u uzemljenu utičnicu.
- Uvijek isključite uređaj iz utičnice: nakon upotrebe, radi premještanja ili radi čišćenja.
- Uređaj upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplinu, podalje od prskanja vode.
- U slučaju požara isključite uređaj iz utičnice i ugasite plamen vlažnom kuhinjskom krpom.
- Kako biste spriječili oštećenje uređaja, pazite da se pridržavate recepata u uputama i knjižici s receptima te pazite da upotrebljavate odgovarajuće količine sastojaka.

Imajte na umu što morate izbjegavati:
- Nemojte upotrebljavati uređaj ako je on ili njegov kabel za napajanje oštećen ili ako je uređaj pao na pod i ima vidljiva oštećenja ili se čini da ne radi na uobičajen način. U tom slučaju uređaj morate poslati u ovlašteni servisni centar.
- Ne upotrebljavajte produžni kabel. Ako ipak budete upotrebljavali produžni kabel, pazite da je u dobrom stanju, da je utikač uzemljen te da je nazivna snaga prikladna za uređaj. Produžni kabel mora se trasirati kako bi se spriječilo spoticanje.
- Kabel za napajanje nemojte ostaviti da visi. Nikada nemojte dopustiti da kabel dođe u blizinu ili dodir s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili oštrim rubom.
- Uređaj nemojte isključivati iz utičnice povlačenjem kabela za napajanje.
- Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Uređaj nikada nemojte uključivati u blizini zapaljivih materijala (sjenila, zastora…) ni u blizini vanjskog izvora topline (plinskog štednjaka, prijenosne ploče za kuhanje itd.).
- Uređaj nikada ne premještajte dok se u njemu još uvijek nalazi vruća hrana.
- Uređaj nikada ne smije raditi prazan.
- Nemojte čuvati nikakve zapaljive proizvode u blizini elementa namještaja na kojem se proizvod nalazi ili ispod njega.
- Uređaj nikada nemojte sami rastavljati.
- Proizvod nemojte uroniti u vodu.
- Nemojte upotrebljavati nikakve snažne proizvode za čišćenje (osobito odmašćivače na bazi sode bikarbone), abrazivne spužvice ni žičane jastučiće za ribanje.
- Košaru za prženje nemojte upotrebljavati ni u kakve druge svrhe.
- Uređaj nemojte skladištiti vani. Čuvajte u suhoj prostoriji s dobrim prozračivanjem.
- Nikada nemojte miješati različite vrste masnoće ili ulja. Uklonite naslage leda sa smrznutih proizvoda i osušite hranu kuhinjskom krpom prije prženja.
- Pazite da košara za prženje nije pretrpana i pridržavajte

se preporučenih količina.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od osam godina

4.1| SAVJET/INFORMACIJE

- Proizvod pri prvoj upotrebi može ispuštati neotrovan miris. To neće utjecati na upotrebu i brzo će nestati.
- Radi vaše sigurnosti, uređaj je u skladu s primjenjivim standardima i propisima (direktive o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima u kontaktu s hranom, okolišu itd.).
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za upotrebu u kućanstvu te nije za upotrebu na otvorenom. U slučaju profesionalne upotrebe, neodgovarajuće upotrebe ili nepridržavanja uputa, proizvođač se odriče svake odgovornosti i jamstvo prestaje važiti.
- Radi vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove predviđene za vaš uređaj.

OPREZ
- **Osjetljive skupine ljudi, kao što su trudnice, mala djeca, starije osobe i osobe oslabljena imuniteta, trebale bi uzeti u obzir da se na temperaturama nižim od 80 °C hrana neće skuhati dostatno da bi se isključili svi sanitarni rizici povezani s bakterijama za sve vrste hrane osim jogurta.**

5| PRIJE PRVE UPOTREBE

Najprije pročitajte sigurnosne upute i priručnik te ih čuvajte na sigurnom.

S uređaja skinite sav ambalažni materijal i naljepnice.

Nemojte skinuti silikonske jastučiće s rešetke roštilja.

Vrućom vodom, deterdžentom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom temeljito očistite košaru za prženje i rešetku roštilja koja se može ukloniti.

NAPOMENA

Vlažnom krpom obrišite unutrašnjost i vanjske površine uređaja.

Uređaj radi prema načelu stvaranja vrućeg zraka. Košaru za prženje nemojte napuniti uljem ili masnoćom za prženje.

5.1| PRIPREMA ZA UPOTREBU

- Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplinu, podalje od prskanja vode.
- Umetnite rešetku roštilja na dno košare za prženje do graničnika.
- **Košaru za prženje nemojte napuniti uljem ni bilo kojom drugom tekućinom.**
- **Nemojte ništa stavljati na uređaj. Tako ćete prekinuti protok zraka, što će negativno utjecati na rezultat prženja vrućim zrakom.**

PAŽNJA

Da biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga postaviti u kut ili ispod zidnog kuhinjskog ormarića. Oko uređaja treba ostaviti razmak od najmanje 15 cm kako bi zrak mogao cirkulirati.

5.2| UPOTREBA UREĐAJA

U ovom se uređaju može pripraviti velik broj jela. Vremena pripreme glavnih vrsta namirnica nalaze se u odjeljku „Vodič za pripremu hrane".

- Priključite kabel za napajanje u strujnu utičnicu. Na upravljačkoj ploči prikazat će se simbol ⏻.
- Stavite hranu u košaru za prženje.

NAPOMENA
- Košaru za prženje nikad nemojte napuniti iznad oznake razine MAX niti nemojte prekoračiti najveću količinu navedenu u tablici (pogledajte u odjeljku „Vodič za pripremu hrane") jer bi to moglo negativno utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.
- Kliznim pokretom umetnite košaru za prženje natrag u uređaj.

- Za početak pripreme hrane možete birati između automatskog načina pripreme hrane i ručnih postavki.

Automatski način pripreme hrane:

- Dodirnite simbol ⏻. Aktivirat će se upravljačka ploča.
- Odaberite željeni način pripreme hrane pritiskom na odgovarajuću ikonu na ploči s dodirnim zaslonom (ti su načini rada detaljno opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane").
- Potvrdite način pripreme hrane pritiskom gumba ⏻. Tako će se pokrenuti postupak pripreme hrane.
- Priprema hrane započinje. Na zaslonu će se izmjenjivati prikaz odabrane temperature i preostalog vremena pripreme hrane.

Ručne postavke:

- Prilagodite temperaturu 🌡 pomoću gumba + i — na upravljačkoj ploči s dodirnim zaslonom. Termostat se može postaviti na temperaturu u rasponu 80 – 200 °C.
- Potom postavite željeno vrijeme pripreme hrane ⏲ pritiskom gumba + i —. Mjerač vremena može se postaviti na vrijednost između 1 i 60 minuta.
- Pritisnite gumb za pokretanje kako biste započeli pripremu hrane uz odabrane postavke temperature i vremena. Priprema hrane započinje. Na zaslonu će se izmjenjivati prikaz odabrane temperature i preostalog vremena pripreme hrane.
- Dodirnite simbol ⏻ kako biste započeli pripremu hrane uz odabrane postavke temperature i vremena. Priprema hrane započinje. Na zaslonu će se izmjenjivati prikaz odabrane temperature i preostalog vremena pripreme hrane.

Višak ulja s hrane skuplja se na dnu košare za prženje.

Neke ćete vrste namirnica morati protresti kada istekne polovica vremena pripreme hrane (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane"). Da biste protresli hranu, košaru za prženje uhvatite za ručku, izvucite iz uređaja i protresite. Zatim kliznim pokretom umetnite košaru za prženje natrag u uređaj, a on će se automatski ponovno pokrenuti.

Kad začujete zvučni signal mjerača vremena, isteklo je postavljeno vrijeme pripreme hrane. Izvucite košaru za prženje iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplinu.

Provjerite je li hrana spremna.

Ako hrana još nije spremna, jednostavno kliznim pokretom umetnite košaru za prženje natrag u uređaj i na mjeraču vremena postavite nekoliko dodatnih minuta.

Kada je hrana spremna za jelo, izvucite košaru za prženje. Za vađenje hrane iz košare za prženje upotrijebite kuhinjske hvataljke.

OPREZ

Košara za prženje na kojoj je rešetka roštilja nikada se ne smije okrenuti naopako.

OPREZ

Nakon prženja vrućim zrakom košara za prženje, rešetka i hrana bit će vrlo vrući. Budući da postaje vrlo vruća, tijekom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe nemojte dodirivati košaru za prženje. Košaru za prženje držite isključivo za ručku. Ovisno o vrsti sastojaka koji se nalaze u uređaju, iz spremnika može izlaziti para.
Čim jedna porcija hrane bude spremna, uređaj je odmah spreman za pripremu druge porcije.

6| UPOTREBA REŠETKE ROŠTILJA

- Rešetku roštilja postavite u košaru za prženje. Pazite da je pravilno umetnuta, tj. da je oznaka „TOP" (gornja strana) usmjerena prema gore (izbočeni dio).

- Pritisnite gumb ⏻, a zatim na zaslonu pritisnite gumb Grill kako biste odabrali način rada Grill (roštilj).
- Pokrenite način rada Grill (roštilj) pritiskom gumba ⏻. Nemojte staviti hranu u košaru za prženje. Pokrenut će se faza prethodnog

zagrijavanja (vrijeme:15 minuta). Tijekom te faze ne stavljajte nikakvu hranu u košaru za prženje.

- Kad začujete zvučni signal mjerača vremena, završila je faza prethodnog zagrijavanja i temperatura je dosegla 200 °C.
- Nemojte vaditi košaru za prženje tijekom faze prethodnog zagrijavanja jer će se u protivnom mjerač vremena vratiti na 0 i ponovno će započeti odbrojavanje.
- Pri temperaturi od 200 °C proizvod će na 10 minuta prijeći u način rada za održavanje topline.
- Izvadite košaru za prženje iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplinu.

PAŽNJA

- **Košara za prženje i rešetka roštilja vrlo su vruće. Za stavljanje hrane na rešetku roštilja upotrijebite kuhinjske hvataljke.**
- Pričekajte da završi faza prethodnog zagrijavanja, a zatim stavite hranu na rešetku roštilja i vratite košaru za prženje natrag u uređaj.
- Pritiskom gumba + i — odaberite potrebno vrijeme pripreme hrane (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane"). Pritisnite gumb za pokretanje kako biste pokrenuli pripremu hrane. Na zaslonu će se izmjenjivati prikaz temperature i preostalog vremena pripreme hrane. Kako biste dobili optimalne pruge od rešetke roštilja, po isteku polovice vremena pripreme preokrenite meso. Višak ulja s hrane skuplja se na dnu košare za prženje.
- Kada priprema hrane završi, uređaj će oglasiti zvučni signal i isključiti se. Izvadite košaru za prženje iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplinu.
- Provjerite je li hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, vratite je natrag u uređaj i na mjeraču vremena postavite nekoliko dodatnih minuta pri 200 °C pomoću opcije ručnog postavljanja (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane").
- Kada je hrana spremna za jelo, izvucite košaru za prženje. Za vađenje hrane iz košare za prženje upotrijebite kuhinjske hvataljke.

PAŽNJA

- **Nakon prženja vrućim zrakom košara za prženje, rešetka roštilja i hrana bit će vrlo vrući. Budući da postaje vrlo vruća, tijekom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe nemojte dodirivati košaru za prženje. Košaru za prženje držite isključivo za ručku.**

6.1| DEHIDRACIJA

- Rešetku roštilja postavite u košaru za prženje.
- Pritisnite gumb ⏻, a zatim pritiskom gumba + i — na digitalnom zaslonu postavite temperaturu 🌡 na 80 °C.
- Potom postavite željeno vrijeme pripreme hrane ⏲ pritiskom gumba + i —. Vrijeme možete postaviti na vrijednost od 1 sata do 4 sata.
- Pritisnite gumb za pokretanje ⏻ kako biste pokrenuli postupak dehidracije. Na zaslonu će se izmjenjivati prikaz odabrane temperature i preostalog vremena pripreme hrane.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, uređaj će oglasiti zvučni signal i isključiti se. Izvadite košaru za prženje iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplinu.
- Provjerite je li hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, vratite je natrag u uređaj i na mjeraču vremena postavite nekoliko dodatnih minuta.
- Gotovu hranu izvadite iz košare za prženje kuhinjskim hvataljkama.

6.2| VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

Tablica u nastavku pomoći će vam odabrati osnovne postavke za hranu koju želite pripremati.

NAPOMENA

Vremena pripreme hrane u nastavku samo su smjernice i mogu se razlikovati ovisno o korištenoj sorti i pošiljci krumpira. Što se tiče ostalih namirnica, na rezultate mogu utjecati veličina, oblik i robna marka. Stoga ćete možda morati neznatno prilagoditi vrijeme pripreme hrane.

	kg	MENU				i
KRUMPIRI I PRŽENI KRUMPIRIĆI						
smrznuti pomfrit (standardne debljine od 10 mm x 10 mm)	300 – 800 g		15 – 25 min*	180 °C		
domaći prženi krumpirići (8 x 8 mm)	300 – 800 g		22 – 27 min*	180 °C		dodajte jednu žličicu ulja
smrznute kriške krumpira	300 – 800 g		22 – 27 min*	180 °C		dodajte jednu žličicu ulja
MESO I PERAD						
odrezak	100 – 500 g		6 – 10 min	180 °C		
fileti pilećih prsa (bez kosti)	100 – 500 g		12 – 19 min	180 °C		
pile (cijelo)	1000 g		60 min	200 °C		
RIBA						
filet lososa	350 g		15 – 17 min	140 °C		
kozice	12 kom		4 min	170 °C		
SNACKOVI						
smrznuti pileći medaljoni	100 – 600 g		7 – 15 min	200 °C		
smrznuta pileća krilca	300 g		16 – 20 min	200 °C		
smrznuti štapići od sira	125 g (5 kom)		7 – 9 min	180 °C		
smrznuti kolutići luka	200 g (10 kom)		8 – 10 min	200 °C		
pizza	400 g		7 min	190 °C		
povrće	300 – 700 g		16 – 20 min	200 °C		
PEČENJE						
muffini	7 kom		15 – 18 min	180 °C		upotrijebite kalup za pečenje / posudu za pećnicu**
kolač	300 g		30 min	160 °C		
DEHIDRACIJA						
narezane jabuke	1 – 2 kom		4 h	80 °C		

* Protresite po isteku polovice vremena pripreme.

** Stavite posudu za pečenje / vatrostalnu posudu u košaru za prženje (vatrostalnu posudu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija, terracotte).

		MENU				i
ROŠTILJ						
=			15 min			
meso	250 g	Grill 200 °C	prethodno zagrijavanje: 15 min priprema hrane: 6 – 8 min			Možete dodati ulje, aromatično bilje i sol za bolji okus. Po isteku polovice vremena pripreme možete preokrenuti hranu.
kobasice	400 g	Grill 200 °C	prethodno zagrijavanje: 15 min priprema hrane: 10 – 12 min			Možete dodati ulje, aromatično bilje i sol za bolji okus. Po isteku polovice vremena pripreme možete preokrenuti hranu.
povrće	300 g	Grill 200 °C	prethodno zagrijavanje: 15 min priprema hrane: 10 min			
riblji filet	200 g	Grill 200 °C	prethodno zagrijavanje: 15 min priprema hrane: 3 – 5 min			

VAŽNO: kako biste spriječili oštećenje uređaja, nikad nemojte prekoračiti maksimalne količine sastojaka i tekućina naznačene u priručniku za uporabu i receptima. Pri upotrebi smjesa koje se dižu (kao što su kolač, quiche ili muffini) smjesom napunite najviše pola posude za pećnicu.

7| SAVJETI

- Za manje komade hrane obično je potrebno malo kraće vrijeme pripreme nego za veće komade.
- Protresanjem hrane po isteku polovice vremena pripreme postići ćete bolji krajnji rezultat, a možete i spriječiti neravnomjernu termičku obradu.
- Ako niste sigurni je li hrana spremna, u bilo kojem trenutku možete otvoriti košaru za prženje kako biste provjerili napredak.
- Kako bi vaši svježi krumpirići bili posebno hrskavi, probajte dodati malu količinu ulja prije pripreme i protresite kako bi ih ulje ravnomjerno prekrilo. Preporučujemo dodati 14 ml ulja. U smrznute krumpiriće nemojte dodavati ulje.
- Snackovi koji se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u uređaju.
- Optimalna preporučena količina za pripremu prženih krumpirića iznosi 700 grama.
- Da biste brzo i jednostavno pripremali punjene snackove, upotrijebite gotovo lisnato ili prhko tijesto.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili pržiti krhke ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u košaru za prženje. Možete upotrijebiti posudu za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija ili terracotte.
- Uređaj možete upotrebljavati i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane temperaturu postavite na 160 °C i podgrijavajte najviše 10 minuta.
- Ovisno o količini hrane, vrijeme pripreme može se prilagoditi kako bi se hrana u potpunosti podgrijala.

8| PREDLOŽENI RECEPT: DOMAĆI PRŽENI KRUMPIRIĆI

Ako želite pripremiti domaće pržene krumpiriće, slijedite korake u nastavku.

1| Odaberite sortu krumpira koja se preporučuje za pripremu prženih krumpirića.

2| Ogulite krumpire i narežite ih na kriške jednake debljine (1 cm).

3| Namačite kriške krumpira u hladnoj vodi 30 minuta, ocijedite ih i osušite čistom, visokoupijajućom kuhinjskom krpom. Potom ih tapkajte papirnatim kuhinjskim ručnikom. Kriške moraju biti dobro osušene prije termičke obrade.

4| Ulijte jednu žličicu ulja (biljnog, suncokretovog ili maslinovog) u suhu košaru za prženje, stavite kriške krumpirića i miješajte dok ne budu prekrivene uljem.

5| Pržene krumpiriće izvadite iz košare za prženje kuhinjskim priborom kako bi višak ulja ostao u košari za prženje. Stavite pržene krumpiriće u posudu za serviranje.

6| NAPOMENA **košaru za prženje s prženim krumpirićima prekrivenim uljem nemojte odjednom iskrenuti izravno u posudu jer će se u tom slučaju višak ulja skupiti na dnu posude za serviranje.**

7| Pržene krumpiriće pripremite u skladu s uputama u odjeljku Vodič za pripremu hrane.

9| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

Košara za prženje i rešetka roštilja imaju premaz protiv prianjanja. Za njihovo čišćenje nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor ni abrazivne materijale za čišćenje jer se tako može oštetiti premaz protiv prianjanja.

1| Iskopčajte utikač napajanja iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
NAPOMENA Izvadite košaru za prženje kako bi se uređaj brže ohladio.

2| Vlažnom krpom obrišite vanjske površine uređaja.

3| Košaru za prženje i rešetku očistite vrućom vodom, deterdžentom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom. Preostale nečistoće možete ukloniti tekućinom za odmašćivanje.

NAPOMENA Košara za prženje i rešetka roštilja ne smiju se prati u perilici posuđa.

Savjet:
ako se za dno košare za prženje i rešetke zalijepe ostaci/naslage hrane, napunite vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa. Košaru za prženje i rešetku ostavite da se namaču oko 10 minuta. Potom isperite i osušite.

4| Unutrašnjost uređaja obrišite vlažnom krpom namočenom u vruću vodu.

5| Grijaći element očistite suhom četkom za čišćenje kako biste uklonili sve ostatke hrane.

6| Sve intervencije koje izlaze iz okvira čišćenja i uobičajenog održavanja koje vrši korisnik moraju se provoditi u ovlaštenoj servisnoj radionici.

PAŽNJA

7| **Nemojte uranjati uređaj u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.**

10| SKLADIŠTENJE

1| Isključite uređaj iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.

2| Pobrinite se da su svi dijelovi čisti i suhi.

11| JAMSTVO I SERVIS

Ako vam je potreban servis ili informacije ili ako imate problem, posjetite web-mjesto ove robne marke ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji. Telefonski broj možete pronaći u međunarodnom jamstvenom listu. Ako u vašoj zemlji nema centra za korisničku podršku, obratite se svom lokalnom distributeru.

12| OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Ako imate problema s uređajem, posjetite web-mjesto naše robne marke gdje ćete pronaći popis najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

13| TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni napon: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potrošnja struje: 1550 W
Klasa zaštite: I

CE Uređaj je u skladu s europskim direktivama 2014/35/EU, 2014/30/EU i 2009/125/EU.

