AS SEEN ON TV ORIGINAL

MEDIASHOP

PowerXL™ Multi-Cooker 12-in-1

by Tristar Products

Használati útmutató **05**
Návod k použití **12**
Návod na používanie **19**
Instruciuni de utilizare **27**

HU: Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni

CZ: Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese

SK: Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na

RO: Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa

https://www.mediashop.tv/DE/power-xl-multi-cooker-12-in-1/

9

10

11

12

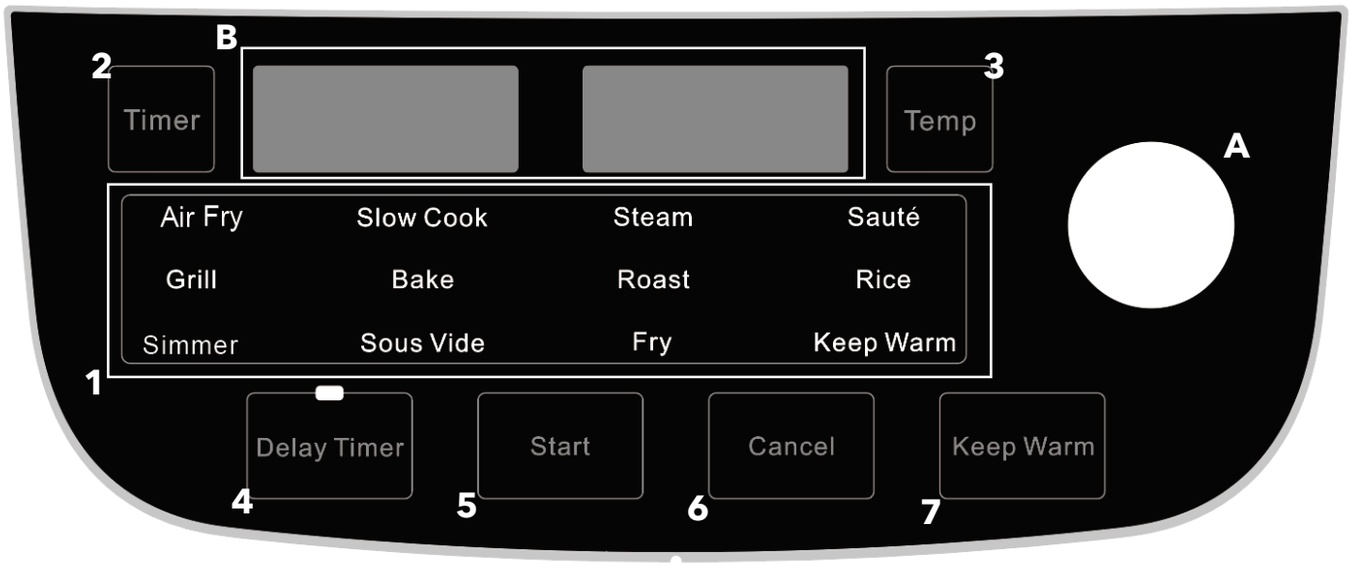
M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 2 20.08.21 12:55

#2

#3

#5

#4



M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 3 20.08.21 12:55

HU

A csomag tartalma és alkatrészek (#1):
MEGJEGYZÉS: Vegye ki a csomag teljes tartalmát. Kicsomagoláskor ügyeljen arra, hogy az összes alkatrészt kivegye a csomagból. Távolítson el az átlátszó vagy kékes védőfóliát az elemekről.

1. **ALAPKÉSZÜLÉK:** Robusztus és stabil konstrukció, főleg acélból készítve. Könnyen tisztítható nedves szivaccsal vagy ruhával és enyhe szappanos vízzel. Kerülje az agresszív és súroló hatású tisztítószereket. SOHA ne merítse vízbe vagy más folyadékba az alapkészüléket és a forrólevegő fedelét.
2. **FORRÓLEVEGŐ-FEDÉL:** Tegye fel a forrólevegő-fedelet, ha a forrólevegős sütési módokat használja (lásd még a „Forrólevegő-fedél felhelyezése" című részt).
3. **LEVEGŐBEVEZETŐ SZELEP**
4. **FEDÉLFOGANTYÚ:** Mindig a fogantyúnál fogva fogja meg a fedelet, és ne érintse meg a fedelet. A fedő a főzési folyamat miatt nagyon felforrósodhat, és égési sérüléseket okozhat.
5. KEZELŐ FELÜLET: A kezelőpanel segítségével állítsa be a főzési időt és a hőmérsékletet (lásd a „A digitális kezelőpanel használata" című részt).
6. **FORGÓKAPCSOLÓ**
7. **ELEKTROMOS TÁPKÁBEL**
8. **LEVEGŐ KIENGEDÓ SZELEP**
9. **BELSŐ EDÉNY**
10. **ÜVEGFEDÉL**
11. **GRILL LAP:** Használható forrólevegős sütéshez, hogy a levegő keringjen az étel körül. Használható pároláskor, hogy az ételt a folyadék felett tartsa. Előmelegíthető és grilllapként használható húsok és zöldségek grillezéséhez.
12. **MERÍTŐKANÁL**

CZ

Obsah balení a díly (#1):
UPOZORNĚNÍ: Vybalte celý obsah balíku. Při vybalování vyjměte všechny díly. Odstraňte z jednotlivých součástí průhledný nebo namodralý ochranný film.

1. **ZÁKLADNÍ PŘÍSTROJ:** Robustní a stabilní konstrukce, vyrobená především z oceli. Lze jej jednoduše čistit vlhkou houbou nebo utěrkou a jemným mýdlovým roztokem. Nepoužívejte agresivní a drsné čisticí prostředky. Neponořujte NIKDY základní přístroj a horkovzdušné víko do vody nebo jiných kapalin.
2. **HORKOVZDUŠNÉ VÍKO:** Nasaďte horkovzdušné víko, když používáte režim horký vzduch-fritování-vaření (viz oddíl „Nasazení horkovzdušného víka").
3. **VSTUPNÍ VZDUCHOVÝ VENTIL**
4. **RUKOJEŤ VÍKA:** Držte víko vždy za rukojeť a nedotýkejte se víka. Víko může být při vaření velmi horké a může způsobit popáleniny.
5. **OVLÁDACÍ PANEL:** Použijte ovládací panel k předvolbě vaření a pro nastavení teploty a doby vaření (viz k tomu oddíl „Použití digitálního panelu").
6. **OTOČNÝ KNOFLÍK**
7. **ELEKTRICKÝ KABEL**
8. **VÝSTUPNÍ VZDUCHOVÝ VENTIL**
9. **VNITŘNÍ HRNEC**
10. **SKLENĚNÉ VÍKO**
11. **GRILOVACÍ DESKA:** Můžete ji použít k fritování horkým vzduchem tak, že vzduch obíhá kolem pokrmů. Můžete ji použít při vaření párou, abyste pokrm udrželi nad kapalinou. Můžete ji předem rozehřát a použít jako grilovací desku pro grilování masa a zeleniny.
12. **NABĚRAČKA**

SK

Rozsah dodávky a diely (č. 1):
UPOZORNENIE: Rozbaľte celý obsah balíka. Pri vybalení vyberte všetky diely. Z komponentov odstráňte priehľadné alebo modrasté ochranné fólie.

1. **ZÁKLADNÝ PRÍSTROJ:** Robustná a stabilná konštrukcia, vyrobená hlavne z ocele. Dá sa ľahko vyčistiť vlhkou špongiou alebo handričkou a jemnou mydlovou vodou. Nečistite agresívnymi a abrazívnymi čistiacimi prostriedkami. NIKDY neponárajte základný prístroj a teplovzdušné veko do vody alebo iných tekutín.
2. **TEPLOVZDUŠNÉ VEKO:** Ak používate režimy horúceho fritovania, nasaďte teplovzdušné veko (pozrite si tiež časť „Nasadenie teplovzdušného veka").
3. **VENTIL VSTUPU VZDUCHU**
4. **DRŽIAK VEKA:** Veko vždy držte za držiak a nedotýkajte sa veka. Veko sa môže v dôsledku procesu varenia veľmi zahriať a spôsobiť popáleniny.
5. **OVLÁDACIE POLE:** Pomocou ovládacieho panela nastavte predvolené nastavenia pečenia a nastavte čas a teplotu pečenia (pozri časť „Používanie digitálneho ovládacieho panela").
6. **OTOČNÝ OVLÁDAČ**
7. **ELEKTRICKÝ KÁBEL**
8. **VENTIL VÝSTUPU VZDUCHU**
9. **VNÚTORNÝ HRNIEC**
10. **SKLENENÉ VEKO**
11. **GRILOVACIA PLATŇA:** Možno použiť na teplovzdušné fritovanie, aby vzduch mohol cirkulovať okolo jedla. Možno použiť pri varení v pare, aby potraviny zostali nad tekutinou. Možno predhriať a použiť ako grilovaciu platňu na grilovanie mäsa a zeleniny.
12. **NABERAČKA**

RO

Furnitură și piese (#1):
INDICAȚIE: dezambalați întregul conținut al pachetului. Acordați atenție la dezambalare să scoateți toate piesele. Îndepărtați folia de protecție transparentă sau albastră de pe componente.

1. **APARAT DE BAZĂ:** Construcție robustă și stabilă, fabricată preponderent din oțel. Permite să fie curățat simplu cu un burete sau lavetă umed/ă și o leșie de săpun neagresivă. Evitați agenții de curățarea agresiv și corozivi. NICIODATĂ nu cufundați în apă sau alte lichide aparatul de bază și capacul de aer fierbinte.
2. **CAPAC AER FIERBINTE:** Așezați capacul aer fierbinte atunci când utilizați modul de gătire prăjire cu aer fierbinte (vedeți în acest scop secțiunea „Așezarea capacului pentru aer fierbinte").
3. **SUPAPĂ DE ADMISIE AER**
4. **MÂNER CAPAC:** Țineți capacul întotdeauna de mâner și evitați prinderea cu mâna a capacului. Capacul poate deveni foarte fierbinte datorită procesului de gătire și cauza arsuri.
5. **CÂMP DE COMANDĂ:** Folosiți câmpul de comandă pentru a efectua reglajele de gătire și a seta timpul de gătire și temperatura (vezi în acest scop secțiunea „Folosirea câmpului de comandă digital").
6. **BUTON ROTATIV**
7. **CABLU DE CURENT**
8. **SUPAPĂ DE PURJARE AER**
9. **OALĂ INTERIOARĂ**
10. **CAPAC DE STICLĂ**
11. **PLACĂ GRĂTAR:** Poate fi folosită pentru frigere cu aer fierbinte pentru ca aerul să circule în jurul alimentelor. Poate fi folosită la înăbușire pentru a ține alimentele peste lichid. Poate fi preîncălzit și utilizat ca placa grătar pentru frigerea la grătar a cărnii și legumelor.
12. **POLONIC**

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 4 20.08.21 12:55

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

FIGYELMEZTETÉS Az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat.

1. Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati utasítást, hogy elkerülje a sérüléseket.
2. Ezt az eszközt 8 évnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal és/vagy megfelelő tudással nem rendelkező személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék használatára megtanították őket, és az annak használatából fakadó veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást csak akkor végezhetik gyermekek, ha 8 évnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozókábeltől.
3. A KÉSZÜLÉKET MINDIG SÍK ÉS HŐÁLLÓ FELÜLETRE HELYEZZE. A készüléket úgy tervezték, hogy konyhai bútorokon helyezzék el. SOHA ne állítsa fel és ne működtesse instabil felületen. SOHA ne helyezze az alapegységet forró gázforrások vagy elektromos égők közelébe, és soha ne tolja be a készüléket felhevített sütőbe. SOHA ne helyezze a készüléket külön helyiségbe vagy alacsonyan lévő fali szekrények alá. Mindig gondoskodjon elegendő helyről és megfelelő szellőzésről, hogy elkerülje a főzés során a túlzott gőzfejlődés következtében fellépő károkat. SOHA ne működtesse a készüléket gyúlékony anyagok, például asztalterítők, papírtörlő, függöny vagy papírtányérok közelében. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal vagy a konyhai polc fölé, és ne érintkezzen forró felületekkel.
4. LEGYEN ÓVATOS, amikor a belső edényt a főzés alatt vagy után mozgatja.
5. Mindig használjon sütőkesztyűt, ha főzés közben a belső edényt kezeli. A forró belső edényt csak hőálló felületekre helyezze, ha az nincs a készülékalapban.
6. FIGYELEM, forró felületek: Ez a készülék használat közben hőt és gőzt termel. A sérülések elkerülése érdekében működés közben soha ne érintse meg a fűtőfelületeket. Tegye meg a szükséges biztonsági óvintézkedéseket, hogy elkerülje a személyi sérüléseket és az anyagi károkat, amelyek például egy tűzkitörésből adódhatnak.
7. Ezt az eszközt csak arra a célra használja, amire tervezték.
8. TÖLTSE FEL A BELSŐ EDÉNYT a térfogatának legfeljebb kétharmadáig. Számos étel megnöveli a térfogatát főzéskor vagy buborékol a főzési folyamat során, és ezért kifuthat az edény szélén. A fedővel való főzéssel elkerülhető a kifröccsenés és a buborékok kipukkanása, a védtelen bőrfelületen okozott esetleges égési sérülések.
9. Soha ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket a gyártó nem ajánl kifejezetten, mivel azok kárt okozhatnak.
10. A készülék rövid tápkábellel van ellátva, hogy csökkentse a kábelben való összegabalyodás vagy megbotlás veszélyét.
11. SOHA ne csatlakoztassa a kábelt a konyhai polc alatt található aljzatba. A lógó tápkábel potenciális veszélyt jelent.
12. Soha ne takarja le a fedélnyílást, amelyből a gőz távozik, vagy a készülék hátulján lévő szellőzőnyílásokat.
13. SOHA ne használja a készüléket kültéren.
14. SOHA ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült. Ha a készülék működés közben meghibásodik, azonnal húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
15. SOHA NE PRÓBÁLJA MEGJAVÍTANI A KÉSZÜLÉKET. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal (az elérhetőségek a kézikönyv hátoldalán találhatók).
16. HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET, ha már nem kívánja használni vagy meg akarja tisztítani. Az alkatrészek eltávolítása vagy behelyezése előtt várjon, amíg a készülék teljesen kihűl.
17. SOHA ne merítse vízbe az alapkészüléket és a forrólevegő fedelét. Ha a készülék leesik vagy véletlenül vízbe kerül, azonnal húzza ki a hálózati kábelt a konnektorból! Semmilyen körülmények között ne nyúljon a folyadékhoz, ha a bedugott készülék a vízbe esik. A tápkábelt és a dugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni, és nem szabad leöblíteni.
18. Az égési sérülések kockázatának csökkentése érdekében csak a gyártó által kifejezetten ajánlott pótalkatrészeket használjon.
19. Soha ne tegye a főzőedényt vagy a belső edényt tartalom nélkül fűtött lemezre. Ez károsíthatja a belső edényt.
20. SOHA ne tegye a belső edényt mikrohullámú vagy hagyományos sütőbe. Ez elektronikus szikrákat okozhat, vagy tűz keletkezhet, ami károsíthatja a készüléket és a főzőedényeket.
21. Az eszközt és a belső edényt SOHA ne hagyja felügyelet nélkül. Ezáltal elkerülhetők a gyermekek esetleges sérülései és a „tűz keletkezésének" kockázata.
22. A sérülések elkerülése érdekében a gyerekeket MINDIG felügyelni kell, amikor a főzőedények és edények közelében tartózkodnak.
23. SOHA ne használja a főzőedényeket és edényeket sütőkendő vagy kesztyű használata nélkül, különösen, ha a készülék belső edényét használja. Mindig használjon sütőkesztyűt, mert a belső edény fogantyúi nagyon forróak.
24. Legyen óvatos az üvegfedő használatakor. Mint minden főzéshez használt üvegedény, ezek is megrepedhetnek, ha közvetlen hőmérséklet-változásnak vannak kitéve, vagy ha leesnek vagy kemény tárgynak ütköznek.
25. Ha az üvegfedél megrepedt, az üveg széle le van törve, vagy bármilyen más sérülés van rajta, NE HASZNÁLJA tovább a készüléket.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 5 20.08.21 12:55