Zaštita okoliša

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- Odnesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

SL NAVODILA ZA UPORABO

1	**Opis**	**204**
1.1	Nadzorna plošča z zaslonom na dotik	204
2	**Pred uporabo**	**204**
3	**Odpakiranje**	**204**
4	⚠ **Pomembne varnostne informacije**	**205**
4.1	Nasveti/informacije	208
5	**Pred prvo uporabo**	**208**
5.1	Priprava na uporabo	208
5.2	Uporaba aparata	208
6	**Uporaba rešetke za žar**	**209**
6.1	Dehidracija	210
6.2	Pregled jedi	210
7	**Nasveti**	**212**
8	**Predlog recepta: domač ocvrti krompirček**	**213**
9	**Čiščenje in nega**	**213**
10	**Shranjevanje**	**213**
11	**Garancija in servis**	**214**
12	**Odpravljanje težav**	**214**
13	**Tehnični podatki**	**215**

1| OPIS

A Košara za cvrtje
B Ročaj
C Rešetka za žar (odstranljiva)
D Nadzorna plošča z zaslonom na dotik
E Prikaz časa/temperature

1.1| NADZORNA PLOŠČA Z ZASLONOM NA DOTIK

Samodejni načini priprave:



1 Ocvrti krompirček
2 Piščančji ocvrtki
3 Piščanec
4 Pica
5 Meso
6 Ribe
7 Zelenjava
8 Sladica

\+

ROČNA NASTAVITEV TEMPERATURE

\–

\+

ROČNA NASTAVITEV ČASA

\–

AIR FRY NAČIN CVRTJA Z ZRAKOM

STANJE PRIPRAVLJENOSTI, ZAČETEK/ ZAUSTAVITEV

GRILL NAČIN ŽARA

2| PRED UPORABO

Pozorno preberite navodila za uporabo. Vsebujejo pomembne informacije o delovanju in vzdrževanju aparata ter varnostna navodila.
Navodila shranite na varnem mestu in jih posredujte morebitnim prihodnjim uporabnikom. V primeru nepravilne uporabe aparata lahko pride do poškodb.

Aparat se lahko uporablja samo za predvideni namen in v skladu z navodili za uporabo.

Med uporabo aparata vedno upoštevajte varnostna navodila.

Pred sestavljanjem in prvo uporabo aparata odstranite morebitne nalepke ter očistite dele, ki pridejo v stik s hrano, in odstranljive dele, kot je opisano v razdelku »Čiščenje in nega«.

3| ODPAKIRANJE

Nevarnost zadušitve!

Otroci si lahko embalažo potegnejo čez glavo ali se vanjo zavijejo in se zadušijo.

→ Embalažni material hranite zunaj dosega otrok.
→ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažo.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se zadušijo.

→ Majhne dele hranite zunaj dosega otrok.
→ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

- V celoti odstranite zaščitne folije in embalažo. V notranjosti aparata ne sme ostati nobena embalaža.
- Reciklirajte ves embalažni material (papir, karton in plastiko).
- Preverite, ali sta aparat in dodatna oprema popolna in nepoškodovana.
- Če kateri koli del manjka ali je poškodovan, aparata ne uporabljajte in o tem obvestite servisno službo.

Servisna služba WMF
Tel.: +49 (0)7331 256 256
E-pošta: contact-de@wmf.com

4| POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE

OPOZORILO označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči hude poškodbe (npr. opekline zaradi pare ali vročih površin).

PREVIDNO označuje morebitno nevarno situacijo, ki lahko privede do manjših ali zmernih telesnih poškodb.

POZOR označuje situacijo, ki lahko privede do materialne škode.

NAPOTEK podaja dodatne informacije o varnem ravnanju z izdelkom.

Pozorni bodite na **simbole** in **oznake**.

OPOZORILO

- Ta aparat je namenjen samo za domačo uporabo in se zato ne sme uporabljati v komercialne namene. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti in ne jamči za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe aparata ali uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo.
- Aparat ni namenjen za uporabo v naslednjih okoljih, v katerih garancija ne velja:
  → v kuhinjskih prostorih za osebje v trgovinah, pisarnah ali drugih delovnih okoljih;
  → na kmetijah;
  → za goste v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih okoljih;
  → v prenočiščih, kot so penzioni.
- Ta aparat ni namenjen upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora za preprečitev nevarnosti zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali podobno usposobljena oseba.
- Poskrbeti je treba za nadzor nad otroci, da se ne igrajo z aparatom.
- Ta aparat ni namenjen, da ga uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen pod ustreznim

nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ki jim lahko poda napotke glede uporabe aparata.

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, ki so stari vsaj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, in sicer pod nadzorom ali tako, da prejmejo napotke glede varne uporabe aparata in se zavedajo možnih nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci lahko izvajajo čiščenje in vzdrževanje samo, če so stari vsaj 8 let in so pod nadzorom. Aparat in njegov kabel morate hraniti zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

- ⚠ Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem aparata visoka. Ne dotikajte se vročih površin aparata.
- Odstranljive dele očistite z neabrazivno gobico in detergentom.
- Notranjost in zunanjost aparata očistite z vlažno gobico ali krpo. Preberite razdelek »Čiščenje« v navodilih za uporabo.
- Aparat se lahko uporablja na nadmorski višini do 4000 m.

POZOR

- Na površini grelnega elementa je po uporabi prisotna odvečna toplota.

PREVIDNO

- Nevarnost telesnih poškodb zaradi nepravilne uporabe aparata.

POZOR

- Ne zlijte tekočin na priključek.

Upoštevajte naslednje:

- Preberite in upoštevajte navodila za uporabo. Shranite jih na varnem mestu.
- Preverite, ali napetost vašega električnega omrežja ustreza napetosti, ki je navedena na tipski ploščici na aparatu (izmenični tok).
- Pred uporabo z aparata odstranite ves embalažni material in vse promocijske oznake ali nalepke. Odstranite tudi morebiten material izpod odstranljive košare za cvrtje (odvisno od modela).
- Če aparata ne uporabljate v državi, v kateri je bil kupljen, naj ga zaradi različnih veljavnih standardov pregledajo v pooblaščenem servisnem centru.
- Pri modelih s snemljivimi napajalnimi kabli uporabljajte samo originalni napajalni kabel.
- Če je potreben servis, se obrnite na pooblaščene servisne centre. Če popravila opravijo nepooblaščene osebe, je proizvajalčeva garancija razveljavljena.
- Aparat vedno priključite v ozemljeno vtičnico.
- Aparat vedno odklopite iz električnega omrežja po uporabi in preden ga želite premakniti ali očistiti.
- Aparat uporabljajte na ravni in stabilni delovni površini, ki je odporna na toploto, stran od mest, ki se lahko zmočijo zaradi škropljenja z vodo.
- V primeru požara odklopite aparat iz električnega omrežja in pogasite plamene z vlažno kuhinjsko brisačo.
- Za preprečitev poškodb aparata upoštevajte recepte iz navodil in knjige z recepti ter pazite, da uporabite pravo količino sestavin.

Čemu se morate izogibati:

- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan aparat oziroma napajalni kabel ali če je padel in ima vidne poškodbe ali če se zdi, da ne deluje pravilno. V teh primerih je treba aparat odnesti v pooblaščen servisni center.
- Ne uporabljajte kabelskega podaljška. Če uporabljate kabelski podaljšek, se prepričajte, da je v dobrem stanju, da je vtič ozemljen in da je nazivna moč primerna za aparat. Kabelski podaljšek mora biti speljan tako, da se ob njega nihče ne spotakne.
- Napajalni kabel ne sme viseti. Kabel nikoli ne sme priti v bližino vročih delov aparata, virov toplote ali ostrih robov oziroma priti z njimi v stik.
- Aparata ne odklopite iz električnega omrežja tako, da povlečete napajalni kabel.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez nadzora.
- Aparata ne vklapljajte v bližini vnetljivih materialov (žaluzij, zaves, ...) ali v bližini zunanjih virov toplote (plinski štedilnik, kuhalna plošča itd.).
- Aparata nikoli ne premikajte, dokler je v njem še vroča hrana.
- Aparata nikoli ne uporabljajte, če je prazen.
- V bližini pohištvene enote ali pod pohištveno enoto, kjer je aparat nameščen, ne shranjujte vnetljivih izdelkov.
- Aparata nikoli ne razstavljajte sami.
- Izdelka ne potapljajte v vodo.
- Ne uporabljajte močnih čistilnih sredstev (predvsem odstranjevalcev na osnovi sode), grobih čistilnih blazinic ali žičnatih gobic.
- Košare za cvrtje ne uporabljajte za druge namene.
- Aparata ne shranjujte na prostem. Shranjujte ga v suhem in dobro prezračevanem prostoru.
- Nikoli ne mešajte različnih vrst maščobe ali olja. Z zamrznjenih izdelkov odstranite ostanke ledu in ocvrto hrano pred cvrtjem osušite s kuhinjskimi brisačami.
- Pazite, da košare za cvrtje ne preobremenite, in upoštevajte priporočene količine.
- Aparat in njegov kabel morate hraniti zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

4.1| NASVETI/INFORMACIJE

- Ob prvi uporabi lahko izdelek oddaja nestrupen vonj. Vonj ne vpliva na uporabo in hitro izgine.
- Za zagotavljanje varnosti je ta aparat skladen z veljavnimi standardi in predpisi (direktive o nizki napetosti, elektromagnetni združljivosti, materialih, namenjenih za stik z živili, okolju itd.).
- Ta aparat je namenjen samo za domačo uporabo in ne za uporabo na prostem. V primeru profesionalne uporabe, neustrezne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne prevzema odgovornosti in garancija ne velja.
- Zaradi varnosti uporabljajte samo dodatno opremo in nadomestne dele, ki so zasnovani za ta aparat.

PREVIDNO

- **Občutljive osebe, kot so nosečnice, majhni otroci, starejši in osebe z oslabljenim imunskim sistemom, morajo upoštevati, da temperatura pod 80 °C ne zadostuje za odpravo vseh sanitarnih tveganj, povezanih z bakterijami, pri vseh vrstah živil razen pri jogurtu.**

5| PRED PRVO UPORABO

Najprej preberite varnostna navodila in navodila za uporabo ter jih shranite na varnem mestu.

Z aparata odstranite ves embalažni material in morebitne nalepke.

Ne odstranite silikonskih blazinic z rešetke za žar. Košaro za cvrtje in odstranljivo rešetko za žar temeljito očistite pod vročo vodo z malo detergenta in neabrazivno gobico.

NAPOTEK

Notranjost in zunanjost aparata obrišite z vlažno krpo.

Aparat deluje tako, da proizvaja vroč zrak. Košare za cvrtje ne napolnite z oljem ali maščobo za cvrtje.

5.1| PRIPRAVA NA UPORABO

- Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki je odporna na toploto, stran od mest, ki se lahko zmočijo zaradi škropljenja z vodo.
- Rešetko za žar do konca vstavite na dno košare za cvrtje.
- **Košare za cvrtje ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.**
- **Na aparat ne postavljajte nobenih predmetov. To moti pretok zraka in vpliva na rezultat cvrtja z vročim zrakom.**

POZOR

Za preprečitev pregrevanja aparata ga ne postavljajte v kot ali pod stensko omarico. Okrog aparata mora ostati vsaj 15 cm prostora, da lahko zrak kroži.

5.2| UPORABA APARATA

Z aparatom lahko pripravite veliko različnih jedi. Čas priprave za glavne vrste živil je naveden v razdelku »Pregled jedi«.

- Napajalni kabel priključite v električno vtičnico. Na nadzorni plošči se prikaže simbol ⏻.
- Položite hrano v košaro za cvrtje.

NAPOTEK

- Košaro za cvrtje vedno napolnite največ do oznake MAX in ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte razdelek »Pregled jedi«), saj lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.
- Košaro za cvrtje potisnite nazaj v aparat.
- Za začetek priprave lahko izberete samodejni način priprave in ročne nastavitve.

Samodejni način priprave:

- Tapnite simbol ⏻. Nadzorna plošča se aktivira.
- S pritiskom ustrezne ikone na plošči z zaslonom na dotik izberite želeni način priprave (načini so podrobno opisani v razdelku »Pregled jedi«).
- Potrdite način priprave s pritiskom gumba ⏻. S tem se začne postopek priprave.
- Priprava se začne. Na zaslonu se izmenično prikazujeta izbrana temperatura in preostali čas priprave.

Ročne nastavitve:

- Nastavite temperaturo 🌡 z gumboma + in — na nadzorni plošči z zaslonom na dotik. Termostat se lahko nastavi med 80 in 200 °C.
- Nato nastavite želeni čas priprave ⏲ z gumboma + in —. Časovnik lahko nastavite na od 1 minute do 60 minut.
- Pritisnite gumb za začetek, da se začne priprava z izbranimi nastavitvami temperature in časa. Priprava se začne. Na zaslonu se izmenično prikazujeta izbrana temperatura in preostali čas priprave.
- Tapnite simbol ⏻, da se začne priprava z izbranimi nastavitvami temperature in časa. Priprava se začne. Na zaslonu se izmenično prikazujeta izbrana temperatura in preostali čas priprave.

Odvečno olje iz hrane se zbira na dnu košare za cvrtje.

Nekatera živila je treba na polovici časa priprave pretresti (glejte razdelek »Pregled jedi«). Če želite hrano pretresti, primite košaro za cvrtje za ročaj, jo izvlecite iz aparata in potresite. Nato potisnite košaro za cvrtje nazaj v aparat, ki se bo samodejno ponovno zagnal.

Ko zaslišite zvok časovnika, se je nastavljeni čas priprave iztekel. Košaro za cvrtje izvlecite iz aparata in jo postavite na površino, ki je odporna na toploto.

Preverite, ali je jed pripravljena.

Če jed še ni pripravljena, potisnite košaro za cvrtje nazaj v aparat in nastavite časovnik še za nekaj minut.

Ko je jed pripravljena, izvlecite košaro za cvrtje. Hrano odstranite tako, da jo s prijemalkami vzamete iz košare za cvrtje.

PREVIDNO

Košare za cvrtje ne smete nikoli obrniti tako, da je rešetka za žar zgoraj.

PREVIDNO

Po cvrtju z vročim zrakom so košara za cvrtje, rešetka in hrana zelo vroče. Med uporabo in še nekaj časa po uporabi se ne dotikajte košare za cvrtje, ker se zelo segreje. Košaro za cvrtje držite le za ročaj. Odvisno od vrste sestavin, ki jih vstavite v aparat, lahko iz posode uhaja para.

Ko je ena porcija hrane pripravljena, je aparat takoj pripravljen za pripravo druge porcije hrane.

6| UPORABA REŠETKE ZA ŽAR

- Rešetko za žar položite v aparat v košaro za cvrtje. Prepričajte se, da je pravilno vstavljena, tj. da je oznaka »TOP« (Zgoraj) usmerjena navzgor (dvignjeni del).
- Pritisnite ⏻ in nato na zaslonu pritisnite Grill, da izberete način žara.
- Način žara zaženite tako, da pritisnete ⏻. Ne dajajte živil v košaro za cvrtje. S tem se začne faza predgretja (trajanje: 15 minut). V tem času v košaro za cvrtje ne dajajte živil.
- Ko zaslišite zvok časovnika, je faza predgretja zaključena in temperatura je dosegla 200 °C.
- Med fazo predgretja ne odstranjujte košare za cvrtje, sicer se bo časovnik ponastavil na 0 in nato znova zagnal.
- Aparat za 10 minut preklopi v način ohranjanja toplote pri 200 °C.
- Košaro za cvrtje vzemite iz aparata in jo postavite na površino, ki je odporna na toploto.

POZOR

- **Košara za cvrtje in rešetka za žar sta zelo vroči. S prijemalkami položite hrano na rešetko za žar.**

- Počakajte, da se faza predgretja zaključi, nato položite hrano na rešetko za žar in vstavite košaro za cvrtje nazaj v aparat.
- Izberite želeni čas priprave z gumboma + in — (glejte razdelek »Pregled jedi«). Pritisnite gumb za začetek, da se začne priprava. Na zaslonu se izmenično prikazujeta temperatura in preostali čas priprave. Če želite, da je meso enakomerno zapečeno, ga na polovici časa priprave obrnite. Odvečno olje iz hrane se zbira na dnu košare za cvrtje.
- Po končani pripravi aparat odda zvočni signal in se izklopi. Košaro za cvrtje vzemite iz aparata in jo postavite na površino, ki je odporna na toploto.
- Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, jo položite nazaj v aparat in nastavite časovnik z ročno nastavitvijo še za nekaj minut pri 200 °C (glejte razdelek »Pregled jedi«).
- Ko je jed pripravljena, izvlecite košaro za cvrtje. Hrano odstranite tako, da jo s prijemalkami vzamete iz košare za cvrtje.

POZOR

- **Po vročem cvrtju so košara za cvrtje, rešetka za žar in hrana zelo vroče. Med uporabo in še nekaj časa po uporabi se ne dotikajte košare za cvrtje, ker se zelo segreje. Košaro za cvrtje držite le za ročaj.**

6.1 | DEHIDRACIJA

- Rešetko za žar položite v aparat v košaro za cvrtje.
- Pritisnite ⏻ ter nato z gumboma 🌡 in + nastavite temperaturo — na 80 °C na digitalnem zaslonu.
- Nato nastavite želeni čas priprave ⏲ tako, da pritisnete gumba + in —. Nastavite lahko čas od 1 ure do 4 ur.
- Pritisnite gumb za začetek ⏻, da se začne postopek dehidracije. Na zaslonu se izmenično prikazujeta izbrana temperatura in preostali čas priprave.
- Po izteku časa priprave aparat odda zvočni signal in se izklopi. Košaro za cvrtje vzemite iz aparata in jo postavite na površino, ki je odporna na toploto.
- Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, jo položite nazaj v aparat in nastavite časovnik še za nekaj minut.
- Pripravljeno hrano s prijemalkami vzemite iz košare za cvrtje.

6.2 | PREGLED JEDI

Z naslednjo preglednico si lahko pomagate pri izbiri osnovnih nastavitev za jed, ki jo želite pripraviti.

NAPOTEK

Spodnji časi priprave so le okvirni in se lahko razlikujejo glede na vrsto in količino uporabljenega krompirja. Pri drugih živilih lahko na rezultate vplivajo velikost, oblika in blagovna znamka. Zato boste morda morali čas priprave nekoliko prilagoditi.

	kg	MENU				i
KROMPIR IN KROMPIRČEK						
Zamrznjen krompirček (standardna debelina 10 mm x 10 mm)	300–800 g		15–25 min*	180 °C		
Domač krompirček (8 x 8 mm)	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Dodajte 1 žlico olja
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Dodajte 1 žlico olja
MESO						
Zrezki	100–500 g		6–10 min	180 °C		
Piščančji fileji (brez kosti)	100–500 g		12–19 min	180 °C		
Piščanec (cel)	1000 g		60 min	200 °C		
RIBE						
Lososov file	350 g		15–17 min	140 °C		
Kozice	12 kosov		4 min	170 °C		
PRIGRIZKI						
Zamrznjeni piščančji ocvrtki	100–600 g		7–15 min	200 °C		
Zamrznjene piščančje perutničke	300 g		16–20 min	200 °C		
Zamrznjene sirove palčke	125 g (5 kosov)		7–9 min	180 °C		
Zamrznjeni čebulni obročki	200 g (10 kosov)		8–10 min	200 °C		
Pica	400 g		7 min	190 °C		
Zelenjava	300–700 g		16–20 min	200 °C		
PEKA						
Mafini	7 kosov		15–18 min	180 °C		Uporabite pekač/ posodo za peko**
Kolač	300 g		30 min	160 °C		
DEHIDRACIJA						
Jabolčni krhlji	1–2 kosa		4 h	80 °C		

* Na polovici časa priprave pretresite.

** V košaro za cvrtje vstavite posodo za peko/pekač (posoda iz silikona, nerjavečega jekla, aluminija, lončena posoda).

		MENU				i
ŽAR						
=			15 min			
Meso	250 g	Grill 200 °C	Predgretje: 15 min Priprava: 6–8 min			Za boljši okus lahko dodate olje, aromatična zelišča in sol. Na polovici časa priprave lahko hrano obrnete.
Klobase	400 g	Grill 200 °C	Predgretje: 15 min Priprava: 10–12 min			Za boljši okus lahko dodate olje, aromatična zelišča in sol. Na polovici časa priprave lahko hrano obrnete.
Zelenjava	300 g	Grill 200 °C	Predgretje: 15 min Priprava: 10 min			
Ribji file	200 g	Grill 200 °C	Predgretje: 15 min Priprava: 3–5 min			

POMEMBNO: Da ne bi prišlo do poškodb aparata, nikoli ne prekoračite največjih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in receptih. Kadar uporabljate zmesi, ki vzhajajo (na primer za kolač, pito ali mafine), lahko posodo napolnite največ do polovice.