26. Soha ne próbálja megjavítani a sérült edényeket.
27. Ez a termék csak magánháztartásokban használható. NEM alkalmas kereskedelmi célú alkalmazásokra és kempingezési tevékenységekre.
28. SOHA ne használjon aeroszolokat tartalmazó főzőspray-ket. Ezek a spray-k lerakódnak a főzőedényeken, és később nehéz eltávolítani őket, miközben csökkentik a tapadásmentes bevonat hatékonyságát.
29. Ez a készülék nem alkalmas ételek mélysütésére. A készülék mozgatásakor fokozott óvatossággal kell eljárni, ha forró folyadékot vagy olajat tartalmaz.
30. A készülék károsodásának elkerülése érdekében csak a mellékelt edényeket és alkatrészeket használja.
31. Soha ne tegyen vagy ürítsen ételt vagy folyadékot közvetlenül az alapegységbe.
32. Ne helyezzen fémtárgyakat az alapegységbe vagy arra rá. A fém aktiválhatja az indukciós lapokat. Soha ne tegye a kezét az indukciós lapokra, amíg azok forróak. Ezek tárolják a hőt, és így égési sérüléseket okozhatnak.
33. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja mindig a fogantyúkat és a gombokat.
34. Áramütés veszélye. Csak kivehető edényekben főzzön. Az alapegységet mindig a belső edény behelyezésével használja.
35. A készülék kikapcsolásához először kapcsolja ki a készüléket a megfelelő kapcsolóval, majd húzza ki a dugót a konnektorból.
36. Ne helyezzen túlméretezett élelmiszereket vagy fém edényeket/tartályokat a készülékbe, mivel ezek valószínűleg növelik a tűz vagy áramütés veszélyét.
37. Tűz keletkezhet, ha a készüléket működés közben gyúlékony anyaggal fedik le. Ezek közé tartoznak a függönyök, drapériák és hasonló szövetek és tárgyak. Ne tegyen semmilyen tárgyat az eszközre, amíg az üzemben van.
38. Soha ne tisztítsa a készüléket fém súrolószivaccsal. Részecskék válhatnak le a súrolószivacsról, ami elektromos alkatrészekkel érintkezve növelheti az áramütés kockázatát.
39. Rendkívül óvatosnak kell lenni, ha nem fémből vagy üvegből készült edényeket használ.
40. Ne tegyen a készülékre vagy a készülékbe az alábbi anyagok bármelyikét: papír, karton, műanyag vagy hasonló anyagok.
41. Csak akkor tartsa a készülékben a tartozékokat, ha nem használja azt.
42. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a „Cancel" gombot.

FIGYELMEZTETÉS: A kiöntött étel súlyos égési sérüléseket okozhat.

FIGYELMEZTETÉS: Gyerekek számára hozzáférhetetlen helyen tárolja a hálózati kábelt.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon hosszabbító kábelt.

43. Mielőtt a készüléket a munkalapra vagy a pultra helyezi, vegye figyelembe a munkalap gyártójának ajánlásait. Egyes gyártók azt javasolják, hogy a munkafelület károsodásának elkerülése érdekében tegyenek egy edényalátétet vagy más hővédőt a készülék alá. Ha nem biztos benne, javasoljuk egy edényalátét használatát.
44. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy távirányítóval működtni.
45. Az eszközt tilos vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS

- A készüléket mindig stabil és nem gyúlékony, vízszintes felületen üzemeltesse.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra fejlesztették ki. NEM alkalmas kereskedelmi vagy bolti alkalmazásra.
- Használat után mindig húzza ki a készüléket a hálózatból.
- A főzési idő leteltével a főzés leáll, és a ventilátor még 10 másodpercig működik, hogy lehűtse a készüléket.
- Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja a készüléket legalább 30 percig hűlni.
- Ne hagyja, hogy a kábel éles élek fölé lógjon. Ne használjon olyan konnektort, amely a munkafelület alatt található.

FIGYELMEZTETÉS: Ne hagyja, hogy a dugó nedves legyen.

FIGYELMEZTETÉS: A fűtőelem felülete használat után forró marad. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt, és húzza ki a konnektorból.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

Ha a belső hőmérséklet-szabályozó rendszer meghibásodik, a túlmelegedés elleni védelem működésbe lép, és a készülék nem fog működni. Ha ez bekövetkezik, azonnal válassza le a tápegységet a kábel kihúzásával. Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, mielőtt újra használná vagy eltárolná.

ÁRAMELLÁTÁS

A készüléket egy kijelölt és megfelelő konnektorba kell csatlakoztatni. Ha több készüléket csatlakoztat ugyanahhoz az aljzathoz, előfordulhat, hogy a készülék nem működik megfelelően.

FIGYELMEZTETÉS: A TÁPKÁBEL HASZNÁLATAKOR

Csatlakoztassa a tápkábelt egy 240 V-os földelt aljzatba, és húzza ki az összes többi készüléket ugyanabból az aljzatból. Ha más eszközöket is csatlakoztat ugyanabba az aljzatba, az túlterheléshez vezethet.

- Soha ne húzza ki erőszakkal a dugót a konnektorból.

A digitális kezelőpanel használata (#4)

INDÍTÁS: Csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz.
A digitális LED-kijelző bekapcsol és „---" felirat jelenik meg.

1. **Előre beállított főzési mód kiválasztása:** 12 előre beállított főzési mód áll rendelkezésre: Forrón sütés, főzés, gőzpárolás, sauté készítés, grillezés, sütés, grillsütés, rizsfőzés, pörkölés, sous vide, olajban sütés és melegen tartás. A főzési mód kiválasztásához forgassa el a forgógombot (A) jobbra vagy balra. A kiválasztott üzemmód bekapcsolja a digitális LED-kijelzőt (B). Nyomja meg egyszer a Start gombot, a főzési folyamat elindul, és megjelenik az előre beállított idő és a hőmérséklet.
2. **Timer-gomb:** A főzési idő egyes főzési folyamatoknál beállítható. Nyomja meg az Timer-gombot, és fordítsa a gombot a kívánt beállításra. Az idő a főzési folyamat során módosítható.
3. Hőmérséklet gomb: Egyes főzési műveleteknél beállítható a főzési hőmérséklet. Nyomja meg a Hőmérséklet-gombot, és fordítsa a gombot a kívánt beállításra. A hőmérséklet a főzési folyamat során módosítható.
4. **Indítás időzítéssel:** Sok előbeállítás rendelkezik indítás időzítés funkcióval, hogy a főzési folyamatot egy későbbi időpontban indíthassa el.
5. **Start gomb:** Nyomja meg a start gombot a folyamat elindításához.
6. **Cancel gomb:** Azonnal megszakítja a főzési folyamatot.
7. **Melegen tartás funkció:** A legtöbb előbeállítás melegen tartja az ételt a tálalásig. Az étel melegen tartásának idejét a melegen tartás gomb megnyomásával és a gombot a kívánt időre állítva állíthatja be.

A RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ FŐZÉSI MÓDOK ALAPÉRTELMEZETT BEÁLLÍTÁSAINAK MAGYARÁZATA

A FŐZÉSI MÓD ELŐRE BEÁLLÍTÁSA	FEDÉL	FUNKCIÓ
Air Fry (Forrólevegős sütés)	Forrólevegős fedél	Süsse meleglevegőn kedvenc ételeit, ahelyett, hogy olajban sütné meg őket. Ideális csirkéhez, chipshez, mozzarella rudacskákhoz és más ételekhez. A dehidratálás funkció használatához, amely a forrólevegős sütés előbeállítás alatt érhető el, a sütési hőmérsékletet 38 és 99 °C közé kell állítani. Mostantól egy és tíz óra közötti főzési időt állíthat be.
Slow Cook (kímélő főzés)	Üvegfedél	Lassan főzi az ételt alacsony hőmérsékleten. A maximális hőmérsékletnek 96 ° C -nak kell lennie.
Steam (Gőzpárolás)	Üvegfedél	Az ételek gőzzel párolásához. Kis mennyiségű vizet forralunk fel, hogy gőz keletkezzen. A legjobb eredményt akkor kapja, ha az edénybetétet (kis rács) és az üvegfedelet használja.
Sauté (Sauté készítés)	Üvegfedél	Melegítse fel a belső edényt, hogy serpenyőként használhassa. Az időzítő azonnal elindul, a Sauté és Air Fry funkcióknl nincs előmelegítés.
Grill (grillezés)	Forrólevegős fedél	Ételek grillezéséhez. A grill-lapot maximális hőmérsékletre melegíti.
Bake (sütés)	Forrólevegős fedél	Sütéshez használatos.
Roast (Grillsütés)	Forrólevegős fedél	Húsok és halak egy darabban történő sütéséhez vagy zöldségek sütéséhez, ahol a forró levegő egyenletesen kering az étel felületén a sütési folyamat során.
Rice (rizs)	Üvegfedél	Ha „Rice" van előre beállítva, a kijelzőn egy forgó szimbólum jelenik meg. Az időzítő nem működik a „Rice" előbeállításban, mert a főzési idő a rizs mennyiségétől függően változik. A készülék a főzési ciklus befejeztével átkapcsol a melegen tartási üzemmódba.
Simmer (pörkölt készítés)	Üvegfedél	Óvatosan párolja az ételt alacsony, forráspont alatti hőmérsékleten.
Sous Vide (sous-vide, főzés vákuumzacskóban)	Üvegfedél	Hőmérséklet-szabályozott vizes főzés.
Fry (olajban sütés)	Üvegfedél	Ételek sütése olajban. Ez a készülék nem alkalmas mélysütésre. Soha ne töltsön a serpenyőbe 2,5 cm-nél több olajat. Állítsa be az időzítőt a kívánt főzési szintre.
Keep warm (Melegen tartás)	Üvegfedél	Hosszan főzi az ételt alacsony hőmérsékleten. Alkalmas mártások, folyadékok lassú főzéséhez.

MEGJEGYZÉS: TOVÁBBI INFORMÁCIÓKÉRT LÁSD A „FŐZÉSI IRÁNYELVEK ÉS TIPPEK" RÉSZT.