7| NASVETI

- Za manjša živila je običajno potreben nekoliko krajši čas priprave kot za večja živila.
- S pretresanjem jedi na polovici časa priprave izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno pripravo.
- Če niste prepričani, lahko kadar koli odprete košaro za cvrtje in preverite stanje.
- Če želite, da bo sveži krompir še bolj hrustljav, mu pred pripravo dodajte majhno količino olja in ga pretresite, da se enakomerno prekrije z oljem. Priporočamo 14 ml olja. Zamrznjenemu krompirju ne dodajte olja.
- V aparatu lahko pripravite tudi prigrizke, ki jih je mogoče pripraviti v pečici.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 700 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo polnjenih prigrizkov uporabite pripravljeno listnato in krhko testo.
- Če želite speči kolač ali pito oziroma če želite ocvreti občutljive sestavine ali polnjene sestavine, v košaro za cvrtje aparata postavite posodo za peko. Uporabite lahko posodo za peko iz silikona, nerjavečega jekla, aluminija in lončeno posodo.
- Aparat lahko uporabljate tudi za pogrevanje hrane. Če želite pogreti hrano, nastavite temperaturo na 160 °C za največ 10 minut.
- Da se hrana popolnoma pogreje, lahko prilagodite čas priprave glede na količino hrane.

8| PREDLOG RECEPTA: DOMAČ OCVRTI KROMPIRČEK

Če želite pripraviti domač ocvrti krompirček, upoštevajte spodnje korake.

1| Izberite vrsto krompirja, ki se priporoča za pripravo krompirčka.

2| Olupite krompir in ga narežite na enako debele kose (1 cm).

3| Kose krompirja namočite v hladno vodo za vsaj 30 minut, jih odcedite in osušite s čisto, zelo vpojno kuhinjsko brisačo. Nato jih popivnajte s papirnato kuhinjsko brisačo. Kosi krompirja morajo biti pred pripravo popolnoma suhi.

4| V suho košaro za cvrtje vlijte 1 žlico olja (rastlinskega, sončničnega ali olivnega), vanjo položite kose krompirja in jih premešajte, da se prekrijejo z oljem.

5| Odstranite krompirček iz košare za cvrtje s kuhinjskim pripomočkom, da odvečno olje ostane v košari za cvrtje. Ocvrti krompirček stresite v skledo za serviranje.

6| NAPOTEK **Ne prevrnite posode z ocvrtim krompirčkom, ki je prekrit z oljem, neposredno v košaro za cvrtje v eni potezi, ker bo odvečno olje steklo na dno posode za serviranje.**

7| Ocvrite krompirček v skladu z navodili v razdelku Pregled jedi.

9| ČIŠČENJE IN NEGA

Aparat očistite po vsaki uporabi.

Košara za cvrtje in rešetka za žar sta prevlečeni s premazom proti prijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko poškodujejo premaz proti prijemanju.

1| Odklopite vtič aparata iz električne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.
NAPOTEK Če želite, da se aparat ohladi hitreje, odstranite košaro za cvrtje.

2| Zunanjost aparata obrišite z vlažno krpo.

3| Košaro za cvrtje in rešetko očistite pod vročo vodo z malo detergenta in neabrazivno gobico. Ostanke lahko očistite s sredstvom za razmaščevanje.

NAPOTEK Košara za cvrtje in rešetka za žar nista primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Nasvet:
Če so na dnu košare za cvrtje in rešetke ostanki hrane, ju napolnite z vročo vodo in dodajte malo detergenta. Pustite košaro za cvrtje in rešetko namakati približno 10 minut. Nato ju izperite in osušite.

4| Notranjost aparata obrišite s krpo, navlaženo z vročo vodo.

5| Grelni element očistite s suho ščetko za čiščenje, da odstranite morebitne ostanke hrane.

6| Vse posege, ki presegajo čiščenje in običajno nego uporabnika, mora opraviti pooblaščeni servis.

POZOR

7| **Aparata ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.**

10| SHRANJEVANJE

1| Odklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

2| Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

11| GARANCIJA IN SERVIS

Če potrebujete servis ali informacije oziroma imate težave, obiščite spletno mesto blagovne znamke ali se obrnite na center za pomoč strankam blagovne znamke v svoji državi. Telefonsko številko najdete v garancijskem dokumentu za države po vsem svetu. Če v vaši državi ni centra za pomoč strankam, se obrnite na lokalnega zastopnika.

12| ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če imate težave z aparatom, obiščite spletno mesto naše blagovne znamke, kjer boste našli seznam pogosto zastavljenih vprašanj, ali se obrnite na center za pomoč strankam v svoji državi.

13| TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50–60 Hz
Poraba energije: 1550 W
Razred zaščite: I

CE Aparat je skladen z evropskimi direktivami 2014/35/EU, 2014/30/EU in 2009/125/EU.

Varujte okolje



Sodelujmo pri varovanju okolja!

- Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

CS NÁVOD K OBSLUZE

1	**Popis**	**218**
1.1	Ovládací panel s dotykovou obrazovkou	218
2	**Před použitím**	**218**
3	**Rozbalení**	**218**
4	⚠ **Důležité bezpečnostní pokyny**	**219**
4.1	Poradenství/informace	222
5	**Před prvním použitím**	**222**
5.1	Příprava na použití	222
5.2	Používání spotřebiče	222
6	**Použití grilovací mřížky**	**223**
6.1	Dehydratace	224
6.2	Průvodce vařením	224
7	**Tipy**	**226**
8	**Návrh receptu: domácí hranolky**	**227**
9	**Čištění a péče**	**227**
10	**Ukládání**	**227**
11	**Záruka a servis**	**228**
12	**Řešení problémů**	**228**
13	**Technické specifikace**	**229**

1| POPIS

A Fritovací koš
B Rukojeť
C Grilovací mřížka (odnímatelná)
D Ovládací panel s dotykovou obrazovkou
E Zobrazení času/teploty

1.1| OVLÁDACÍ PANEL S DOTYKOVOU OBRAZOVKOU

Automatické režimy vaření:



1 Hranolky
2 Nugety
3 Kuře
4 Pizza
5 Maso
6 Ryby
7 Zelenina
8 Dezert

\+

RUČNÍ NASTAVENÍ TEPLOTY

\–

\+

RUČNÍ NASTAVENÍ ČASU

\–

AIR FRY MODUS AIR FRY

POHOTOVOSTNÍ REŽIM START/STOP

GRILL REŽIM GRILOVÁNÍ

2| PŘED POUŽITÍM

Pečlivě si přečtěte tento návod k obsluze. Najdete v něm důležité informace o provozu a údržbě spotřebiče a také bezpečnostní pokyny.
Návod k obsluze si uschovejte na bezpečném místě a předejte jej případným budoucím uživatelům. Nesprávné použití může způsobit poškození.

Spotřebič by se měl používat pouze k určenému účelu a v souladu s tímto návodem k obsluze.

Při používání spotřebiče vždy dodržujte bezpečnostní pokyny.

Před sestavením a prvním použitím ze spotřebiče odstraňte všechny případné nálepky a vyčistěte části, které přicházejí do styku s potravinami, stejně jako odnímatelné části, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče".

3| ROZBALENÍ

Nebezpečí udušení!

Děti by si mohly obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zabalit a udusit se.

→ Obalový materiál proto uchovávejte mimo dosah dětí.
→ Nedovolte dětem, aby si ním hrály.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

→ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
→ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

- Veškeré ochranné fólie a obalový materiál zcela odstraňte. Uvnitř spotřebiče by neměl zůstat žádný obal.
- Veškerý obalový materiál (papír, karton a plast) zrecyklujte.
- Zkontrolujte, zda jsou spotřebič a příslušenství kompletní a nepoškozené.
- Pokud některý z dílů chybí nebo je poškozen, spotřebič nepoužívejte a informujte zákaznický servis.

Spotřebitelský servis WMF
Tel: +49 (0)7331 256 256
E-mail: contact-de@wmf.com

4| DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAROVÁNÍ označuje nebezpečnou situaci, která může způsobit vážná zranění (např. popáleniny způsobené párou nebo horkými povrchy).

OPATRNĚ označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která může způsobit lehká nebo středně těžká zranění.

POZOR označuje situaci, která může vést k věcným škodám.

UPOZORNĚNÍ poskytuje další informace týkající se bezpečného zacházení s výrobkem.

Řiďte se veškerými **symboly** a dodržujte všechny **pokyny.**

VAROVÁNÍ

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití, a proto se nesmí používat ke komerčním účelům. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávného používání spotřebiče nebo používání v rozporu s návodem k obsluze, ani za ně neposkytuje žádnou záruku.
- Spotřebič není určen k použití v následujících situacích, přičemž záruka se nevztahuje na následující:
  → prostory kuchyněk pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích,
  → statky,
  → klienty v hotelech, motelech a jiných typech obytných prostředí,
  → prostředí typu „bed and breakfast".
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- V případě, že dojde k poškození napájecího kabelu, je nutné, aby jej vyměnil výrobce, autorizované servisní středisko nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

- Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny ohledně používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o jeho bezpečném používání a rozumí nebezpečím, které se s jeho použitím pojí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem dospělé osoby. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- ⚠ Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče.
- Odnímatelné části čistěte měkkou houbičkou, která jej nepoškrábe, a mycím prostředkem.
- Vnitřek a vnější stranu spotřebiče čistěte vlhkou houbou nebo hadříkem. Viz část „Čištění" v návodu k obsluze.
- Spotřebič lze používat až do nadmořské výšky 4 000 m.

POZOR
- Povrch topného tělesa může po použití sálat zbytkové teplo.

OPATRNĚ
- Nebezpečí zranění v důsledku nesprávného používání spotřebiče.

POZOR
- Nevylévejte na konektor tekutinu.

Postupujte podle níže uvedených bodů:
- Přečtěte si návod k obsluze a postupujte podle něj. Návod uchovávejte na bezpečném místě.
- Zkontrolujte, zda napětí vaší elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče (střídavý proud).
- Před použitím ze spotřebiče odstraňte všechny obalové materiály a reklamní štítky nebo nálepky. Nezapomeňte také odstranit veškeré materiály ze spodní části vyjímatelného fritovacího koše (v závislosti na modelu).
- Pokud je spotřebič používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, nechte jej z důvodu různých platných norem zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.
- U modelů s odpojitelnými napájecími kabely používejte pouze originální napájecí kabel.
- Pokud budete potřebovat využít služeb servisu, obraťte se na některé z autorizovaných servisních středisek. Opravy provedené osobami k tomu neoprávněnými povedou ke ztrátě záruky výrobce.

- Spotřebič vždy připojujte do uzemněné zásuvky.
- Spotřebič vždy odpojte ze zásuvky: po použití, pokud jej potřebujete přemístit nebo vyčistit.
- Spotřebič používejte na rovné, stabilní a žáruvzdorné pracovní ploše mimo dosah stříkající vody.
- V případě požáru odpojte spotřebič ze sítě a plameny uhaste vlhkou utěrkou.
- Aby nedošlo k poškození spotřebiče, dbejte na dodržování receptů uvedených v návodu a v knize receptů; dbejte na to, abyste použili správné množství ingrediencí.

Všimněte si, čeho se musíte vyvarovat:
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený nebo pokud spadl a má viditelné poškození nebo se zdá, že pracuje nestandardně. Pokud k tomu dojde, je nutné spotřebič odeslat do schváleného servisního střediska.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud už prodlužovací kabel použijete, přesvědčte se, že je v dobrém stavu, že je zástrčka uzemněná a že příkon je vhodný pro daný spotřebič. Prodlužovací kabel musí být veden tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout.
- Nenechávejte napájecí kabel viset. Nikdy nedovolte, aby se kabel přiblížil k horkým částem spotřebiče, zdroji tepla nebo ostrým hranám nebo jich dotýkal.
- Neodpojujte spotřebič tahem za napájecí kabel.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte bez dozoru.
- Spotřebič nezapínejte v blízkosti hořlavých materiálů (žaluzie, závěsy...) nebo v blízkosti externího zdroje tepla (plynový sporák, varná deska apod.).
- Spotřebič nikdy nepřemísťujte, pokud je v něm ještě horké jídlo.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič prázdný.
- V blízkosti nábytku, kde je spotřebič umístěn, ani pod ním, nikdy neuchovávejte jakékoliv hořlavé výrobky.
- Spotřebič nikdy sami nerozebírejte.
- Výrobek neponořujte do vody.
- Nepoužívejte žádné silné čisticí prostředky (zejména ty na bázi sody), ani drsné houbičky či drátěnky.
- Fritovací koš nepoužívejte k jiným účelům.
- Spotřebič neuchovávejte ve venkovních prostorách. Skladujte na suchém a dobře větraném místě.
- Nikdy nemíchejte různé druhy tuku nebo oleje. Před smažením ze zmrazených výrobků odstraňte zbytky ledu a smažené potraviny osušte kuchyňskou utěrkou.
- Dbejte na to, aby fritovací koš nebyl přetížen a dodržujte doporučené množství potravin v něm upravovaných.

- Odnímatelné části čistěte měkkou houbičkou, která jej nepoškrábe, a mycím prostředkem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

4.1| PORADENSTVÍ/INFORMACE

- Při prvním použití výrobku se z něj může uvolňovat netoxický zápach. Ten nemá na použití výrobku jakýkoliv vliv, a navíc rychle zmizí.
- Pro zajištění vaší bezpečnosti tento spotřebič odpovídá platným normám a předpisům (směrnice o nízkém napětí, elektromagnetické kompatibilitě, materiálech přicházejících do styku s potravinami, životním prostředí atd.).
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti, nikoli ve venkovním prostředí. V případě profesionálního použití, nevhodného použití nebo nedodržení návodu výrobce nenese žádnou odpovědnost a záruka na spotřebič pozbývá platnosti.
- Za účelem zajištění vaší bezpečnosti používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.

OPATRNĚ
- **Citlivé osoby, jako jsou těhotné ženy, malé děti, starší lidé a osoby se sníženou imunitou, by měly vzít v úvahu, že teploty nižší než 80 °C nestačí k tomu, aby se u všech druhů potravin s výjimkou jogurtů odstranila veškerá hygienická rizika související s výskytem bakterií.**

5| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny a návod k obsluze a uschovejte je na bezpečném místě.

Odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál a nálepky.

Silikonové podložky z mřížky grilu neodstraňujte. Horkou vodou s trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou důkladně vyčistěte fritovací koš a odnímatelnou mřížku grilu.

Vnitřní a vnější plochy spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

Spotřebič funguje tak, že produkuje horký vzduch. Fritovací koš nenaplňujte olejem ani fritovacím tukem.

5.1| PŘÍPRAVA NA POUŽITÍ

- Spotřebič umístěte na rovnou, stabilní a žáruvzdornou pracovní plochu mimo dosah stříkající vody.
- Grilovací mřížku vložte až nadoraz na dno fritovacího koše.
- **Fritovací koš nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.**
- **Na spotřebič nic nepokládejte. Je-li na spotřebiči něco položené, narušuje to proudění vzduchu a ovlivňuje výsledek horkovzdušného smažení.**

POZOR
Abyste zabránili přehřátí spotřebiče, neumísťujte jej na do rohu nebo pod skříňku zavěšenou na stěně. Kolem spotřebiče by měla zůstat mezera alespoň 15 cm, aby mohl cirkulovat vzduch.

5.2| POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Spotřebič dokáže připravit širokou škálu receptů. Doby vaření pro hlavní druhy potravin jsou uvedeny v části „Průvodce vařením".

- Napájecí kabel zapojte do elektrické zásuvky. Na ovládacím panelu se zobrazí symbol ⏻.
- Do fritovacího koše vložte potraviny.

UPOZORNĚNÍ
- Fritovací koš nikdy nenaplňujte nad značku MAX nebo nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením"); to by mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

- Fritovací koš zasuňte zpět do spotřebiče.
- Vaření zahájíte tak, že zvolíte automatický režim vaření nebo ruční nastavení.

Automatický režim vaření:

- Klepněte na symbol ⏻. Aktivuje se ovládací panel.
- Na dotykovém panelu stiskněte příslušnou ikonu a tím zvolte požadovaný režim vaření (tyto režimy jsou podrobně popsány v části „Průvodce vařením").
- Režim vaření potvrďte stisknutím tlačítka ⏻. Tím se vaření zahájí.
- Vaření začíná. Na displeji se střídavě zobrazuje zvolená teplota a zbývající doba vaření.

Ruční nastavení:

- Pomocí tlačítek + a — nastavte na dotykovém ovládacím panelu teplotu 🌡. Termostat se pohybuje v rozmezí 80–200 °C.
- Poté stisknutím tlačítek + a — nastavte požadovanou dobu vaření ⏲. Časovač lze nastavit na 1 minutu až 60 minut.
- Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času. Vaření začíná. Na displeji se střídavě zobrazuje zvolená teplota a zbývající doba vaření.
- Klepnutím na symbol ⏻ zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času. Vaření začíná. Na displeji se střídavě zobrazuje zvolená teplota a zbývající doba vaření.

Přebytečný olej z jídla se shromažďuje na dně fritovacího koše.

Některé potraviny je třeba v polovině doby vaření protřepat (viz část „Průvodce vařením"). Chcete-li je protřepat, vytáhněte fritovací koš za rukojeť ze spotřebiče a zatřepejte jím. Následně jej vsuňte zpět do spotřebiče; spotřebič se automaticky znovu spustí.

Jakmile uslyšíte zvuk časovače, nastavená doba vaření skončila. Vytáhněte fritovací koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch.

Zkontrolujte, zda je jídlo připraveno. Pokud jídlo ještě není hotové, jednoduše zasuňte fritovací koš zpět do spotřebiče a přidejte na časovači několik minut navíc.

Když je jídlo hotové, vyjměte fritovací koš. Jídlo vyjměte z fritovacího koše pomocí kleští.

OPATRNĚ
Fritovací koš by nikdy neměl být otočen grilovací mřížkou nahoru.
OPATRNĚ
Fritovací koš, mřížka i potraviny jsou po fritování horkým vzduchem velmi horké. Fritovacího koše se během používání a nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože se velmi zahřívá. Fritovací koš držte pouze za rukojeť. V závislosti na tom, jaké ingredience byly do spotřebiče vloženy, může z nádoby unikat pára.
Jakmile je dávka jídla hotová, spotřebič je okamžitě připraven k přípravě další dávky jídla.

6| POUŽITÍ GRILOVACÍ MŘÍŽKY

- Grilovací mřížku vložte do fritovacího koše spotřebiče. Ujistěte se, že je správně zasunutá, tj. označení „TOP" směřuje nahoru (vyvýšená část).
- Stiskněte tlačítko ⏻, poté na obrazovce stiskněte tlačítko Grill a vyberte Režim grilování.
- Režim grilování spustíte stisknutím tlačítka ⏻. Do fritovacího koše nevkládejte žádné potraviny. Tím se spustí fáze předehřívání (časování: 15 minut). Po tuto dobu do fritovacího koše nevkládejte žádné potraviny.
- Jakmile uslyšíte zvuk časovače, fáze předehřívání skončila a teplota dosáhla 200 °C.
- Během fáze předehřívání nevyjímejte fritovací koš, jinak se časovač vrátí na hodnotu 0 a časovač se spustí znovu.
- Výrobek přejde na 10 minut do režimu udržování teploty 200 °C.
- Vyjměte fritovací koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch.

POZOR
- **Fritovací koš a grilovací mřížka jsou velmi horké. Jídlo na grilovací mřížku položte**

kleštěmi.

- Počkejte, až skončí fáze předehřívání, a poté jídlo položte na grilovací mřížku a do spotřebiče vložte zpět fritovací koš.
- Stisknutím tlačítek + a — zvolte požadovanou dobu vaření (viz kapitola „Průvodce vařením"). Stisknutím tlačítka Start spustíte vaření. Na displeji se střídavě zobrazuje teplota a zbývající doba vaření. V polovině pečení maso otočte, aby se na povrchu opeklo optimálně. Přebytečný olej z jídla se shromažďuje na dně fritovacího koše.
- Jakmile je příprava jídla u konce, spotřebič vydá zvukový signál a vypne se. Vyjměte fritovací koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda je jídlo připraveno. Pokud jídlo ještě není hotové, vložte jej zpět do spotřebiče a pomocí ručního nastavení přidejte na časovači několik dalších minut při 200 °C (viz kapitola „Průvodce vařením").
- Když je jídlo hotové, vyjměte fritovací koš. Jídlo vyjměte z fritovacího koše pomocí kleští.

POZOR

- **Fritovací koš, grilovací mřížka i potraviny jsou po smažení velmi horké. Fritovacího koše se během používání a nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože se velmi zahřívá. Fritovací koš držte pouze za rukojeť.**

6.1| DEHYDRATACE

- Grilovací mřížku vložte do fritovacího koše spotřebiče.
- Stiskněte tlačítko ⏻, poté pomocí tlačítek + a — na digitálním displeji nastavte teplotu na 80 °C.
- Poté stisknutím tlačítek + a — nastavte požadovanou dobu vaření. Časování můžete nastavit od 1 hodiny do 4 hodin.
- Proces dehydratace spustíte stisknutím tlačítka Start ⏻. Na displeji se střídavě zobrazuje zvolená teplota a zbývající doba vaření.
- Po uplynutí doby vaření spotřebič vydá zvukový signál a vypne se. Vyjměte fritovací koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda je jídlo připraveno. Pokud jídlo ještě není hotové, vložte jej zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Uvařené jídlo vyjměte z fritovacího koše pomocí kleští.

6.2| PRŮVODCE VAŘENÍM

Níže uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro připravované jídlo.

UPOZORNĚNÍ

Níže uvedené doby vaření jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na odrůdě a šarži použitých brambor. U ostatních potravin může výsledky ovlivnit velikost, tvar a značka. Proto může být nutné dobu vaření mírně upravit.

	kg	MENU				i
BRAMBORY A HRANOLKY						
Mražené lupínky (standardní tloušťka 10 mm × 10 mm)	300–800 g		15–25 min*	180 °C		
Domácí hranolky (8 × 8 mm)	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Přidejte 1 lžíci oleje
Mražené bramborové klínky (americké brambory)	300–800 g		22–27 min*	180 °C		Přidejte 1 lžíci oleje
MASO A DRŮBEŽ						
Steak	100–500 g		6–10 min	180 °C		
Kuřecí prsní řízky (bez kostí)	100–500 g		12–19 min	180 °C		
Kuře (celé)	1 000 g		60 min	200 °C		
RYBY						
Filet z lososa	350 g		15–17 min	140 °C		
Krevety	12 kusů		4 min	170 °C		
DROBNÉ OBČERSTVENÍ						
Mražené kuřecí nugetky	100–600 g		7–15 min	200 °C		
Mražená kuřecí křidélka	300 g		16–20 min	200 °C		
Mražené sýrové tyčinky	125 g (5 kusů)		7–9 min	180 °C		
Mražené cibulové kroužky	200 g (10 kusů)		8–10 min	200 °C		
Pizza	400 g		7 min	190 °C		
Zelenina	300–700 g		16–20 min	200 °C		
PEČENÍ						
Muffiny	7 kusů		15–18 min	180 °C		Použijte plech na pečení / zapékací misku**
Dort	300 g		30 min	160 °C		
DEHYDRATACE						
Křížaly	1–2 kusy		4 h	80 °C		

* V polovině vaření protřepejte.
**Do fritovacího koše vložte zapékací misku (silikonovou, nerezovou, hliníkovou, terakotovou).

		MENU				i
GRILOVÁNÍ						
=			15 min			
Maso	250 g	Grill 200 °C	Předehřívání: 15 min Vaření: 6–8 min			Lepší chuti můžete dosáhnout přidáním oleje, aromatických bylinek a soli. V polovině přípravy můžete jídlo otočit.
Klobásy	400 g	Grill 200 °C	Předehřívání: 15 min Vaření: 10–12 min			Lepší chuti můžete dosáhnout přidáním oleje, aromatických bylinek a soli. V polovině přípravy můžete jídlo otočit.
Zelenina	300 g	Grill 200 °C	Předehřívání: 15 min Vaření: 10 min			
Rybí filé	200 g	Grill 200 °C	Předehřívání: 15 min Vaření: 3–5 min			

DŮLEŽITÉ: Abyste zabránili poškození spotřebiče, nikdy nepřekračujte maximální množství přísad a tekutin uvedené v návodu k obsluze a v receptech. Pokud používáte směsi, které vykynou (např. koláč, quiche nebo muffiny), neměla by být nádoba v troubě naplněna více než do poloviny.

7| TIPY

- Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než potraviny větších rozměrů.
- Protřepání jídla v polovině doby vaření zlepšuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrné tepelné úpravě připravovaných potravin.
- Pokud si nejste jisti, můžete kdykoli otevřít fritovací koš a průběh fritování zkontrolovat.
- Pokud chcete, aby vaše čerstvé brambory byly mimořádně křupavé, zkuste před vařením použít malé množství oleje a brambory protřepat, aby se rovnoměrně pokryly olejem. Doporučujeme 14 ml oleje. Do mražených brambor olej nepřidávejte.
- Ve spotřebiči lze připravit i drobné občerstvení, které lze připravovat v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 700 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněného drobného občerstvení použijte hotové listové a křehké těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete smažit choulostivé suroviny či plněné ingredience, vložte do fritovacího koše spotřebiče zapékací misku. Můžete použít zapékací misku ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo keramiky.
- Spotřebič můžete používat také k ohřívání potravin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 160 °C a dobu až 10 minut.
- Dobu vaření lze upravit v závislosti na množství potravin, aby se jídlo plně ohřálo.

8| NÁVRH RECEPTU: DOMÁCÍ HRANOLKY

Pokud si chcete připravit domácí hranolky, postupujte podle následujících pokynů.

1| Vyberte si takovou odrůdu brambor, která se doporučuje pro přípravu hranolků.

2| Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně silné hranolky (1 cm).

3| Ty namočte alespoň na 30 minut do studené vody, následně je nechte okapat a osušte je čistou, vysoce savou utěrkou. Poté je zlehka papírovou kuchyňskou utěrkou osušte. Před přípravou musí být hranolky důkladně vysušené.

4| Do suchého fritovacího koše nalijte 1 lžíci oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), nasypte na něj bramborové hranolky a míchejte, dokud nebudou všechny obalené olejem.

5| Hranolky pomocí kuchyňského náčiní vyjměte tak, aby přebytečný olej zůstal ve fritovacím koši. Hranolky vložte do servírovací mísy.

6| POZNÁMKA **Nádobu s hranolky potřenými olejem nevyklopte najednou přímo do fritovacího koše, jinak přebytečný olej skončí na dně servírovací mísy.**

7| Hranolky smažte podle pokynů v části Průvodce vařením.

9| ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Fritovací koš a grilovací mřížka mají nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože ty by mohly poškodit nepřilnavý povrch.

1| Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
POZNÁMKA Vyjmete-li fritovací koš, spotřebič se rychleji ochladí.

2| Vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

3| K čištění fritovacího koše a mřížky použijte horkou vodu, trochu mycího prostředku a neabrazivní houbu. Zbylé nečistoty můžete odstranit odmašťovacím prostředkem.

POZNÁMKA Fritovací koš a grilovací mřížka nejsou vhodné k mytí v myčce.

Tip:
Pokud na dně fritovacího koše a mřížky zůstaly přichycené zbytky jídla, naplňte koš a mřížku horkou vodou s trochou mycího prostředku. Následně je nechte asi 10 minut odmočit. Poté je opláchněte a osušte.

4| Vnitřní plochy spotřebiče otřete hadříkem namočeným do horké vody.

5| Topné těleso od případných zbytků jídla očistěte suchým čisticím kartáčem.

6| Veškeré zásahy nad rámec čištění a běžné údržby ze strany zákazníka musí provádět autorizovaný servis.

POZOR

7| **Neponořujte spotřebič do vody ani jiné tekutiny.**

10| UKLÁDÁNÍ

1| Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.

2| Ujistěte se, že všechny díly jsou čisté a suché.

11| ZÁRUKA A SERVIS

Potřebujete-li servis, informace nebo pokud máte problém, navštivte webové stránky značky nebo se obraťte na středisko péče o spotřebitele ve vaší zemi. Telefonní číslo najdete v letáku o celosvětové záruce. Pokud ve vaší zemi středisko péče o spotřebitele není, obraťte se na místního prodejce.

12| ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se vyskytnou problémy se spotřebičem, navštivte webové stránky naší značky, kde najdete soupis často kladených otázek, nebo se obraťte na středisko péče o spotřebitele ve vaší zemi.

13| TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50–60 Hz
Spotřeba energie: 1 550 W
Třída ochrany: I

CE Spotřebič je v souladu s evropskými směrnicemi 2014/35/EU, 2014/30/EU a 2009/125/EU

Chraňte životni prostředi

Podílejme se na ochran životního prostředí!

- Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- Sv řte jej sb rnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

SK NÁVOD NA POUŽITIE

1	**Opis**	**232**
1.1	Ovládací panel s dotykovou obrazovkou	232
2	**Pred použitím**	**232**
3	**Rozbalenie**	**232**
4	⚠ **Dôležité bezpečnostné pokyny**	**233**
4.1	Poradenstvo/informácie	236
5	**Pred prvým použitím**	**236**
5.1	Príprava na použitie	236
5.2	Používanie spotrebiča	236
6	**Používanie grilovacej mriežky**	**237**
6.1	Dehydratácia	238
6.2	Sprievodca varením	238
7	**Tipy**	**240**
8	**Návrh receptu: domáce hranolčeky**	**241**
9	**Čistenie a starostlivosť**	**241**
10	**Uchovávanie**	**241**
11	**Záruka a servis**	**242**
12	**Riešenie problémov**	**242**
13	**Technické špecifikácie**	**243**

1| OPIS

A Fritovací kôš
B Rukoväť
C Grilovacia mriežka (odnímateľná)
D Ovládací panel s dotykovou obrazovkou
E Zobrazenie času/teploty

1.1| OVLÁDACÍ PANEL S DOTYKOVOU OBRAZOVKOU

Automatické režimy varenia:



1 Hranolčeky
2 Nugetky
3 Kuracie mäso
4 Pizza
5 Mäso
6 Ryby
7 Zelenina
8 Dezerty

\+

MANUÁLNE NASTAVENIE TEPLOTY

\–

\+

MANUÁLNE NASTAVENIE ČASU

\–

AIR FRY MÓD AIR FRY

POHOTOVOSTNÝ REŽIM START/STOP

GRILL REŽIM GRILOVANIA

2| PRED POUŽITÍM

Pozorne si prečítajte návod na použitie. Obsahuje dôležité informácie o prevádzke a údržbe spotrebiča, ako aj bezpečnostné pokyny. Pokyny uschovajte na bezpečnom mieste a odovzdajte ich všetkým budúcim používateľom. Nesprávne používanie môže spôsobiť škodu.

Spotrebič sa môže používať len na určený účel a v súlade s týmto návodom na použitie.

Pri používaní spotrebiča vždy dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Pred zostavením a prvým použitím spotrebiča odstráňte všetky nálepky a vyčistite časti, ktoré prichádzajú do styku s jedlom, a odnímateľné časti. Postupujte podľa opisu v kapitole „Čistenie a starostlivosť".

3| ROZBALENIE

Nebezpečenstvo udusenia!

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabaliť a udusiť sa.

→ Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí.
→ Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a udusiť sa.

→ Malé časti uchovávajte mimo dosahu detí.
→ Nedovoľte deťom hrať sa s malými časťami.

- Odstráňte všetky ochranné fólie a obalový materiál. Vo vnútri spotrebiča nemôže zostať žiadny obalový materiál.
- Všetok obalový materiál (papier, kartón a plast) dajte do separovaného zberu.
- Skontrolujte, či sú spotrebič a príslušenstvo kompletné a či nie sú poškodené.
- Ak niektoré časti chýbajú alebo sú poškodené, spotrebič nepoužívajte a oznámte to zákazníckemu servisu.

Spotrebiteľský servis WMF
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
E-mail: contact-de@wmf.com

4| DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAROVANIE označuje nebezpečnú situáciu, ktorá môže spôsobiť vážne poranenie (napr. popáleniny spôsobené parou alebo horúcimi povrchmi).

OPATRNE označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá môže spôsobiť menšie alebo stredne závažné poranenie.

POZOR označuje situáciu, ktorá môže viesť ku škodám na majetku.

UPOZORNENIE poskytuje ďalšie informácie týkajúce bezpečného zaobchádzania s výrobkom.

rešpektujte a dodržiavajte **symboly** a **pokyny.**

VAROVANIE

- Tento spotrebič je určený len na domáce použitie, a preto sa nesmie používať na komerčné účely. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a neposkytuje záruku v prípade škody spôsobenej nesprávnym používaním spotrebiča alebo používaním, ktoré nie je v súlade s návodom na použitie.
- Nie je určený na použitie na nasledujúce účely a záruka sa nevzťahuje na:
  → kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach,
  → farmy,
  → klientov v hoteloch, moteloch a iných typoch obytných priestorov,
  → penzióny typu „bed and breakfast" (prenocovanie s raňajkami).
- Tento spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú takéto osoby pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom dospelej osoby. Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- ⚠ Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča.
- Odnímateľné časti čistite neabrazívnou špongiou a umývacím prostriedkom.
- Vnútro a vonkajšok spotrebiča čistite vlhkou špongiou alebo handričkou. Pozrite si časť „Čistenie“ v návode na použitie.
- Spotrebič je možné používať až do nadmorskej výšky 4000 m.

POZOR
- Povrch vykurovacieho telesa je po použití vystavený zvyškovému teplu.

OPATRNE
- Riziko poranenia v dôsledku nesprávneho používania spotrebiča.

POZOR
- Nelejte tekutinu na konektor.

Postupujte podľa nižšie uvedených bodov:
- Prečítajte si návod na použitie a postupujte podľa neho. Uchovávajte ho na bezpečnom mieste.
- Skontrolujte, či napätie vašej elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča (striedavý prúd).
- Pred použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obalové materiály a propagačné štítky alebo nálepky. Nezabudnite odstrániť materiály spod odnímateľného fritovacieho koša (v závislosti od modelu)
- Ak sa spotrebič používa v inej krajine, ako je krajina, v ktorej bol zakúpený, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku.
- V prípade modelov s odpojiteľnými napájacími káblami používajte iba originálny napájací kábel.
- V prípade potreby servisu sa obráťte na jedno z autorizovaných servisných stredísk. Opravy vykonané neautorizovanými osobami vedú k ukončeniu záruky výrobcu.
- Spotrebič zapájajte vždy do uzemnenej zásuvky.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete vždy: po použití, pri premiestňovaní alebo čistení.
- Spotrebič používajte na rovnej, stabilnej, žiaruvzdornej pracovnej ploche mimo dosahu striekajúcej vody.
- V prípade požiaru odpojte spotrebič od elektrickej siete a plamene uhaste vlhkou utierkou.
- Aby ste predišli poškodeniu spotrebiča, dbajte na dodržiavanie receptov uvedených v návode a knihe receptov. Použite správne množstvo ingrediencií.

Upozornenie na to, čomu je potrebné sa vyhnúť:
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený alebo ak spadol a má viditeľné poškodenie alebo sa zdá, že nefunguje obvyklým spôsobom. Ak k tomu dôjde, spotrebič je potrebné poslať do schváleného servisného strediska.
- Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že je v dobrom stave, že je zástrčka uzemnená a že má príkon vhodný pre daný spotrebič. Predlžovací kábel musí byť vedený tak, aby oň nikto nemohol zakopnúť.
- Napájací kábel nenechávajte visieť. Nikdy nedovoľte, aby sa kábel priblížil k horúcim častiam spotrebiča, zdroja tepla a ostrých hrán, alebo sa ich dotkol.
- Neodpájajte spotrebič ťahaním za napájací kábel.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez dozoru.
- Nezapínajte spotrebič v blízkosti horľavých materiálov (žalúzie, závesy...) alebo v blízkosti vonkajšieho zdroja tepla (plynový sporák, varná doska atď.).
- Nikdy spotrebič nepremiestňujte, keď sa v ňom nachádza ešte horúce jedlo.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, keď je prázdny.
- V blízkosti časti nábytku, v ktorej je spotrebič umiestnený, ani pod ňou neskladujte žiadne horľavé výrobky.
- Spotrebič nikdy nerozoberajte sami.
- Výrobok neponárajte do vody.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky s vysokou čistiacou silou (najmä odstraňovače na báze sódy) ani drôtenky.
- Fritovací kôš nepoužívajte na iné účely.
- Spotrebič neskladujte vo vonkajšom prostredí. Skladujte na suchom a dobre vetranom mieste.
- Nikdy nemiešajte viacero druhov tuku alebo oleja. Pred fritovaním odstráňte zvyšky ľadu zo

zmrazených výrobkov a fritované potraviny osušte kuchynskými utierkami.
- Uistite sa, že fritovací kôš nie je preťažený a že je dodržané odporúčané množstvo.
- Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

4.1| PORADENSTVO/INFORMÁCIE

- Pri prvom použití výrobku sa môže uvoľňovať netoxický zápach. Neovplyvní používanie a rýchlo zmizne.
- V záujme vašej bezpečnosti spĺňa tento spotrebič platné normy a predpisy (smernica o nízkom napätí, smernica o elektromagnetickej kompatibilite, smernica o materiáloch prichádzajúcich do styku s potravinami, smernica o ochrane životného prostredia atď.).
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti a nie vo vonkajšom prostredí. Pri použití na profesionálne účely, nevhodnom použití alebo nedodržaní pokynov výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a na spotrebič sa nevzťahuje záruka.
- V záujme svojej bezpečnosti používajte len príslušenstvo a náhradné diely určené pre svoj spotrebič.

OPATRNE
- **Citlivé osoby, ako sú tehotné ženy, malé deti, starší ľudia a osoby so zníženou imunitou, musia vziať do úvahy, že v prípade všetkých druhov potravín, okrem jogurtov, teplota nižšia ako 80 °C nestačí na odstránenie všetkých hygienických rizík spojených s baktériami.**

5| PRED PRVÝM POUŽITÍM

Najprv si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod na použitie a uschovajte ich na bezpečnom mieste.

Zo spotrebiča odstráňte všetok obalový materiál a nálepky.
Neodstraňujte silikónové podložky z mriežky grilu.
Fritovací kôš a odnímateľnú mriežku dôkladne vyčistite horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.

UPOZORNENIE

Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou.

Spotrebič funguje tak, že produkuje horúci vzduch. Fritovací kôš nenapĺňajte olejom ani tukom na fritovanie.

5.1| PRÍPRAVA NA POUŽITIE

- Spotrebič umiestnite na rovnú, stabilnú, žiaruvzdornú pracovnú plochu mimo dosahu striekajúcej vody.
- Grilovaciu mriežku vložte na dno fritovacieho koša až na doraz.
- **Fritovací kôš nenapĺňajte olejom ani inou tekutinou.**
- **Na spotrebič nič nepokladajte. Tým sa naruší prúdenie vzduchu a ovplyvní výsledok fritovania horúcim vzduchom.**

POZOR
Aby ste zabránili prehriatiu spotrebiča, neumiestňujte ho do rohu alebo pod nástennú skrinku. Okolo spotrebiča musí zostať medzera aspoň 15 cm, aby mohol obiehať vzduch.

5.2| POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Spotrebič dokáže pripraviť veľké množstvo receptov. Čas varenia hlavných druhov jedál je uvedený v časti „Sprievodca varením".

- Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Na ovládacom paneli sa zobrazí symbol ⏻
- Vložte potraviny do fritovacieho koša.

UPOZORNENIE
- Nikdy nenapĺňajte fritovací kôš nad značku MAX ani neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozri časť „Sprievodca varením"), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
- Fritovací kôš zasuňte späť do spotrebiča.
- Ak chcete začať variť, môžete si vybrať medzi automatickým režimom varenia a manuálnym nastavením.

Automatický režim varenia:

- Ťuknite na symbol ⏻. Ovládací panel je aktivovaný.
- Stlačením príslušnej ikony na dotykovom paneli vyberte požadovaný režim varenia (režimy sú podrobne opísané v časti „Sprievodca varením").
- Režim varenia potvrďte stlačením tlačidla ⏻. Tým sa spustí proces varenia.
- Začne sa varenie. Na displeji sa striedavo zobrazuje zvolená teplota a zostávajúci čas varenia.

Manuálne nastavenia:

- Nastavte teplotu 🌡 pomocou tlačidiel + a — na dotykovom ovládacom paneli. Termostat sa pohybuje v rozmedzí 80 – 200 °C.
- Potom ⏲ stlačením tlačidiel + a — nastavte požadovaný čas varenia. Časovač je možné nastaviť na 1 až 60 minút.
- Stlačením tlačidla Štart spustíte varenie s vybranými nastaveniami teploty a času. Začne sa varenie. Na displeji sa striedavo zobrazuje zvolená teplota a zostávajúci čas varenia.
- Ťuknutím na symbol ⏻ spustite varenie s vybranými nastaveniami teploty a času. Začne sa varenie. Na displeji sa striedavo zobrazuje zvolená teplota a zostávajúci čas varenia.

Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje na dne fritovacieho koša.

Niektoré jedlá je potrebné v polovici varenia pretrepať (pozri časť „Sprievodca varením").
Ak chcete jedlo pretrepať, vytiahnite fritovací kôš zo spotrebiča za rukoväť a zatraste ním.
Potom zasuňte fritovací kôš späť do spotrebiča.
Spotrebič sa automaticky reštartuje.

Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite fritovací kôš zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.