Első használat előtt

1. Olvassa el a teljes kézikönyvet, a figyelmeztető matricákat és a címkéket.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, címkét, matricát, és távolítsa el az átlátszó vagy kékes színű védőfóliát. Ne távolítsa el a termék típustábláját.
3. Öblítse el a belső edényt enyhe mosogatószeres meleg vízzel. MEGJEGYZÉS: Csak a belső edény és az üvegfedél mosható mosogatógépben. Soha ne merítse az alapegységet vízbe, és soha ne tegye mosogatógépbe.
4. Tisztítsa meg az alapegységet kívül-belül kézzel, tiszta és nedves ruhával.
5. A készülék első használatba vétele előtt néhány percig melegíteni kell, hogy a gyártó által felhordott olajos védőfilm leégjen. A készüléket meleg szappanos vízzel, nedves ruhával törölje át, majd az első lesütési ciklus befejezése után törölje szárazra egy konyharuhával.

Előkészítés

1. A készüléket mindig vízszintes, hőálló felületre helyezze.
2. Válassza ki a konyhai receptnek megfelelő főzési módot

Egy sokoldalú készülék

A készüléket úgy tervezték, hogy számos kedvenc ételét elkészíthesse. A jelen kézikönyvhöz mellékelt táblázatok és a receptfüzet segít a kiváló eredmények elérésében. Kérjük, vegye figyelembe ezt az információt az ételmennyiségnek megfelelő idő/hőmérséklet beállításához.

Ajánlások és tanácsok

Megfelelő főzőeszközök: A felületi bevonat megkarcolódásának elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a készülékben és tartozékaiban csak nem fémből készült főzőeszközöket használjon. Ne vágja vagy dolgozza fel az ételt a készülékben éles vágóeszközökkel, például villával, késsel, pépesítővel és habverővel.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
ELSŐ LÉPÉSEK
MEGJEGYZÉS: A főzési ciklus elindításához a belső edényt be kell helyezni az alapegységbe.
1. Válasszon ki egy receptet, és készítse elő.
2. Helyezze a belső edényt az alapegységbe az ábrának megfelelően (lásd #5).
3. Tegye az összes hozzávalót a belső edénybe.
4. Ha szükséges, tegye rá a fedelet. MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fedél csak forrólevegős sütéshez, grillezéshez, sütéshez és pirításhoz használható. Ha más főzési funkciókat használ, akkor a forrólevegős fedelet függőlegesen kell igazítania, vagy el kell távolítania, és az üvegfedelet kell használnia. A forrólevegős fedelet nem lehet lezárni, ha nincs kiválasztva a forrólevegős főzés funkció.

A forrólevegős fedél felhelyezése (#2)
Helyezze a forró levegős fedelet az alapegységre, és igazítsa a forró levegős fedél hat érintkezőcsapját az alapegység kábelkötegének hat érintkezőfuratához. A forrólevegős sütés előbeállítása nem működik, amíg a kábelcsatlakozások nincsenek megfelelően összehangolva. Ne fordítsa el a forró légsütő fedelét, amikor lezárja azt. A forró levegős fedél nem zárható.
MEGJEGYZÉS: A fedelet ne döntse meg, illetve ne tartsa ferdén, amikor felhelyezi vagy eltávolítja. A fedelet egyenesen tartva kell felemelni vagy leengedni, hogy a fedelet és az alapegységet megfelelően csatlakoztassa.

Lépésről lépésre
1. Amikor a készülék be van dugva, egyet csipog.
2. A kijelző világítani kezd.
3. A főzési mód kiválasztásához forgassa a gombot jobbra vagy balra, és válassza ki a kívánt előbeállítást. Megjelenik az előre beállított idő és hőmérséklet. A főzés megkezdéséhez nyomja meg egyszer a Start gombot.
4. A kiválasztott főzési módtól függően az időzítő csak a kívánt főzési hőmérséklet elérésekor indul el.
5. A főzési idő túllépésekor a készülék a legtöbb főzési módban melegen tartó üzemmódra vált át.

A főzési folyamat felhasználói testreszabása
Ahogy egyre jobban megismeri a készüléket, a beállításokat az egyéni ízlésének megfelelően módosíthatja. Beállíthatja a főzési időt és hőmérsékletet, beállíthatja az indítási előbeállítást és manuális előbeállításokat végezhet. Lásd a „Főzési ajánlások és tanácsok" című részt.

FŐZÉSI AJÁNLÁSOK ÉS TANÁCSOK
Táblázat az előbeállítások üzemmódjaival
A táblázatban szereplő időpontok és hőmérsékletek a készülék alapértelmezett alapbeállításait mutatják. Ha már ismeri a készülék használatát, finom beállításokat végezhet az ízlésének megfelelően.
MEGJEGYZÉS: A főzés, párolás és sous vide előbeállítások gyakran manuális idő- és hőmérséklet-beállítást igényelnek.