Skontrolujte, či je jedlo pripravené.

Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte fritovací kôš späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko minút navyše.

Keď je jedlo uvarené, vyberte fritovací kôš. Jedlo vytiahnite z fritovacieho koša pomocou kliešťí.

OPATRNE
Fritovací kôš nikdy nemôže byť otočený hore dnom, keď je v ňom grilovacia mriežka.
OPATRNE
Po fritovaní horúcim vzduchom sú fritovací kôš, mriežka a potraviny veľmi horúce. Počas používania a určitý čas po použití sa nedotýkajte fritovacieho koša, pretože je veľmi horúci. Fritovací kôš držte len za rukoväť. V závislosti od typu surovín vložených do spotrebiča môže z nádoby unikať para.
Keď je dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

6| POUŽÍVANIE GRILOVACEJ MRIEŽKY

- Grilovaciu mriežku vložte do fritovacieho koša spotrebiča. Uistite sa, že je správne vložená, t. j. označenie „TOP" smeruje nahor (vyvýšená časť).
- Stlačte tlačidlo ⏻, potom stlačením tlačidla Grill na obrazovke vyberte režim grilovania.
- Stlačením tlačidla ⏻ spustite režim grilovania. Do fritovacieho koša nevkladajte žiadne potraviny. Tým sa spustí fáza predhrievania (čas: 15 minút). Počas fázy predhrievania nevkladajte do fritovacieho koša jedlo.
- Keď zaznie zvuk časovača, fáza predhrievania sa skončila a teplota dosiahla 200 °C.
- Počas fázy predhrievania nevyberajte fritovací kôš, inak sa časovač vráti na hodnotu 0 a spustí sa od začiatku.

- Výrobok na 10 minút prejde do režimu udržiavania teploty pri 200 °C.
- Fritovací kôš vyberte zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.

POZOR

- **Fritovací kôš a grilovacia mriežka sú veľmi horúce. Pomocou klieští položte jedlo na grilovací rošt.**
- Počkajte, kým sa neukončí fáza predhrievania, potom položte jedlo na grilovací rošt a fritovací kôš vložte späť do spotrebiča.
- Stlačením tlačidiel + a — vyberte požadovaný čas varenia (pozri časť „Sprievodca varením"). Stlačením tlačidla Štart spustite varenie. Na displeji sa striedavo zobrazuje teplota a zostávajúci čas varenia. V polovici varenia mäso otočte, aby ste dosiahli optimálne stopy po grilovaní. Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje na dne fritovacieho koša.
- Po skončení varenia spotrebič vydá zvukový signál a vypne sa. Fritovací kôš vyberte zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je hotové, vložte ho späť do spotrebiča a manuálne nastavte časovač na niekoľko minút navyše pri teplote 200 °C (pozri časť „Sprievodca varením").
- Keď je jedlo uvarené, vyberte fritovací kôš. Jedlo vytiahnite z fritovacieho koša pomocou klieští.

POZOR

- **Po fritovaní horúcim vzduchom sú fritovací kôš, grilovacia mriežka a potraviny veľmi horúce. Počas používania a určitý čas po použití sa nedotýkajte fritovacieho koša, pretože je veľmi horúci. Fritovací kôš držte len za rukoväť.**

6.1 | DEHYDRATÁCIA

- Grilovaciu mriežku vložte do fritovacieho koša spotrebiča.
- Stlačte tlačidlo ⏻, potom 🌡 pomocou tlačidiel + a — na digitálnom displeji nastavte teplotu na 80 °C.
- Potom ⏲ stlačením tlačidiel + a — nastavte požadovaný čas varenia. Môžete nastaviť čas od 1 hodiny do 4 hodín.
- Stlačením tlačidla Štart ⏻ spustite proces dehydratácie. Na displeji sa striedavo zobrazuje zvolená teplota a zostávajúci čas varenia.
- Po skončení varenia spotrebič vydá zvukový signál a vypne sa. Fritovací kôš vyberte zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je hotové, vložte ho späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko minút navyše.
- Uvarené jedlo vyberte z fritovacieho koša pomocou klieští.

6.2 | SPRIEVODCA VARENÍM

Nasledujúca tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre potraviny, ktoré chcete pripraviť.

UPOZORNENIE

Nižšie uvedené časy varenia sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od odrody a dávky použitých zemiakov. V prípade iných potravín môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto môže byť potrebné mierne upraviť čas varenia.

	kg	MENU				i
ZEMIAKY A HRANOLČEKY						
Mrazené hranolčeky (štandardná hrúbka 10 mm x 10 mm)	300 – 800 g		15 – 25 min*	180 °C		
Domáce hranolčeky (8 x 8 mm)	300 – 800 g		22 – 27 min*	180 °C		Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Zmrazené zemiakové mesiačiky	300 – 800 g		22 – 27 min*	180 °C		Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
MÄSO A HYDINA						
Steak	100 – 500 g		6 – 10 min	180 °C		
Kuracie prsia (bez kostí)	100 – 500 g		12 – 19 min	180 °C		
Kuracie mäso (celé)	1000 g		60 min	200 °C		
RYBY						
Fileta z lososa	350 g		15 – 17 min	140 °C		
Krevety	12 kusov		4 min	170 °C		
POCHUTINY						
Mrazené kuracie nugetky	100 – 600 g		7 – 15 min	200 °C		
Mrazené kuracie krídelka	300 g		16 – 20 min	200 °C		
Mrazené syrové tyčinky	125 g (5 kusov)		7 – 9 min	180 °C		
Mrazené cibuľové krúžky	200 g (10 kusov)		8 – 10 min	200 °C		
Pizza	400 g		7 min	190 °C		
Zelenina	300 – 700 g		16 – 20 min	200 °C		
PEČENIE						
Muffiny	7 kusov		15 – 18 min	180 °C		Použite plech/ misu na pečenie**
Koláč	300 g		30 min	160 °C		
DEHYDRATÁCIA						
Nakrájané jablká	1 – 2 kusy		4 h	80 °C		

* V polovici prípravy pretrepte.

** Vložte do fritovacieho koša (zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníku, terakoty) nádobu na pečenie/zapekanie.

		MENU				i
GRIL						
=			15 min			
Mäso	250 g	Grill 200 °C	Predhrievanie: 15 min Varenie: 6 – 8 min			Pre lepšiu chuť môžete pridať olej, aromatické bylinky a soľ. V polovici varenia môžete jedlo otočiť.
Klobásy	400 g	Grill 200 °C	Predhrievanie: 15 min Varenie: 10 – 12 min			Pre lepšiu chuť môžete pridať olej, aromatické bylinky a soľ. V polovici varenia môžete jedlo otočiť.
Zelenina	300 g	Grill 200 °C	Predhrievanie: 15 min Varenie: 10 min			
Rybie filé	200 g	Grill 200 °C	Predhrievanie: 15 min Varenie: 3 – 5 min			

DÔLEŽITÉ: Aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekračujte maximálne množstvá prísad a tekutín uvedené v návode na použitie a v receptoch. Ak používate zmesi, ktoré narastajú (quiche alebo muffin), nádoba na pečenie by nemala byť naplnená viac ako do polovice.

7| TIPY

- Potraviny menších rozmerov si zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas varenia ako potraviny väčších rozmerov.
- Pretrepanie jedla v polovici varenia zlepšuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému vareniu.
- Ak si nie ste istí, môžete kedykoľvek otvoriť fritovací kôš a skontrolovať priebeh.
- Ak chcete, aby boli čerstvé zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať malé množstvo oleja a pretrepaním ho rovnomerne rozmiestnite. Odporúčame 14 ml oleja. Do mrazených zemiakov nepridávajte olej.
- Pochutiny, ktoré sa dajú pripraviť v rúre, môžete pripraviť aj v tomto spotrebiči.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranoliek je 700 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených občerstvení použite hotové lístkové a krehké cesto.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete fritovať jemné alebo plnené prísady, vložte do koša spotrebiča nádobu na pečenie. Môžete použiť nádobu na pečenie zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete používať aj na ohrievanie jedla. Ak chcete jedlo ohriať, nastavte teplotu na 160 °C až na 10 minút.
- Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva potravín, aby sa jedlo úplne ohrialo.

8| NÁVRH RECEPTU: DOMÁCE HRANOLČEKY

Ak si chcete pripraviť domáce hranolčeky, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

1| Na prípravu hranolčekov si vyberte niektorú z odporúčaných odrôd zemiakov.

2| Zemiaky ošúpte a nakrájajte na rovnako hrubé hranolčeky (1 cm).

3| Zemiakové hranolčeky namočte aspoň na 30 minút do studenej vody, nechajte ich odkvapkať a osušte ich čistou, veľmi savou utierkou. Potom z nich papierovou kuchynskou utierkou vysajte čo najväčšie množstvo vody. Hranolčeky musia byť pred varením dôkladne vysušené.

4| Do suchého fritovacieho koša nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, slnečnicového alebo olivového), poukladajte naň zemiakové hranolčeky a miešajte, kým sa obalia olejom.

5| Pomocou kuchynského náčinia vyberte hranolčeky z fritovacieho koša, aby prebytočný olej zostal vo fritovacom koši. Hranolčeky vložte do misky.

6| UPOZORNENIE **Hranolčeky potreté olejom nevyklápajte z nádoby všetky naraz priamo do fritovacieho koša, inak prebytočný olej skončí na dne servírovacej misy.**

7| Hranolčeky fritujte podľa pokynov v časti Sprievodca varením.

9| ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Spotrebič vyčistite po každom použití.

Fritovací kôš a grilovacia mriežka majú nepriľnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by sa mohol poškodiť nepriľnavý povrch.

1| Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. UPOZORNENIE Aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil, vyberte fritovací kôš.

2| Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou.

3| Fritovací kôš a mriežku vyčistite horúcou vodou, trochou umývacieho prostriedku a neabrazívnou špongiou. Na odstránenie zvyšných nečistôt môžete použiť odmasťovací prostriedok.

UPOZORNENIE Fritovací kôš a grilovacia mriežka nie sú vhodné do umývačky riadu.

Tip:
Ak na dne fritovacieho koša a mriežky uviazli zvyšky jedla, naplňte ich horúcou vodou s trochou umývacieho prostriedku. Fritovací kôš a mriežku nechajte namočené počas približne 10 minút. Potom ich opláchnite a osušte.

4| Vnútro spotrebiča vyčistite horúcou vodou a vlhkou handričkou.

5| Vykurovacie teleso vyčistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedla.

6| Všetky zásahy, ktoré presahujú rámec čistenia a bežnej starostlivosti zo strany zákazníka, musí vykonať autorizovaný servis.

POZOR

7| **Spotrebič neponárajte do vody ani inej tekutiny.**

10| UCHOVÁVANIE

1| Spotrebič vypojte zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

2| Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.

11| ZÁRUKA A SERVIS

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

12| RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa vyskytnú problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku našej značky, kde nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o spotrebiteľov vo svojej krajine.

13| TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Spotreba energie: 1550 W
Trieda ochrany: I

CE Spotrebič je v súlade s európskymi smernicami 2014/35/EÚ, 2014/30/EÚ a 2009/125/EÚ

Ochrana životného prostredia

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

- Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s nim bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

HU KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

1| Leírás **246**
1.1| Érintőképernyős kezelőpanel 246

2| Használat előtt **246**

3| Kicsomagolás **246**

4| ⚠ Fontos biztonsági utasítások **247**
4.1| Tanács/tájékoztatás 250

5| Az első használat előtt **250**
5.1| Felkészülés a használatra 250
5.2| A készülék használata 250

6| A grillrács használata **251**
6.1| Aszalás 252
6.2| Sütési útmutató 252

7| Tippek **254**

8| Receptjavaslat: házi sült krumpli **255**

9| Tisztítás és ápolás **255**

10| Tárolás **255**

11| Garancia és szervizelés **256**

12| Problémamegoldás **256**

13| Műszaki specifikáció **257**

1| LEÍRÁS

A Sütőkosár
B Fogantyú
C Grillrács (kivehető)
D Érintőképernyős kezelőpanel
E Idő-/hőmérséklet-kijelző

1.1| ÉRINTŐKÉPERNYŐS KEZELŐPANEL

Automatikus sütési módok:



1 Sült krumpli
2 Falatkák
3 Csirke
4 Pizza
5 Hús
6 Hal
7 Zöldségek
8 Desszert

\+

HŐMÉRSÉKLET KÉZI BEÁLLÍTÁSA

\–

\+

IDŐ KÉZI BEÁLLÍTÁSA

\–

AIR FRY FORRÓ LEVEGŐS SÜTÉS MÓD

KÉSZENLÉT START/STOP

GRILL GRILL MÓD

2| HASZNÁLAT ELŐTT

Olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót. Az útmutató fontos információkat tartalmaz a készülék üzemeltetésével és karbantartásával kapcsolatban, valamint biztonsági utasításokat. Az útmutatót őrizze biztonságos helyen, és adja át a jövőbeni felhasználóknak. A helytelen használat kárt okozhat.

A készüléket csak a rendeltetési célra használja, a kezelési útmutatóval összhangban.

A készülék használatakor mindig olvassa el a biztonsági utasításokat.

A készülék első összeszerelése és használata előtt távolítsa el az esetlegesen rajta lévő matricákat, és tisztítsa meg az élelmiszerekkel érintkező részeket, valamint a kivehető részeket a „Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint.

3| KICSOMAGOLÁS

Fulladásveszély!

A gyerekek a fejükre húzhatják a csomagolóanyagot, vagy belecsavarodhatnak, és megfulladhatnak.

→ Tartsa a csomagolóanyagot gyermekek számára elérhetetlen helyen.
→ Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek belélegezhetik vagy lenyelhetik az apró részeket, és megfulladhatnak.

→ Tartsa az apró részeket gyermekek számára elérhetetlen helyen.
→ Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak az apró részekkel.

- Távolítsa el a védőfóliákat és a csomagolóanyagot teljes mértékben. A készülék belsejében nem maradhat csomagolóanyag.
- Hasznosítson újra minden csomagolóanyagot (papírt, kartont és műanyagot).
- Ellenőrizze, hogy a készülék és a tartozékok hiánytalanok és nem sérültek-e.
- Ha bármelyik alkatrész hiányzik vagy megsérült, ne működtesse a készüléket, és értesítse az ügyfélszolgálatot.

WMF Ügyfélszolgálat
Tel.: +49 (0)7331 256 256
e-mail: contact-de@wmf.com

4| FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMEZTETÉS azokat a veszélyes helyzeteket jelöli, amelyek súlyos sérüléseket okozhatnak (pl. gőz vagy forró felületek által okozott égési sebeket).

VIGYÁZAT azokat a potenciálisan veszélyes helyzeteket jelöli, amelyek könnyű vagy közepesen súlyos sérüléseket okozhatnak.

FIGYELEM azokat a helyzeteket jelöli, amelyek anyagi károkat okozhatnak.

MEGJEGYZÉS a termék biztonságos kezelésével kapcsolatban nyújt további információkat.

Vegye figyelembe és tartsa be a **piktogramokat** és **utasításokat.**

FIGYELMEZTETÉS

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült, ezért nem használható kereskedelmi célokra. A gyártó nem vállal felelősséget és nem nyújt garanciát a készülék helytelen vagy a kezelési útmutatónak nem megfelelő használatából eredő károkért.
- A következő alkalmazási módokban nem használható, és ezekre a garancia sem terjed ki:
  → boltok, irodák és más munkahelyek teakonyhája,
  → tanyasi házak,
  → szállodák, motelek és más szálláshelyek vendégei,
  → „bed and breakfast" típusú szálláshelyek.
- A készülék nem arra szolgál, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működjön.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, egy hivatalos szervizközpontnak vagy egy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő személyek (a gyerekeket is beleértve) vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez;

kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.

- A készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha megkapták a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha 8 évnél idősebbek, és akkor is kizárólag felügyelet alatt. Tartsa távol a készüléket és a csatlakozókábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

- ⚠ A készülék működése közben az elérhető felületek hőmérséklete magas lehet. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez.
- A kivehető részeket dörzsfelülettel nem rendelkező szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- A készülék belsejét és külsejét nedves szivaccsal vagy kendővel tisztítsa meg. Kérjük, olvassa el a használati utasítás „Tisztítás" című részét.
- A készülék maximum 4000 m-es magasságban használható.

FIGYELEM

- A fűtőelem felülete a használat után forró marad.

VIGYÁZAT

- A készülék helytelen használata sérülésveszéllyel jár.

FIGYELEM

- Ne öntsön folyadékot a csatlakozóra.

Kövesse az alábbi pontokat:

- Olvassa el és tartsa be a használati utasítást. Tárolja a dokumentumot biztonságos helyen.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék adattábláján megadott feszültségnek (váltakozó áram).
- Használat előtt távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot és minden reklámcédulát vagy matricát. Ügyeljen arra, hogy a kivehető sütőkosár alól is távolítsa el az anyagokat (modelltől függően).
- Tekintettel a különböző hatályos szabványokra, ha a készüléket nem abban az országban használják, ahol vásárolták, vizsgáltassa meg egy jóváhagyott szervizközpontban.
- A leválasztható tápkábellel rendelkező modellek esetében csak az eredeti tápkábelt használja.
- Ha szervizelésre van szükség, kérjük, forduljon a hivatalos szervizközpontok valamelyikéhez. Illetéktelen személyek által végzett javítás esetén a gyártói garancia érvényét veszti.
- A készüléket mindig földelt aljzatba csatlakoztassa.
- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból: használat után, mozgatáshoz vagy tisztításhoz.
- A készüléket sík, stabil, hőálló munkafelületen használja, kifröccsenő víztől távol.
- Tűz esetén válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és nedves konyharuhával oltsa el a lángokat.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy kövesse az útmutatóban és a receptkönyvben szereplő receptek leírásait; ügyeljen arra, hogy a megfelelő mennyiségű hozzávalót használja.

Elkerülendő helyzetek:

- Ne használja a készüléket, ha a készülék vagy a tápkábel sérült, vagy ha leesett és látható sérülésekkel rendelkezik, vagy rendellenesnek tűnik a működése. Ha ez bekövetkezik, a készüléket egy jóváhagyott szervizközpontba kell küldeni.
- Ne használjon hosszabbítót. Ha hosszabbítót használ, győződjön meg arról, hogy az jó állapotban van, a dugó földelt, és a teljesítménye megfelel a készülék teljesítményének. A hosszabbítót úgy kell elvezetni, hogy senki ne botolhasson bele.
- Ne hagyja lógni a tápkábelt. Soha ne engedje, hogy a kábel a készülék forró részei, hőforrás vagy éles él közelébe kerüljön, vagy érintkezzen azokkal.
- A készüléket ne a tápkábel meghúzásával válassza le az elektromos hálózatról.
- Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne kapcsolja be a készüléket gyúlékony anyagok (redőny, függöny stb.) vagy külső hőforrás (gáztűzhely, főzőlap stb.) közelében.
- Soha ne mozgassa a készüléket, ha még forró étel van benne.
- Soha ne működtesse a készüléket üres állapotban.
- Ne tároljon gyúlékony termékeket a készüléket tartalmazó bútoregység közelében vagy alatt.
- Soha ne szedje szét a készüléket egyedül.
- Ne merítse a terméket vízbe.
- Ne használjon erős tisztítószert (különösen szódabikarbóna alapú eltávolítószert), se dörzspárnát, se súrolószert.
- Ne használja a sütőkosarat más célra.
- Ne tárolja a készüléket a szabadban. Száraz és jól szellőző helyen tárolja.
- Soha ne keverjen egymással különböző típusú zsírokat vagy olajokat. Sütés előtt távolítsa el a fagyasztott termékek-

ről a jégmaradványokat, és itassa fel a nedvességet papírtörlővel az ételről.
- Ügyeljen arra, hogy a sütőkosár ne legyen túltöltve, és tartsa be az ajánlott mennyiségeket.
- Tartsa távol a készüléket és a vezetéket 8 éven aluli gyermekek számára elérhetetlen helyen.

4.1| TANÁCS/TÁJÉKOZTATÁS

- A termék az első használatakor nem mérgező szagot bocsáthat ki. Ez nem befolyásolja a használatot, és gyorsan el fog tűnni.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel az alacsony feszültségű készülékre, az elektromágneses kompatibilitásra, az élelmiszerekkel érintkező készülékekre, a környezetvédelemre stb. érvényes hatályos szabványoknak és előírásoknak.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték, és nem kültéri használatra. Professzionális használat, helytelen használat vagy az útmutató be nem tartása esetén a gyártó nem vállal felelősséget, és a garancia sem érvényes.
- A saját biztonsága érdekében kizárólag a készülékéhez tervezett kiegészítőket és pótalkatrészeket használja.

VIGYÁZAT
- **Az érzékeny embereknek, például a terhes nőknek, kisgyermekeknek, időseknek és immunhiányos embereknek figyelembe kell venniük, hogy a 80 °C alatti hőmérséklettel való sütés nem elégséges ahhoz, hogy a joghurt kivételével mindenféle élelmiszer esetében a baktériumokkal kapcsolatos összes egészségügyi kockázatot kiküszöbölje.**

5| AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Először olvassa el a biztonsági utasításokat és a kézikönyvet, és tárolja őket biztonságos helyen.

Távolítson el minden csomagolóanyagot és matricát a készülékről.

Ne távolítsa el a szilikonbetéteket a grillrácsról. Alaposan tisztítsa meg a sütőkosarat és a kivehető grillrácsot forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy dörzsfelülettel nem rendelkező szivaccsal.

MEGJEGYZÉS

Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves kendővel.

A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltse meg a sütőkosarat olajjal vagy sütőzsírral.

5.1| FELKÉSZÜLÉS A HASZNÁLATRA

- Helyezze a készüléket sík, stabil, hőálló munkafelületre, kifröccsenő víztől távol.
- Helyezze be a grillrácsot a sütőkosár aljára ütközésig.
- **Ne töltse meg a sütőkosarat olajjal vagy más folyadékkal.**
- **Ne tegyen semmit a készülék tetejére. Ez megzavarná a légáramlást, és befolyásolná a forró levegős sütés eredményét.**

FIGYELEM

A készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket sarokba vagy faliszekrény alá. A készülék körül legalább 15 cm-es üres teret kell hagyni a levegő keringése érdekében.

5.2| A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A készülékkel receptek széles skálája készíthető el. A főbb ételtípusok sütési idejét a „Sütési útmutató" című részben találja.

- Csatlakoztassa a tápkábelt elektromos aljzathoz. A vezérlőpanelen a ⏻ szimbólum jelenik meg.
- Helyezze az ételt a sütőkosárba.

MEGJEGYZÉS
- Soha ne töltse meg a sütőkosarat a MAX szintjelzésen túl, és ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „Sütési útmutató" című részben), mert ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
- Csúsztassa vissza a sütőkosarat a készülékbe.
- A sütés megkezdéséhez választhat az automatikus sütési mód és a kézi beállítások között.

Automatikus sütési mód:

- Koppintson a ⏻ szimbólumra. A vezérlőpanel aktiválódik.
- Válassza ki a kívánt sütési módot az érintőképernyős panelen a megfelelő ikon megnyomásával (ezeket az üzemmódokat a „Sütési útmutató" című részben részletesen ismertetjük).
- Erősítse meg a sütési módot a ⏻ gomb megnyomásával. Ez elindítja a sütési folyamatot.
- A sütés megkezdődik. A kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő sütési idő váltakozva jelenik meg a kijelzőn.

Kézi beállítások:

- Állítsa be a hőmérsékletet 🌡 az érintőképernyős kezelőpanelen található + és — gombokkal. A termosztát 80–200 °C között állítható be.
- Ezután állítsa be a kívánt sütési időt ⏲ a + és — gombok megnyomásával. Az időzítő 1 és 60 perc között állítható be.
- Nyomja meg a Start gombot a sütés megkezdéséhez a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal. A sütés megkezdődik. A kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő sütési idő váltakozva jelenik meg a kijelzőn.
- A ⏻ szimbólumra koppintva kezdje el a sütést a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal. A sütés megkezdődik. A kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő sütési idő váltakozva jelenik meg a kijelzőn.

Az ételekből származó felesleges olaj a sütőkosár alján gyűlik össze.

Egyes ételeket a sütési idő felénél fel kell rázni (lásd a „Sütési útmutató" című részt). Az étel felrázásához húzza ki a sütőkosarat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a sütőkosarat a készülékbe, a készülék automatikusan újraindul.

Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított sütési idő lejárt. Húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.

Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.

Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőkosarat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt néhány plusz percre.

Amikor az étel megsült, vegye ki a sütőkosarat. Az ételt fogóval emelje ki a sütőkosárból.

VIGYÁZAT

A sütőkosarat soha nem szabad a grillráccsal együtt fejjel lefelé fordítani.

VIGYÁZAT

A forró levegős sütés után a sütőkosár, a rács és az étel nagyon forró. Ne érintse meg a sütőkosarat használat közben és használat után még egy ideig, mert nagyon felforrósodik. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva tartsa. A készülékbe helyezett összetevők típusától függően gőz szabadulhat ki a tartályból.

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

6| A GRILLRÁCS HASZNÁLATA

- Helyezze a grillrácsot a készülék sütőkosarába. Győződjön meg arról, hogy helyesen van-e behelyezve, azaz a „TOP" jelölés felfelé mutat (megemelt rész).
- Nyomja meg a ⏻ gombot, majd a képernyőn a Grill gombot a Grill mód kiválasztásához.
- Indítsa el a Grill módot a ⏻ gomb megnyomásával. Ne tegyen semmilyen ételt a sütőkosárba. Ez elindítja az előmelegítési fázist (időzítés: 15 perc). Ez idő alatt ne tegyen semmilyen ételt a sütőkosárba.

- Amikor az időzítő hangját hallja, az előmelegítési fázis befejeződött, és a hőmérséklet elérte a 200 °C-ot.
- Ne vegye ki a sütőkosarat az előmelegítési fázis alatt, különben az időzítő visszaáll 0-ra, és újraindul.
- A termék 10 percre 200 °C-on melegen tartó üzemmódba kerül.
- Vegye ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.

FIGYELEM

- **A sütőkosár és a grillrács nagyon forró. Egy fogó segítségével helyezze az ételt a grillrácsra.**
- Várja meg, amíg az előmelegítési fázis befejeződik, majd helyezze az ételt a grillrácsra, és tegye vissza a sütőkosarat a készülékbe.
- Válassza ki a kívánt sütési időt a + és a — gombok megnyomásával (lásd a „Sütési útmutató" című részt). Nyomja meg a Start gombot a sütés elindításához. A hőmérséklet és a hátralévő sütési idő váltakozva jelenik meg a képernyőn. A sütés felénél fordítsa meg a húst az optimális grillnyomok érdekében. Az ételekből származó felesleges olaj a sütőkosár alján gyűlik össze.
- Amikor a sütés befejeződik, a készülék hangjelzést ad és kikapcsol. Vegye ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, tegye vissza a készülékbe, és állítsa be az időzítőt néhány perccel tovább 200 °C-ra kézi beállítással (lásd a „Sütési útmutató" című részt).
- Amikor az étel megsült, vegye ki a sütőkosarat. Az ételt fogóval emelje ki a sütőkosárból.

FIGYELEM

- **Sütés után a sütőkosár, a grillrács és az étel nagyon forró. Ne érintse meg a sütőkosarat használat közben és használat után még egy ideig, mert nagyon felforrósodik. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva tartsa.**

6.1| ASZALÁS

- Helyezze a grillrácsot a készülék sütőkosarába.
- Nyomja meg a ⏻ gombot, majd állítsa be a hőmérsékletet 🌡 a + és — gombokkal 80 °C-ra a digitális képernyőn.
- Ezután állítsa be a kívánt sütési időt ⏲ a + és — gombok megnyomásával. Az időzítést 1 órától 4 óráig állíthatja be.
- Nyomja meg a Start gombot ⏻ a kiszárítási folyamat elindításához. A kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő sütési idő váltakozva jelenik meg a kijelzőn.
- A sütési idő leteltével a készülék hangjelzést ad és kikapcsol. Vegye ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, tegye vissza a készülékbe, és állítsa be az időzítőt néhány perccel hosszabb időre.
- A sült ételt a sütőkosárból fogó segítségével vegye ki.

6.2| SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az elkészíteni kívánt ételhez.

MEGJEGYZÉS

Az alábbiakban megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, és a felhasznált burgonya fajtájától és mennyiségétől függően eltérőek lehetnek. Más élelmiszerek esetében a méret, az alak és a márka befolyásolhatja az eredményeket. Ezért előfordulhat, hogy a sütési időt kissé módosítani kell.

	kg	MENU				i
BURGONYA ÉS SÜLT KRUMPLI						
Fagyasztott hasábburgonya (10 mm x 10 mm szabványos vastagságú)	300–800 g		15–25 perc*	180 °C		
Házi készítésű sült krumpli (8 x 8 mm)	300–800 g		22–27 perc*	180 °C		Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Fagyasztott burgonyaszeletek	300–800 g		22–27 perc*	180 °C		Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
HÚS ÉS BAROMFI						
Steak	100–500 g		6–10 perc	180 °C		
Csirkemellfilé (csont nélkül)	100–500 g		12–19 perc	180 °C		
Csirke (egészben)	1000 g		60 perc	200 °C		
HAL						
Lazacfilé	350 g		15–17 perc	140 °C		
Garnélarák	12 darab		4 perc	170 °C		
HARAPNIVALÓK						
Fagyasztott csirkefalatkák	100–600 g		7–15 perc	200 °C		
Fagyasztott csirkeszárnyak	300 g		16–20 perc	200 °C		
Fagyasztott sajtrudak	125 g (5 db)		7–9 perc	180 °C		
Fagyasztott hagymakarikák	200 g (10 db)		8–10 perc	200 °C		
Pizza	400 g		7 perc	190 °C		
Zöldségek	300–700 g		16–20 perc	200 °C		
SÜTEMÉNYSÜTÉS						
Muffin	7 darab		15–18 perc	180 °C		Használjon sütőformát/ sütőedényt**
Sütemény	300 g		30 perc	160 °C		
ASZALÁS						
Szeletelt alma	1–2 darab		4 óra	80 °C		

* Rázza fel a sütés felénél.
**Tegyen egy sütő- vagy tűzálló edényt a sütőkosárba (szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta tűzálló edény).

		MENU				i
GRILL						
=			15 perc			
Hús	250 g	200 °C	Előmelegítés: 15 perc Sütés: 6–8 perc			A jobb íz érdekében adhat hozzá olajat, fűszernövényeket és sót. A sütés közepén megfordíthatja az ételt.
Kolbász	400 g	200 °C	Előmelegítés: 15 perc Sütés: 10–12 perc			A jobb íz érdekében adhat hozzá olajat, fűszernövényeket és sót. A sütés közepén megfordíthatja az ételt.
Zöldségek	300 g	200 °C	Előmelegítés: 15 perc Sütés: 10 perc			
Halfilé	200 g	200 °C	Előmelegítés: 15 perc Sütés: 3–5 perc			

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben megadott maximális hozzávaló- és folyadékmennyiséget. Ha olyan keveréket készít el, amely megemelkedik (például sütemény, lepény vagy muffin), a sütőedényt tilos a felénél magasabb szinten megtölteni.

7| TIPPEK

- A kisebb méretű élelmiszerek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb méretűek.
- Az ételek felrázása a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segíthet megelőzni az egyenetlen sütést.
- Ha nem biztos benne, bármikor kinyithatja a sütőkosarat, hogy ellenőrizze a folyamatot.
- Ahhoz, hogy a friss burgonya extra ropogós legyen, próbáljon meg egy kis olajat hozzáadni a sütés előtt, és rázza meg, hogy egyenletesen befedje az olaj. 14 ml olajat ajánlunk. Ne adjon olajat fagyasztott burgonyához.
- A sütőben elkészíthető harapnivalók a készülékben is elkészíthetők.
- A sült krumpli elkészítéséhez ajánlott optimális mennyiség 700 gramm.
- Használjon sütésre kész leveles és omlós tésztát, hogy gyorsan és egyszerűen készíthessen töltött falatkákat.
- Helyezzen sütőedényt a készülék sütőkosarába, ha süteményt vagy lepényt szeretne sütni, vagy ha kényes vagy töltött hozzávalókat szeretne sütni. Használhat szilikonból, rozsdamentes acélból, alumíniumból, terrakottából készült sütőtálat.
- A készüléket ételek újramelegítésére is használhatja. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 160 °C-ra legfeljebb 10 percre.
- A sütési időt az étel mennyiségétől függően lehet módosítani az étel teljes mértékű átmelegítéséhez.

8| RECEPTJAVASLAT: HÁZI SÜLT KRUMPLI

Ha házi sült krumplit szeretne készíteni, kövesse az alábbi lépéseket.

1| Válasszon hasábburgonya készítéséhez ajánlott burgonyafajtát.

2| Hámozza meg a burgonyát, és vágja egyforma vastagságú (1 cm-es) hasábokra.

3| A burgonyahasábokat legalább 30 percre áztassa hideg vízbe, majd csepegtesse le, és egy tiszta, jól nedvszívó konyhai törlőruhával szárítsa meg. Ezután papírtörlővel is itassa fel róluk a nedvességet. A hasábokat sütés előtt alaposan meg kell szárítani.

4| Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó- vagy olívaolajat) egy száraz sütőkosárba, tegye rá a burgonyahasábokat, és keverje össze úgy, hogy az olaj bevonja a burgonyát.

5| Vegye ki a krumplit a sütőkosárból egy konyhai eszközzel, hogy a felesleges olaj a sütőkosárban maradjon. Helyezze a krumplit egy tálba.

6| MEGJEGYZÉS **Ne borítsa az olajjal bevont krumplis edény tartalmát egyből a sütőkosárba, mivel így a felesleges olaj a tálalótál aljára kerül.**

7| A sült krumplit a Sütési útmutató című részben található utasítások szerint készítse el.

9| TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A sütőkosár és a grillrács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1| Húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból, és hagyja a készüléket lehűlni.
MEGJEGYZÉS Vegye ki a sütőkosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

2| Törölje át a készülék külsejét nedves ruhával.

3| Tisztítsa meg a sütőkosarat és a rácsot forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy dörzsfelülettel nem rendelkező szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használhat zsírtalanító folyadékot.

MEGJEGYZÉS A sütőkosár és a grillrács nem mosható mosogatógépben.

Tipp:
Ha ételmaradék/egyéb maradvány ragadt a sütőkosár és a rács aljára, töltse fel azokat forró vízzel és némi mosogatószerrel. Áztassa a sütőkosarat és a rácsot körülbelül 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg őket.

4| Törölje át a készülék belsejét forró vízzel és nedves ruhával.

5| Tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékot.

6| Minden olyan beavatkozást, amely túlmutat az ügyfél által elvégzendő tisztításon és normál ápoláson, csak hivatalos szervizben szabad elvégezni.

FIGYELEM

7| **Soha ne merítse víz vagy más folyadék alá a készüléket.**

10| TÁROLÁS

1| Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hagyja kihűlni.

2| Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz-e.

11| GARANCIA ÉS SZERVIZELÉS

Ha szervizszolgáltatásra vagy információra van szüksége, vagy ha probléma merül fel, kérjük, látogasson el a márka weboldalára, vagy lépjen kapcsolatba a márka Ön országában működő vevőszolgálatával. A telefonszámot megtalálja a globális garanciáról szóló tájékoztatóban. Ha az Ön országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a helyi márkakereskedőhöz.

12| PROBLÉMAMEGOLDÁS

Ha a készülékkel kapcsolatban probléma merül fel, látogasson el márkánk weboldalára, ahol megtalálja a gyakran ismételt kérdések listáját, vagy forduljon az Ön országában működő vevőszolgálathoz.

13| MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓ

Névleges feszültség: 220–240 V~ 50–60 Hz
Energiafogyasztás: 1550 W
Védelmi osztály: I

CE A készülék megfelel a 2014/35/EU, a 2014/30/EU és a 2009/125/EU európai irányelvek követelményeinek

Óvja a környezetet!

Első a környezetvédelem!

- Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	**Opis**	**260**
1.1	Panel sterowania z ekranem dotykowym	260
2	**Przed użyciem**	**260**
3	**Rozpakowywanie**	**260**
4	⚠ **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**	**261**
4.1	Porady / informacje	264
5	**Przed pierwszym użyciem**	**264**
5.1	Przygotowanie do użycia	264
5.2	Korzystanie z urządzenia	264
6	**Korzystanie z rusztu grilla**	**266**
6.1	Odparowywanie	266
6.2	Przewodnik gotowania	266
7	**Wskazówki**	**268**
8	**Propozycja przepisu: domowe frytki**	**269**
9	**Czyszczenie i pielęgnacja**	**269**
10	**Przechowywanie**	**269**
11	**Gwarancja i serwis**	**270**
12	**Rozwiązywanie problemów**	**270**
13	**Specyfikacja techniczna**	**271**

1| OPIS

A Kosz do smażenia
B Uchwyt
C Ruszt grilla (zdejmowany)
D Panel sterowania z ekranem dotykowym
E Wyświetlacz czasu/temperatury

1.1| PANEL STEROWANIA Z EKRANEM DOTYKOWYM

Automatyczne tryby gotowania:



1 Frytki
2 Nuggets
3 Kurczak
4 Pizza
5 Mięso
6 Ryba
7 Warzywa
8 Deser

\+

RĘCZNE USTAWIENIE TEMPERATURY

\–

\+

RĘCZNE USTAWIENIE CZASU

\–

AIR FRY MODUS AIR FRY

TRYB GOTOWOŚCI START/ STOP

GRILL TRYB GRILLA

2| PRZED UŻYCIEM

Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące obsługi i konserwacji urządzenia, a także instrukcje bezpieczeństwa. Zachowaj instrukcje w bezpiecznym miejscu i przekaż je przyszłym użytkownikom. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenie.

Urządzenie powinno być używane tylko zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją obsługi.

Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.

Przed montażem i pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszelkie znajdujące się na nim naklejki i wyczyścić części mające kontakt z żywnością oraz części zdejmowane zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

3| ROZPAKOWYWANIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Dzieci mogą naciągnąć materiał opakowania na głowę lub owinąć się nim i udusić.

→ Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
→ Nie pozwalać dzieciom bawić się materiałem opakowania.

Dzieci mogą wdychać lub połykać małe części i udusić się.

→ Małe części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
→ Nie należy pozwalać dzieciom bawić się małymi częściami.

- Całkowicie usunąć folie ochronne i materiał opakowania. Wewnątrz urządzenia nie powinno znajdować się żadne opakowanie.
- Poddać recyklingowi wszystkie materiały opakowaniowe (papier, karton i plastik).
- Sprawdzić, czy urządzenie i akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
- Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, nie wolno używać urządzenia i należy powiadomić o tym dział obsługi klienta.

WMF Consumer Service
Tel.: +49 (0)7331 256 256
e-mail: contact-de@wmf.com

4| WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE wskazuje na niebezpieczną sytuację, która może spowodować poważne obrażenia (np. oparzenia parą lub gorącymi powierzchniami).

OSTROŻNIE wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może spowodować lekkie lub średnie obrażenia.

UWAGA wskazuje na sytuację, która może prowadzić do szkód materialnych.

WSKAZÓWKA zawiera dodatkowe informacje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z produktem.

należy przestrzegać **symboli** i **wskazań.**

OSTRZEŻENIE

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i dlatego nie może być używane do celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności i nie udziela gwarancji za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w następujących zastosowaniach, a gwarancja nie ma zastosowania:
  → w pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
  → w gospodarstwach rolnych,
  → przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych,
  → w obiektach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- ⚠ Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- Zdejmowane części należy czyścić nieścierną gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną gąbką lub szmatką. Należy zapoznać się z sekcją „Czyszczenie" instrukcji obsługi.
- Urządzenie może być używane na wysokości do 4000 m.

UWAGA
- Powierzchnia elementu grzejnego może pozostawać gorąca po użyciu.

OSTROŻNIE
- Ryzyko obrażeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

UWAGA
- Nie rozlewać płynów na złącze.

Postępować zgodnie z poniższymi punktami:
- Przeczytać instrukcję obsługi i postępować zgodnie z nią. Zabezpieczyć ją.
- Sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia (prąd zmienny).
- Przed użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne. Należy również usunąć wszelkie materiały spod wyjmowanego kosza do smażenia (w zależności od modelu).
- Biorąc pod uwagę różne obowiązujące normy, jeśli urządzenie jest używane w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, należy zlecić jego sprawdzenie autoryzowanemu centrum serwisowemu.
- W przypadku modeli z odłączanym przewodem zasilającym należy używać wyłącznie oryginalnego przewodu zasilającego.
- Jeśli wymagany jest serwis, należy skontaktować się z jednym z autoryzowanych centrów serwisowych. Naprawy wykonywane przez osoby nieupoważnione spowodują unieważnienie gwarancji producenta.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do uziemionego gniazda.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania: po użyciu, w celu przeniesienia lub wyczyszczenia.
- Urządzenia należy używać na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej, z dala od rozprysków wody.
- W przypadku pożaru należy odłączyć urządzenie od zasilania i zdusić płomienie wilgotną ściereczką do naczyń.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy postępować zgodnie z przepisami zawartymi w instrukcji i książce z przepisami oraz upewnić się, że używana jest odpowiednia ilość składników.