Előbeállítások	Alaphőmérséklet	Alapidő	Hőmérséklet tartomány	Időtartomány
Air Fry / Forrólevegős sütés (vagy dehidratálás)	190 °C	18 perc	38 °C –200 °C/ 5	1 – 59 perc/1 perc (1perc. – 10 óra /5 perc)
Slow Cook (kímélő főzés)	90 °C	4 óra	88 °C – 99 °C / 1	1 - 12 S óra / 30 perc
Steam (Gőzpárolás)	100 °C	30 perc	-	1 – 59 perc / 1 perc
Sauté (Sauté készítés)	177 °C	35 perc	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 perc / 1 perc
Grill (grillezés)	177 °C	30 perc	121 °C –190 °C /5	1 – 59 perc / 1 perc
Bake (sütés)	163 °C	35 perc	121 °C - 200 °C / 5	10 perc – 2 óra ./ 30 perc
Roast (Grillsütés)	177 °C	45 perc	121°C – 200 °C / 5	1 – 59 perc. / 1 perc
Rice (rizs)	-	45 perc	-	-
Simmer (pörkölt készítés)	96 °C	30 perc	88°C – 100 °C / 5	1 - 59 perc./ 1 perc 1 perc - 2 óra / 5 perc
Sous Vide (sous-vide, főzés vákuumzacskóban)	60 °C	4 óra	43 °C – 90 °C / 5	10 perc - 12 óra / 5 perc
Fry (olajban sütés)	190 °C	45 perc	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 perc. / 1 perc
Keep warm (Melegen tartás)	71 °C	2 óra	-	1 - 8 óra / 10 perc

Táblázat a hús maghőmérsékletére
Használja ezt a táblázatot és egy hőmérőt annak biztosítására, hogy a hús, a baromfi, a hal és más főtt ételek elérjék a biztonságos főzéshez szükséges megfelelő maghőmérsékletet.

ÉLELMISZER	IDŐ	MAGHŐMÉRÉKLET.*
Marha és borjú	Darált hús	60 °C
	Csíkok, bordák: rózsaszín	63 °C
	Steakek, sültek: véres	52 °C
Csirke és pulyka	Mell	74 °C
	Darált hús, töltelék	74 °C
	Egészben: combok, szárnyak	74 °C

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 8 20.08.21 12:55

Hal és tenger gyümölcsei	Mindenféle	63 °C
Bárány	Darált hús	71 °C
	Csíkok, bordák: rózsaszín	60 °C
	Steakek, sültek: véres	54 °C
Sertés	Vagdalt, darált hús, borda, sültek	71 °C
	Sült sonka egyben	60 °C

AJÁNLÁSOK: FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS (#2)
UTASÍTÁS: Kövesse ezeket a beállításokat és ajánlásokat. Mivel az összetevők eredete, mérete, alakja és gyártása eltérő lehet, nem tudjuk garantálni a legjobb beállítást a kívánt főzési eredmény eléréséhez

ÉLELMISZER	MENNYISÉG	FELRÁZNI	HŐM	Főzési idő (állítható tartomány) Növekszik	Kommentárok
Vékony és fagyasztott sült krumpli	300g	IGEN	200 °C	15 – 16 perc (1 perc)	-
Vastag és fagyasztott sült krumpli	300g	IGEN	200 °C	15 – 20 perc (1 perc)	
Házi készítésű sült krumpli	300g	IGEN	200 °C	10 – 16 perc (1 perc)	Adjon hozzá fél evőkanálnyi olajat
Házi burgonya kockák (ékek)	300g	IGEN	180 °C	18 – 22 perc (1 perc)	Adjon hozzá fél evőkanálnyi olajat
Röszti burgonya	240g	IGEN	180 °C	15 – 18 perc (1 perc)	
Szték	60 g - 264 g		180 °C	8 – 12 perc (1 perc)	
Sertés szelet	60 g - 264 g		180 °C	10 – 14 perc (1 perc)	
Hamburger	60 g - 264 g		180 °C	7 – 14 perc (1 perc)	
Leveles tészta kolbásztöltelékkel	60 g - 264 g		200 °C	13 – 15 perc (1 perc)	
Csirkecomb	60 g - 264 g		180 °C	18 – 22 perc (1 perc)	
Csirkemell	60 g - 264 g		180 °C	10 – 15 perc (1 perc)	
Tavaszi tekercsek	60 g - 180 g	IGEN	200 °C	15 – 20 perc (1 perc)	Mélyhűtött termékek
Csirke Nuggets	60 g - 264 g	IGEN	200 °C	10 – 15 perc (1 perc)	Mélyhűtött termékek
Halrudacskák	60 g - 264 g		200 °C	6 – 10 perc (1 perc)	Mélyhűtött termékek
Mozzarella rudacskák	60 g - 264 g		180 °C	8 – 10 perc (1 perc)	Mélyhűtött termékek
Sütemény	300 g		160 °C	20 - 25 perc (1 perc)	Használjon sütőlemezt/ tortaformát
Quiche	360 g		180 °C	20 – 22 perc (1 perc)	Használjon sütőlemezt/ sütőformát
Muffinok	300 g		200 °C	15 – 18 perc (1perc)	Használjon sütőlemezt
Édes sznekkek	360 g		160 °C	20 perc (1 perc)	Használjon sütőlemezt/ sütőformát

FŐZÉS VÁKUUMZACSKÓBAN (SOUS VIDE) (#3)
Mi a sousvide?
A sous vide főzési módszer alapja az alacsony hőmérsékleten, vízben főzött ételek vákuumzacskóban történő elkészítése. A Sousvide lehetővé teszi a főzési folyamat optimális irányítását és az ételek egyenletes főzését. A sous vide módszer lehetővé teszi a tökéletes főzési szint elérését és hosszabb ideig történő fenntartását, ami a hagyományos főzési módszerekkel nem lehetséges.

A sous vide főzési ciklus
1. Helyezze a belső edényt a készülékbe, és töltse fel vízzel. Fordítsa a forgógombot Sous Vide állásba.
2. Állítsa be a főzési időt és a kívánt hőmérsékletet, majd a megerősítéshez nyomja meg a Start gombot.
3. Fedje le az edényt az üvegfedővel.
4. A készülék hangjelzést ad, amikor a víz eléri a kívánt hőmérsékletet. Tegye a vákuumzacskókat a vízbe. Az időzítő akkor lép működésbe, amikor a víz eléri a kívánt hőmérsékletet, és az idő leteltével hangjelzést ad.