Czego należy unikać:
- Nie używać urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone, przewód zasilający jest uszkodzony, upadło i ma widoczne uszkodzenia lub wydaje się działać nieprawidłowo. W takim przypadku urządzenie należy wysłać do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie używać przedłużacza. W przypadku korzystania z przedłużacza należy upewnić się, że jest on w dobrym stanie, wtyczka jest uziemiona, a moc znamionowa jest odpowiednia dla danego urządzenia. Przedłużacz musi być poprowadzony w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać. Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi częściami urządzenia, źródłem ciepła ani ostrymi krawędziami.
- Nie wolno odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający.
- Nigdy nie używać urządzenia bez nadzoru.
- Nie włączać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (żaluzji, zasłon...) lub w pobliżu zewnętrznych źródeł ciepła (kuchenka gazowa, płyta grzejna itp.).
- Nigdy nie przesuwać urządzenia, gdy znajduje się w nim gorąca żywność.
- Nigdy nie używać pustego urządzenia.
- Nie przechowywać żadnych łatwopalnych produktów w pobliżu lub pod meblem, w którym znajduje się urządzenie.
- Nigdy nie demontować urządzenia samodzielnie.
- Nie zanurzać produktu w wodzie.
- Nie używać żadnych silnych środków czyszczących (w szczególności środków do usuwania zabrudzeń na bazie sody), padów brillo, ani zmywaków.
- Nie używać kosza do smażenia do żadnych innych celów.
- Nie należy przechowywać urządzenia na zewnątrz. Przechowywać

w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.
- Nigdy nie mieszać różnych rodzajów tłuszczu lub oleju. Przed smażeniem należy usunąć resztki lodu z zamrożonych produktów i osuszyć smażone potrawy ręcznikami kuchennymi.
- Upewnić się, że kosz do smażenia nie jest przeciążony i że przestrzegane są zalecane ilości.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

4.1| PORADY / INFORMACJE

- Podczas pierwszego użycia produkt może wydzielać nietoksyczny zapach. Nie wpłynie to na użytkowanie i szybko zniknie.
- Ze względów bezpieczeństwa to urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami (dyrektywy dotyczące niskiego napięcia, kompatybilności elektromagnetycznej, materiałów mających kontakt z żywnością, środowiskiem itp.).
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie może być używane na zewnątrz. W przypadku użytkowania do celów profesjonalnych, niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji producent nie ponosi odpowiedzialności, a gwarancja nie ma zastosowania.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy używać wyłącznie akcesoriów i części zamiennych przeznaczonych do tego urządzenia.

OSTROŻNIE
- **Osoby wrażliwe, takie jak kobiety w ciąży, małe dzieci, osoby starsze i osoby z obniżoną odpornością, powinny wziąć pod uwagę, że temperatury poniżej 80°C nie są wystarczające, aby wyeliminować wszelkie ryzyko sanitarne związane z bakteriami dla wszystkich rodzajów żywności z wyjątkiem jogurtu.**

5| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

W pierwszej kolejności należy przeczytać instrukcje bezpieczeństwa i podręcznik, które należy następnie schować w bezpiecznym miejscu.

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z urządzenia.

Nie usuwać silikonowych podkładek z rusztu grilla. Dokładnie wyczyścić kosz do smażenia i zdejmowaną kratkę grilla za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.

WSKAZÓWKA

Wytrzeć wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Urządzenie działa poprzez wytwarzanie gorącego powietrza. Nie napełniać kosza do smażenia olejem ani tłuszczem do smażenia.

5.1| PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej, z dala od rozprysków wody.
- Włożyć ruszt grilla na dno kosza do smażenia, aż do oporu.
- **Nie napełniać kosza do smażenia olejem ani żadnym innym płynem.**
- **Nie kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.**

UWAGA

Aby zapobiec przegrzaniu się urządzenia, nie należy umieszczać go w rogu ani pod szafką ścienną. Wokół urządzenia należy pozostawić odstęp co najmniej 15 cm, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

5.2| KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Urządzenie pozwala przyrządzać wiele różnych dań. Czasy gotowania dla głównych rodzajów żywności podano w sekcji „Przewodnik gotowania".

- Podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Na panelu sterowania wyświetlany jest symbol ⏻.
- Umieścić jedzenie w koszu do smażenia.

WSKAZÓWKA
- Nigdy nie napełniać kosza do smażenia powyżej oznaczenia poziomu MAX ani nie przekraczać maksymalnej ilości wskazanej w tabeli (patrz sekcja „Wskazówki dotyczące gotowania"), ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.
- Wsunąć kosz do smażenia z powrotem do urządzenia.
- Aby rozpocząć gotowanie, można wybrać tryb automatyczny lub ustawienia ręczne.

Automatyczny tryb gotowania:

- Stuknąć symbol ⏻. Panel sterowania jest aktywny.
- Wybierać żądany tryb gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na panelu dotykowym (tryby te zostały szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik gotowania").
- Potwierdzić tryb gotowania, naciskając przycisk ⏻. Spowoduje to rozpoczęcie procesu gotowania.
- Rozpoczyna się gotowanie. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą wyświetlane naprzemiennie na ekranie.

Ustawienia ręczne:

- Dostosować temperaturę 🌡 za pomocą przycisków + i — na panelu sterowania z ekranem dotykowym. Termostat ma zakres 80–200°C.
- Następnie ustawić żądany czas gotowania ⏲, naciskając przyciski + i —. Timer można ustawić na czas od 1 do 60 minut.
- Nacisnąć przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Rozpoczyna się gotowanie. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą wyświetlane naprzemiennie na ekranie.
- Nacisnąć symbol ⏻, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Rozpoczyna się gotowanie. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą wyświetlane naprzemiennie na ekranie.

Nadmiar oleju z potrawy zbiera się na dnie kosza do smażenia.

Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz sekcja „Przewodnik gotowania"). Aby potrząsnąć potrawą, wyciągnąć kosz do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie wsunąć kosz do smażenia z powrotem do urządzenia, a urządzenie uruchomi się ponownie automatycznie.

Gdy zabrzmi dźwięk timera, ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnąć kosz do smażenia z urządzenia i umieścić go na żaroodpornej powierzchni.

Sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe.

Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, wystarczy wsunąć kosz do smażenia z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.

Po ugotowaniu potrawy wyjąć kosz do smażenia. Do wyjęcia jedzenia z kosza do smażenia użyć szczypiec.

OSTROŻNIE

Kosz do smażenia nigdy nie powinien być odwrócony rusztem grilla do góry.

OSTROŻNIE

Po smażeniu gorącym powietrzem kosz do smażenia, ruszt i potrawa są bardzo gorące. Nie dotykać kosza do smażenia podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Kosz do smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt. W zależności od rodzaju składników umieszczonych w urządzeniu z pojemnika może wydobywać się para.

Gdy partia żywności jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej partii.

6| KORZYSTANIE Z RUSZTU GRILLA

- Umieścić ruszt grillowy w koszu do smażenia urządzenia. Upewnić się, że jest prawidłowo włożony, tj. oznaczenie „TOP" jest skierowane do góry (część wystająca).
- Nacisnąć ⏻, a następnie nacisnąć Grill na ekranie, aby wybrać tryb Grill.
- Uruchomić tryb Grill, naciskając przycisk ⏻. Nie umieszczać żadnych produktów spożywczych w koszu do smażenia. Spowoduje to rozpoczęcie fazy nagrzewania wstępnego (czas: 15 minut). W tym czasie nie należy wkładać żadnych potraw do kosza do smażenia.
- Sygnał dźwiękowy oznacza, że faza nagrzewania wstępnego dobiegła końca, a temperatura osiągnęła 200°C.
- Nie wyjmować kosza do smażenia podczas fazy nagrzewania wstępnego; w przeciwnym razie timer powróci do ustawienia 0 i odliczanie rozpocznie się od nowa.
- Produkt przechodzi w tryb utrzymywania ciepła w temperaturze 200°C na 10 minut.
- Wyjąć kosz do smażenia z urządzenia i umieścić go na żaroodpornej powierzchni.

UWAGA

- **Kosz do smażenia i ruszt grilla są bardzo gorące. Do kładzenia jedzenia na ruszcie grilla, należy używać szczypiec.**
- Poczekać, aż zakończy się faza nagrzewania wstępnego, a następnie umieścić jedzenie na ruszcie grilla i włożyć kosz do urządzenia.
- Wybrać żądany czas gotowania, naciskając przyciski + i — (patrz sekcja „Przewodnik gotowania"). Nacisnąć przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą wyświetlane naprzemiennie na ekranie. Obrócić mięso w połowie pieczenia, aby uzyskać optymalne ślady grillowania. Nadmiar oleju z potrawy zbiera się na dnie kosza do smażenia.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy i wyłącza się. Wyjąć kosz do smażenia z urządzenia i umieścić go na żaroodpornej powierzchni.
- Sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, włożyć ją z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut w temperaturze 200°C przy ustawieniu ręcznym (patrz sekcja „Poradnik gotowania").
- Po ugotowaniu potrawy wyjąć kosz do smażenia. Do wyjęcia jedzenia z kosza do smażenia użyć szczypiec.

UWAGA

- **Po smażeniu na gorąco kosz do smażenia, ruszt grilla i potrawa są bardzo gorące. Nie dotykać kosza do smażenia podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Kosz do smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.**

6.1| ODPAROWYWANIE

- Umieścić ruszt grillowy w koszu do smażenia urządzenia.
- Nacisnąć przycisk ⏻, a następnie na ekranie cyfrowym ustawić temperaturę 🌡 za pomocą przycisków + i — do na 80°C.
- Następnie ustawić żądany czas gotowania ⏲, naciskając przyciski + i —. Można ustawić czas od 1 godziny do 4 godzin.
- Nacisnąć przycisk Start ⏻, aby rozpocząć proces odparowywania. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą wyświetlane naprzemiennie na ekranie.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się. Wyjąć kosz do smażenia z urządzenia i umieścić go na żaroodpornej powierzchni.
- Sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli jedzenie nie jest jeszcze gotowe, włożyć je z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.
- Wyjąć ugotowaną potrawę z kosza do smażenia za pomocą szczypiec.

6.2| PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanych potraw.

WSKAZÓWKA

Podane poniżej czasy gotowania są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innej żywności rozmiar, kształt i marka mogą mieć wpływ na wyniki. Dlatego może być konieczne nieznaczne dostosowanie czasu gotowania.

	kg	MENU				i
ZIEMNIAKI I FRYTKI						
Mrożone frytki (standardowa grubość 10 mm x 10 mm)	300–800 g		15–25 min*	180°C		
Frytki domowej roboty (8 x 8 mm)	300–800 g		22–27 min*	180°C		Dodać 1 łyżkę oleju
Mrożone ćwiartki ziemniaków	300–800 g		22–27 min*	180°C		Dodać 1 łyżkę oleju
MIĘSO I DRÓB						
Stek	100–500 g		6–10 min	180°C		
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100–500 g		12–19 min	180°C		
Kurczak (cały)	1000 g		60 min	200°C		
RYBA						
Filet z łososia	350 g		15–17 min	140°C		
Krewetki	12 sztuk		4 min	170°C		
PRZEKĄSKI						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–600 g		7–15 min	200°C		
Mrożone skrzydełka z kurczaka	300 g		16–20 min	200°C		
Mrożone paluszki serowe	125 g (5 sztuk)		7–9 min	180°C		
Mrożone krążki cebulowe	200 g (10 sztuk)		8–10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Warzywa	300–700 g		16–20 min	200°C		
PIECZENIE						
Muffiny	7 sztuk		15–18 min	180°C		Użyć formy / naczynia do pieczenia**
Ciasto	300 g		30 min	160°C		
ODPAROWYWANIE						
Jabłka w plasterkach	1–2 szt.		4 h	80°C		

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

** Umieścić naczynie do zapiekania/zapiekania w koszu do smażenia (silikonowe, ze stali nierdzewnej, aluminiowe, terakotowe naczynie do zapiekania).

		MENU				i
GRILL						
=			15 min			
Mięso	250 g	200°C	Podgrzewanie wstępne: 15 min Gotowanie: 6–8 min			Dla lepszego smaku można dodać oliwę, aromatyczne zioła i sól. W połowie gotowania można odwrócić jedzenie.
Kiełbaski	400 g	200°C	Podgrzewanie wstępne: 15 min Gotowanie: 10–12 min			Dla lepszego smaku można dodać oliwę, aromatyczne zioła i sól. W połowie gotowania można odwrócić jedzenie.
Warzywa	300 g	200°C	Podgrzewanie wstępne: 15 min Gotowanie: 10 min			
Filet rybny	200 g	200°C	Podgrzewanie wstępne: 15 min Gotowanie: 3–5 min			

WAŻNE: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów wskazanych w instrukcji obsługi i przepisach. W przypadku korzystania z mieszanek, które wyrastają (takich jak ciasto, quiche lub babeczki), naczynie żaroodporne nie powinno być wypełnione wyżej niż do połowy.

7| WSKAZÓWKI

- Mniejsze produkty wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu gotowania niż produkty o większych rozmiarach.
- Potrząsanie potrawą w połowie czasu gotowania poprawia efekt końcowy i pomaga zapobiegać nierównomiernemu gotowaniu.
- W razie wątpliwości można w dowolnym momencie otworzyć kosz, by sprawdzić postępy smażenia.
- Aby świeże ziemniaki były bardziej chrupiące, przed gotowaniem dodać niewielką ilość oleju i wstrząsnąć, aby równomiernie pokryć ziemniaki. Zalecamy użycie 14 ml oleju. Nie dodawać oleju do mrożonych ziemniaków.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w urządzeniu.
- Optymalna zalecana ilość frytek to 700 gramów.
- Aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski, można użyć gotowego ciasta francuskiego lub kruchego.
- Aby upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki, umieścić naczynie żaroodporne w koszu urządzenia. Można użyć naczynia do piekarnika z silikonu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do odgrzewania potraw. Aby odgrzać jedzenie, ustawić temperaturę na 160°C na maksymalnie 10 minut.
- Czas gotowania można dostosować w zależności od ilości jedzenia, aby jedzenie dobrze się odgrzało.

8| PROPOZYCJA PRZEPISU: DOMOWE FRYTKI

Aby przygotować domowe frytki, należy:

1| Wybrać odmianę ziemniaka zalecaną do frytek.

2| Obrać ziemniaki i pokroić je na frytki o równej grubości (1 cm).

3| Namoczyć frytki w zimnej wodzie przez co najmniej 30 minut, odcedzić i osuszyć czystą, bardzo chłonną ściereczką. Następnie osuszyć papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed gotowaniem frytki muszą być całkowicie suche.

4| Wlać 1 łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy z oliwek) do suchego kosza do smażenia, umieścić w nim frytki i zamieszać, aż pokryją się olejem.

5| Wyjąć frytki z kosza do smażenia za pomocą przyborów kuchennych, pozostawiając nadmiar oleju w koszu. Przełożyć frytki do miski i podawać.

6| UWAGA **Nie przechylać pojemnika z frytkami pokrytymi olejem bezpośrednio do kosza do smażenia za jednym razem, w przeciwnym razie nadmiar oleju znajdzie się na dnie miski, w której podawane są frytki.**

7| Usmażyć frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji Przewodnik gotowania.

9| CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Kosz do smażenia i ruszt grilla mają powłokę nieprzywierającą. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1| Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda ściennego i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
UWAGA Aby urządzenie szybciej ostygło, wyjąć kosz do smażenia.

2| Przetrzeć zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

3| Wyczyścić kosz do smażenia i ruszt za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki. Można użyć płynu odtłuszczającego do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń.

UWAGA Kosz do smażenia i ruszt do grillowania nie nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka:
Jeśli resztki jedzenia utknęły na dnie kosza do smażenia lub na ruszcie, należy zanurzyć je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Namaczać kosz do smażenia i ruszt przez około 10 minut. Następnie opłukać i osuszyć.

4| Wytrzeć wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.

5| Wyczyścić element grzejny za pomocą suchej szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

6| Wszelkie interwencje wykraczające poza czyszczenie i normalną pielęgnację wykonywane przez klienta muszą być przeprowadzane przez autoryzowany warsztat serwisowy.

UWAGA

7| **Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy.**

10| PRZECHOWYWANIE

1| Odłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.

2| Upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

11| GWARANCJA I SERWIS

Jeśli potrzebny jest serwisu, informacje lub występuje problem, należy odwiedź stronę internetową marki lub skontaktować się z centrum obsługi klienta marki w swoim kraju. Numer telefonu można znaleźć w ogólnoświatowej ulotce gwarancyjnej. Jeśli w danym kraju nie ma centrum obsługi klienta, należy udać się do lokalnego sprzedawcy.

12| ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem należy odwiedzić stronę internetową marki, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktować się z centrum obsługi klienta w swoim kraju.

13| SPECYFIKACJA TECHNICZNA

CE Urządzenie jest zgodne z dyrektywami europejskimi 2014/35/UE, 2014/30/UE i 2009/125/UE

Napięcie znamionowe: 220–240 V~ 50–60 Hz
Pobór mocy: 1550 W
Klasa ochrony: I

Chrońmy środowisko

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ⓘ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
- ➲ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki

Ekologiczna utylizacja To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz 11688) z symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1| Опис **274**
1.1| Сенсорна панель керування 274

2| Перед використанням **274**

3| Розпакування **274**

4| ⚠ Важливі вказівки з техніки безпеки **275**
4.1| Поради/інформація 278

5| Підготовка до першого використання **278**
5.1| Підготовка до використання 278
5.2| Використання приладу 278

6| Використання решітки для гриля **279**
6.1| Сушіння 280
6.2| Посібник із приготування 280

7| Поради **282**

8| Пропонований рецепт: домашня картопля фрі **283**

9| Очищення та догляд **283**

10| Зберігання **283**

11| Гарантія та обслуговування **284**

12| Усунення несправностей **284**

13| Технічні характеристики **285**

1| ОПИС

A Кошик для смаження
B Ручка
C Решітка для гриля (знімна)
D Сенсорна панель керування
E Індикатор часу/температури

1.1| СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Автоматичні режими приготування



1 Картопля фрі
2 Нагетси
3 Курка
4 Піца
5 М'ясо
6 Риба
7 Овочі
8 Десерт

\+

РУЧНЕ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

\–

\+

РУЧНЕ НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

\–

AIR FRY РЕЖИМ АЕРОГРИЛЯ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ РЕЖИМУ ОЧІКУВАННЯ

GRILL РЕЖИМ ГРИЛЯ

2| ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. Вона містить важливу інформацію про використання та обслуговування приладу, а також вказівки щодо техніки безпеки.
Зберігайте інструкцію в безпечному місці й передавайте її наступним користувачам приладу. Неправильне використання може спричинити пошкодження.

Прилад можна використовувати лише за призначенням і відповідно до інструкції з експлуатації.

Завжди дотримуйтеся вказівок щодо техніки безпеки під час використання приладу.

Перед збиранням і першим використанням приладу зніміть усі наявні наліпки та очистьте частини, що контактують з їжею, а також знімні частини відповідно до розділу «Очищення та догляд».

3| РОЗПАКУВАННЯ

Загроза удушення!

Діти можуть натягнути пакувальний матеріал на голову або загорнутися в нього й задихнутися.

→ Зберігайте пакувальний матеріал у недоступному для дітей місці.
→ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть вдихнути або проковтнути дрібні деталі й задихнутися.

→ Зберігайте дрібні деталі в недоступному для дітей місці.
→ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

- Повністю зніміть захисні плівки й пакувальний матеріал. Усередині приладу не повинно залишатися жодних пакувальних елементів.
- Увесь пакувальний матеріал (папір, картон, пластик) слід передати на переробку.
- Переконайтеся, що прилад та всі аксесуари наявні й не пошкоджені.
- Якщо будь-які компоненти відсутні або пошкоджені, не використовуйте прилад і повідомте про це службу підтримки клієнтів.

Служба підтримки клієнтів WMF
Тел.: +49 (0)7331 256 256
Ел. адреса: contact-de@wmf.com

4| ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ вказує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозних травм (наприклад, опіків, спричинених парою або гарячими поверхнями).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ вказує на потенційно небезпечну ситуацію, яка може призвести до травм незначної або середньої важкості.

УВАГА вказує на ситуацію, яка може призвести до матеріальних збитків.

ПРИМІТКА надає додаткові відомості щодо безпечного поводження з приладом.

Зважайте на **символи** та **позначення.**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Цей прилад призначено лише для побутового застосування, його не можна використовувати в комерційних цілях. Виробник не несе відповідальності й не надає жодних гарантій стосовно пошкоджень, спричинених використанням приладу неналежним чином або всупереч інструкції з експлуатації.
- Далі наведено місця застосування, для яких прилад не призначено і які не покриваються гарантією.
  → Кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях.
  → Фермерські будинки.
  → Доступні для клієнтів зони в готелях, мотелях та інших подібних приміщеннях, що використовуються для проживання.
  → Заклади типу «ліжко й сніданок».
- Цей прилад не призначено для використання за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його повинен замінити виробник, авторизований сервісний центр або фахівець з аналогічною кваліфікацією.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб запевнитися, що вони не граються з приладом.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими

здібностями або з браком досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.

- Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи з недостатнім досвідом і знаннями можуть використовувати цей прилад тільки під наглядом або після отримання інструктажу щодо безпечного використання приладу й тільки за умови, що вони розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад як користувачі тільки у віці від 8 років і тільки під наглядом. Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

- ⚠ Під час роботи приладу температура поверхонь, доступних для контакту, може бути високою. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.
- Знімні частини можна мити неабразивною губкою з миючим засобом для посуду.
- Для очищення внутрішньої і зовнішньої поверхонь приладу використовуйте вологу губкою або тканину. Див. розділ «Очищення та догляд» цієї інструкції з експлуатації.
- Прилад можна використовувати на висоті над рівнем моря до 4000 м.

УВАГА

- Після завершення роботи приладу поверхня нагрівального елемента зберігає залишкове тепло.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Загроза травмування через неналежне використання приладу.

УВАГА

- Не проливайте рідину на з'єднувач.

Дотримуйтеся наведених нижче вказівок.

- Прочитайте інструкцію з експлуатації та дотримуйтеся її. Зберігайте її в надійному місці.
- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає напрузі, зазначеній на табличці з технічними даними приладу (змінний струм).
- Перед використанням зніміть із приладу всі пакувальні матеріали та рекламні етикетки й наліпки. Не забудьте також зняти всі матеріали з-під знімного кошика для смаження (залежно від моделі)
- З огляду на те, що застосовні стандарти можуть різнитися, прилад, який використовується не в тій країні, де він був придбаний, слід перевірити в авторизованому сервісному центрі.
- Для моделей зі знімними шнурами живлення використовуйте лише оригінальний шнур живлення.
- Якщо для приладу потрібне технічне обслуговування, зверніться до одного з авторизованих сервісних центрів. Ремонт, виконаний невповноваженими особами, скасовує гарантію виробника.

- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Завжди відключайте прилад від мережі в таких ситуаціях: після використання, перед переміщенням, перед очищенням.
- Використовуйте прилад на рівній, стійкій, жаротривкій робочій поверхні, подалі від бризок води.
- У разі пожежі відключіть прилад від електромережі й загасіть полум'я вологим кухонним рушником.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, дотримуйтеся рецептів, наведених в інструкції та книзі рецептів; використовуєте правильну кількість інгредієнтів.

Пам'ятайте про заборони, описані нижче.

- Не використовуйте прилад, якщо він або шнур живлення пошкоджений, якщо прилад впав і має видимі пошкодження або якщо прилад працює неправильно. У такому разі прилад необхідно передати до авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви використовуєте подовжувач, переконайтеся, що він справний, що вилка заземлена й що номінальна потужність відповідає параметрам приладу. Подовжувач повинен бути прокладений так, щоб ніхто не міг спіткнутися об нього.
- Шнур живлення не повинен вільно звисати. Ніколи не допускайте, щоб шнур перебував поруч із гарячими частинами приладу, джерелами тепла чи гострими краями або контактував із ними.
- Не тягніть за шнур живлення під час відключення приладу від електромережі.
- Ніколи не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Не вмикайте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів (жалюзі, штори тощо) або зовнішніх джерел тепла (газової плити, електроплити тощо).
- Ніколи не пересувайте прилад, якщо в ньому ще є гаряча їжа.
- Ніколи не використовуйте прилад порожнім.
- Не зберігайте легкозаймисті речовини поблизу предмету меблів, на якому встановлено прилад, або під ним.
- Ніколи не розбирайте прилад самостійно.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Не використовуйте агресивні очищувальні засоби (зокрема, шкребки із содою), а також жорсткі губки й металеві шкребки.
- Не використовуйте кошик для смаження в інших цілях.
- Не зберігайте прилад на вулиці. Зберігайте його в сухому й добре провітрюваному приміщенні.
- Ніколи не змішуйте різні види жиру або олії. Перед смаженням видаліть залишки льоду із заморожених продуктів і просушіть продукти кухонними рушниками.
- Переконайтеся, що кошик для смаження не перевантажений і що кількість продуктів відповідає рекомендованій.
- Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

4.1| ПОРАДИ/ІНФОРМАЦІЯ

- Під час першого використання приладу може з'явитися нетоксичний запах. Він не впливає на використання приладу й швидко минає.
- З міркувань безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам (директивам щодо низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, навколишнього середовища тощо).
- Прилад призначено лише для використання в приміщенні й не призначено для використання на відкритому повітрі. У разі професійного застосування, неналежного використання або недотримання інструкції виробник не несе жодної відповідальності й гарантія не діє.
- З міркувань безпеки слід використовувати лише аксесуари й запасні частини, призначені для вашого приладу.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- **У випадку будь-яких продуктів харчування, крім йогурту, температура приготування нижче 80°C не є достатньою для знищення всіх санітарних ризиків, пов'язаних із бактеріями. Це стосується вразливих людей, як-от вагітних жінок, маленьких дітей, літніх людей і людей з ослабленим імунітетом.**

5| ПІДГОТОВКА ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Спершу прочитайте вказівки щодо техніки безпеки та інструкцію. Зберігайте їх у безпечному місці.

Зніміть увесь пакувальний матеріал і всі наліпки з приладу.

Не знімайте силіконові прокладки з решітки для гриля.
Ретельно очистьте кошик для смаження та знімну решітку для гриля за допомогою гарячої води, невеликої кількості рідкого миючого засобу й неабразивної губки.

ПРИМІТКА

Протріть внутрішню та зовнішню поверхні приладу вологою тканиною.

Прилад працює за допомогою нагрівання повітря. Не наповнюйте кошик для смаження олією або жиром для смаження.

5.1| ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Установіть прилад на рівній, стійкій, жаротривкій робочій поверхні, подалі від бризок води.
- Вставте решітку для гриля в нижню частину кошика для смаження до упору.
- **Не наповнюйте кошик для смаження олією або будь-якою іншою рідиною.**
- **Не кладіть нічого на прилад зверху. Це порушує повітряний потік і впливає на результат смаження гарячим повітрям.**

УВАГА

Щоб запобігти перегріванню приладу, не ставте його в куті або під настінною шафою. З усіх боків приладу слід залишити не менш як 15 см вільного простору, щоб забезпечити циркуляцію повітря.

5.2| ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Прилад може готувати страви за різними рецептами. Час приготування основних видів страв наведено в розділі «Посібник із приготування».

- Підключіть шнур живлення до електричної розетки. На панелі керування з'явиться символ ⏻.
- Покладіть продукти в кошик для смаження.

ПРИМІТКА

- Ніколи не заповнюйте кошик для смаження вище позначки MAX і не перевищуйте максимальну кількість продуктів, зазначену в таблиці (див. розділ «Посібник із приготування»), оскільки це може вплинути на якість кінцевого результату.
- Вставте кошик для смаження в прилад.
- Щоб почати готувати, ви можете застосувати або автоматичний режим приготування, або ручні налаштування.

Автоматичний режим приготування

- Торкніться символу ⏻. Панель керування активується.
- Виберіть потрібний режим приготування, натиснувши відповідну піктограму на сенсорній панелі (режими детально описані в розділі «Посібник із приготування»).
- Підтвердьте режим приготування, натиснувши кнопку ⏻. Це запустить процес приготування.
- Почнеться приготування. На екрані почергово відображатимуться вибрана температура й час, який залишився до завершення приготування.

Ручні налаштування

- Відрегулюйте температуру 🌡 за допомогою кнопок + та — на сенсорній панелі керування. Термостат працює в діапазоні 80–200°C.
- Потім установіть бажаний час приготування ⏲, натискаючи кнопки + та —. Для таймера можна встановити час від 1 хвилини до 60 хвилин.
- Натисніть кнопку «Старт», щоб розпочати приготування з установленими температурою та часом. Почнеться приготування. На екрані почергово відображатимуться вибрана температура й час, який залишився до завершення приготування.
- Торкніться символу ⏻, щоб розпочати приготування з установленими температурою та часом. Почнеться приготування. На екрані почергово відображатимуться вибрана температура й час, який залишився до завершення приготування.

Надлишок олії з продуктів збирається на дні кошика для смаження.

Деякі продукти потрібно струшувати в середині приготування (див. розділ «Посібник із приготування»). Щоб струсити продукти, витягніть кошик для смаження з приладу за ручку й струсіть його. Потім вставте кошик для смаження назад у прилад, і прилад автоматично перезапуститься.

Звук таймера означатиме, що встановлений час приготування закінчився. Витягніть кошик для смаження з приладу й поставте його на жаротривку поверхню.

Перевірте, чи готова страва.

Якщо страва ще не готова, просто вставте кошик для смаження назад у прилад і встановіть для таймера кілька додаткових хвилин.

Якщо страва готова, не повертайте кошик для смаження в прилад. Виймайте їжу з кошика для смаження за допомогою щипців.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Ніколи не перевертайте догори дном кошик для смаження, у якому встановлено решітку для гриля.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Після смаження гарячим повітрям кошик для смаження, решітка та їжа мають високу температуру. Не торкайтеся кошика для смаження під час використання і протягом деякого часу після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик для смаження тільки за ручку. Залежно від типу інгредієнтів у приладі з контейнера може виходити пара.
Після приготування однієї порції страви прилад одразу можна використовувати для приготування наступної порції.

6| ВИКОРИСТАННЯ РЕШІТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ

- Помістіть решітку для гриля в кошик для смаження. Переконайтеся, що її вставлено правильно – позначкою TOP (випнутою частиною) догори.
- Натисніть ⏻, а потім натисніть Grill на екрані, щоб вибрати режим гриля.

- Запустіть режим гриля, натиснувши ⏻. Не кладіть продукти в кошик для смаження. Почнеться етап попереднього нагрівання (триває 15 хвилин). Протягом цього часу не кладіть жодних продуктів у кошик для смаження.
- Звук таймера означатиме, що етап попереднього нагрівання завершився і температура досягла 200°C.
- Не виймайте кошик для смаження під час попереднього нагрівання, інакше таймер повернеться до 0 та розпочнеться повторний відлік часу.
- За температури 200°C прилад на 10 хвилин перейде в режим підігріву.
- Вийміть кошик для смаження з приладу й поставте на жаротривку поверхню.

УВАГА

- **Кошик для смаження та решітка для гриля сильно нагріваються. Кладіть продукти на решітку для гриля за допомогою щипців.**
- Дочекайтеся завершення попереднього нагрівання, потім покладіть продукти на решітку для гриля та вставте кошик для смаження назад у прилад.
- Виберіть необхідний час приготування, натискаючи кнопки + та — (див. розділ «Посібник із приготування»). Натисніть кнопку «Старт», щоб розпочати приготування. На екрані почергово відображатимуться температура й час, який залишився до готовності. Щоб отримати гарну скоринку на м'ясі, його слід перевернути в середині приготування. Надлишок олії з продуктів збирається на дні кошика для смаження.
- Після завершення приготування прилад видасть звуковий сигнал і вимкнеться. Вийміть кошик для смаження з приладу й поставте на жаротривку поверхню.
- Перевірте, чи готова страва. Якщо страва ще не готова, поверніть її в прилад і встановіть для таймера кілька додаткових хвилин за температури 200°C, скориставшись ручними налаштуваннями (див. розділ «Посібник із приготування»).
- Якщо страва готова, не повертайте кошик для смаження в прилад. Виймайте їжу з кошика для смаження за допомогою щипців.

УВАГА

- **Після смаження кошик для смаження, решітка для гриля та їжа дуже гарячі. Не торкайтеся кошика для смаження під час використання і протягом деякого часу після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик для смаження тільки за ручку.**

6.1| СУШІННЯ

- Помістіть решітку для гриля в кошик для смаження.
- Натисніть ⏻. На цифровому екрані за допомогою кнопок + і — установіть температуру 🌡 до 80°C.
- Потім установіть бажаний час приготування ⏲, натискаючи кнопки + та —. Можна встановити час у діапазоні від 1 години до 4 годин.
- Натисніть кнопку «Старт» ⏻, щоб запустити процес сушіння. На екрані почергово відображатимуться вибрана температура й час, який залишився до завершення приготування.
- Коли закінчиться час приготування, прилад видасть звуковий сигнал і вимкнеться. Вийміть кошик для смаження з приладу й поставте на жаротривку поверхню.
- Перевірте, чи готова страва. Якщо страва ще не готова, поверніть її в прилад і встановіть для таймера кілька додаткових хвилин.
- Виймайте готову їжу з кошика для смаження за допомогою щипців.

6.2| ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

У наведеній нижче таблиці наведено базові налаштування для різних страв.

ПРИМІТКА

Наведений нижче час приготування є орієнтовним і може різнитися залежно від сорту й партії картоплі. У випадку інших продуктів результати можуть залежати від розміру, форми та виробника. Відповідно, може бути потрібно трохи відкоригувати час приготування.

📖	kg	MENU	⏲	🌡	1.5 kg	i
КАРТОПЛЯ ТА КАРТОПЛЯ ФРІ						
Заморожені скибочки картоплі (стандартна товщина 10 мм x 10 мм)	300–800 г		15–25 хв*	180°C		
Домашня картопля фрі (8 мм x 8 мм)	300–800 г		22–27 хв*	180°C		Додайте 1 ст. л. олії
Заморожена картопля по-селянськи	300–800 г		22–27 хв*	180°C		Додайте 1 ст. л. олії
М'ЯСО ТА ПТИЦЯ						
Стейк	100–500 г		6–10 хв	180°C		
Куряча грудка (філе без кісток)	100–500 г		12–19 хв	180°C		
Курка (ціла)	1000 г		60 хв	200°C		
РИБА						
Філе лосося	350 г		15–17 хв	140°C		
Креветки	12 штук		4 хв	170°C		
ЗАКУСКИ						
Заморожені курячі нагетси	100–600 г		7–15 хв	200°C		
Заморожені курячі крильця	300 г		16–20 хв	200°C		
Заморожені сирні палички	125 г (5 штук)		7–9 хв	180°C		
Заморожені кільця цибулі	200 г (10 штук)		8–10 хв	200°C		
Піца	400 г		7 хв	190°C		
Овочі	300–700 г		16–20 хв	200°C		
ВИПІЧКА						
Кекси	7 штук		15–18 хв	180°C		Використовуйте форму для випікання**
Торт	300 г		30 хв	160°C		
СУШІННЯ						
Яблука, нарізані скибочками	1–2 штуки		4 год	80°C		

* Струсіть у середині приготування.
** Помістіть форму для випікання в кошик для смаження (форма для випікання може бути силіконова, з нержавіючої сталі, алюмінієва, керамічна).

		MENU				i
ГРИЛЬ						
=			15 хв			
М'ясо	250 г	Grill 200°C	Підігрів: 15 хв Приготування: 6–8 хв			Для кращого смаку можна додати олію, пряні трави та сіль. У середині приготування можна перевернути страву.
Ковбаски	400 г	Grill 200°C	Підігрів: 15 хв Приготування: 10–12 хв			Для кращого смаку можна додати олію, пряні трави та сіль. У середині приготування можна перевернути страву.
Овочі	300 г	Grill 200°C	Підігрів: 15 хв Приготування: 10 хв			
Рибне філе	200 г	Grill 200°C	Підігрів: 15 хв Приготування: 3–5 хв			

ВАЖЛИВО. Щоб уникнути пошкодження приладу, ніколи не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідин, зазначену в інструкції з експлуатації та в рецептах. Коли ви готуєте страву з тіста, яке піднімається (наприклад, торт, кіш або кекси), форму для запікання не слід заповнювати більше, ніж наполовину.

7| ПОРАДИ

- Продукти меншого розміру зазвичай потребують трохи меншого часу приготування, ніж продукти більшого розміру.
- Струшування їжі в середині приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню.
- Якщо ви не впевнені, чи правильно готується страва, ви можете відкрити кошик для смаження в будь-який момент, щоб перевірити процес.
- Щоб зробити свіжу картоплю максимально хрусткою, перед приготуванням додайте до неї невелику кількість олії та струсіть для рівномірного розподілення. Ми рекомендуємо додати 14 мл олії. Не додавайте олію до замороженої картоплі.
- Закуски, які можна готувати в духовці, можна також готувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі фрі для приготування – 700 г.
- Щоб швидко й легко приготувати закуски з начинкою, використовуйте готове листкове та пісочне тісто.
- Якщо ви хочете спекти пиріг чи кіш або підсмажити делікатні продукти або страви з начинкою, слід помістити форму для випікання в кошик для смаження. Можна використовувати форми із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, керамічного матеріалу.
- Прилад також можна використовувати для підігріву їжі. Щоб підігріти їжу, установіть температуру 160°C на час до 10 хвилин.
- Час приготування можна змінювати залежно від об'єму їжі, щоб повністю нагріти всю їжу.

8| ПРОПОНОВАНИЙ РЕЦЕПТ: ДОМАШНЯ КАРТОПЛЯ ФРІ

Нижче наведено покроковий рецепт приготування домашньої картоплі фрі.

1| Виберіть сорт картоплі, рекомендований для приготування скибочками.

2| Почистьте картоплю й наріжте її скибочками однакової товщини (1 см).

3| Замочіть нарізану картоплю в холодній воді щонайменше на 30 хвилин. Злийте воду та просушіть картоплю чистим кухонним рушником, який добре поглинає вологу. Потім промокніть картоплю паперовим кухонним рушником. Перед приготуванням картоплю потрібно ретельно просушити.

4| У сухий кошик для смаження налийте 1 столову ложку олії (рослинної: соняшникової або оливкової), викладіть зверху скибочки картоплі та перемішайте, щоб вони вкрилися олією.

5| Вийміть картоплю фрі з кошика для смаження за допомогою кухонного приладдя, залишивши зайву олію в кошику. Покладіть картоплю фрі в тарілку для подачі на стіл.

6| ПРИМІТКА **Не перекидайте одразу всю картоплю фрі, покриту олією, з контейнера до кошика для смаження, інакше надлишок олії опиниться на дні тарілки для подачі.**

7| Смажте картоплю фрі відповідно до інструкцій, наведених у розділі «Посібник із приготування».

9| ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Очищуйте прилад після кожного використання.

Кошик для смаження і решітка для гриля мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя та абразивні засоби для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

1| Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.
ПРИМІТКА Щоб прилад швидше охолонув, вийміть кошик для смаження.

2| Протріть прилад зовні вологою тканиною.

3| Очистьте кошик для смаження та решітку за допомогою гарячої води, невеликої кількості рідкого миючого засобу й неабразивної губки. Щоб видалити залишки бруду, можна скористатися рідиною для знежирювання.

ПРИМІТКА Кошик для смаження та решітку для гриля не можна мити в посудомийній машині.

Порада
Якщо до дна кошика для смаження та решітки прилипли залишки їжі, залийте їх гарячою водою з невеликою кількістю рідкого миючого засобу. Дайте кошику для смаження і решітці відмокнути протягом приблизно 10 хвилин. Потім промийте й висушіть їх.

4| Протріть внутрішню частину приладу тканиною, змоченою в гарячій воді.

5| Очистьте нагрівальний елемент сухою щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

6| Усі інші дії з приладом, крім звичайного очищення та догляду, мають виконуватися в авторизованій сервісній майстерні.

УВАГА

7| **Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.**

10| ЗБЕРІГАННЯ

1| Відключіть прилад від електромережі й дайте йому охолонути.

2| Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

11 | ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібні певні послуги, відомості або у вас виникла проблема, відвідайте вебсайт компанії або зверніться до Центру обслуговування споживачів компанії у вашій країні. Номер телефону можна знайти в брошурі з міжнародною гарантією. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера.

12 | УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте вебсайт нашої компанії, де ви знайдете перелік поширених запитань і відповідей, або зверніться до Центру обслуговування споживачів у вашій країні.

13 | ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220–240 В~, 50–60 Гц
Споживана потужність: 1550 Вт
Клас захисту: I

CE Прилад відповідає вимогам європейських директив 2014/35/ЄС, 2014/30/ЄС та 2009/125/ЄС

Захист довкілля

Захист довкілля — понад все!

- Ваш прилад містить цінні матеріали, які придатні для вторинної переробки.
- Залиште його у місцевому пункті збору відходів.

Kundendienst-Adresse:

Tel.: +49 (0) 7331 256 256
E-Mail: contact-de@wmf.com

Hersteller:

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

CMMF 1820011390 | Model 04 1577 0011 | 001 | 09/23