VIGYÁZAT: A forró vákuumzsákokat műanyag fogóval kell eltávolítani, hogy elkerüljük a zsák sérülését és a forró víz okozta égést. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

TANÁCS
A sous vide funkció használatakor az időzítő akkor indul el, amikor a kívánt vízhőmérsékletet elérte. A kívánt főzési szint elérése akár 30 percig is eltarthat.

Melyek az alapvető lépések?
- Az élelmiszert műanyag vagy vákuumzacskóba kell helyezni, amelyet le kell zárni.
- Csak akkor merítse a zacskókat a vízfürdőbe, ha a víz elérte a kívánt hőmérsékletet.
- Hagyja az ételt legalább a receptben megadott ideig főni.
- Ezután óvatosan vegye ki az egyes zacskókat a vízfürdőből.

MEGJEGYZÉS: A húst, baromfit vagy halat tálalás előtt forró serpenyőben ropogósra lehet pirítani.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 9 20.08.21 12:55

Használjon üvegfedelet, ha a Sous vide módszert használja (#3)

SOUS VIDE-AJÁNLÁSOK

Élelmiszer	Hőmérséklet	Idő	Főzési tanácsok
Marha			
Főzés	52 °C	1 óra 15 perc	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Félig főzés	57 °C	1 óra 15 perc	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Rózsaszín	60 °C	1 óra 15 perc	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Fél rózsaszín	65 °C	1óra 15 perc	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Teljes főzés	71 °C	1 óra 15 perc	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Sült borda (rózsaszín)	60 °C	6 - 14 óra	Körös-körül megsütjük és vékonyan felszeleteljük
Sertés			
Sütés	68 °C	3 óra.	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Szelet (rózsaszín)	63 °C	1 óra	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Szelet (teljes főzés)	71 °C	1 óra	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Szárnyas			
Csirkemell	65 °C	1óra	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Sötét hús	74 °C	1óra	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Hal			
Filé vagy szték	52 °C	45 perc	Forró serpenyőben vajon megpiritjuk
Tojás			
Párolt	65 °C	1 óra	Pirítóssal vagy muffinnal tálaljuk
Zöldség			
Zöldség	82 °C	5 – 20 perc	Díszítsük olívaolajjal, sóval és dióval, majd keverjük össze
Gyökérzöldség	82 °C	1,5 - 3 óra	Vágjuk / díszítsük vajjal és fűszernövényekkel, és keverjük össze

Rizs
1. Helyezze a belső edényt a készülékbe.
2. Adjunk hozzá vizet, rizst, sót és olajat.
3. Fordítsa a forgógombot „Rice" (rizs) állásba.
4. Nyomja meg a Start gombot a megerősítéshez. Fedje le az edényt az üvegfedővel.
5. A kijelzőn megjelenik a „Rice" felirat, és a főzési folyamat során a forgó szimbólum forogni kezd.

Arány a hosszú szemű fehér rizs esetében
Keverjen össze 1 ½ csésze folyadékot és 1 csésze rizst; ez körülbelül 2 csésze rizst vagy 4 (½ csésze) adaghoz elegendő mennyiséget ad ki.

Arány a teljes kiőrlésű rizsnél
Keverjen össze 2 csésze folyadékot és 1 csésze rizst; ez körülbelül 2 csésze rizst vagy 4 (½ csésze) adaghoz elegendő mennyiséget ad ki.

Tippek
- A kis méretű ételek általában rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagy darabokból álló ételek.
- A nagyobb mennyiségű ételek hosszabb főzési folyamatot igényelnek, mint a kisebb mennyiségek.
- A kisebb ételeket a főzés közepén keverje meg, hogy minden darab egyenletesen megfőjenek.
- A ropogósabb eredmény érdekében ajánlott a friss burgonyához egy kis növényi olajat adni. Ha olajat adunk hozzá, tegyük ezt a főzés előtt, és kis mennyiséget locsoljunk a burgonyára.
- Az általában sütőben elkészített falatkák is megsüthetők ebben a grillsütőben.
- A töltött falatkák egyszerű és gyors elkészítéséhez használjon kész tésztát. A kész tészta rövidebb sütési időt igényel, mint a házi tészta.
- A készüléket ételek újramelegítésére is használhatja. Egyszerűen állítsa be a hőmérsékletet a kívánt értékre.

Rázás/forgatás (forrólevegős sütéshez)
Az egyenletes főzés érdekében egyes ételeket a főzési folyamat során meg kell rázni vagy meg kell forgatni. Vegye ki a belső edényt a készülékből. Óvatosan rázza meg és forgassa meg a tartalmát, majd tegye vissza a belső edényt a készülékbe a főzés folytatásához.

VIGYÁZAT: A belső edény forró. Vegyen fel sütőkesztyűt, amikor ezt a műveletet végzi.
1. Helyezze a belső edényt hőálló felületre.
2. Rázza össze a belső edényben a hozzávalókat.
3. Helyezze vissza a belső edényt a készülékbe.

Slow Cook (kímélő főzés) tanácsok
Ezen funkció használatakor az időzítő akkor indul el, amikor a kívánt vízhőmérsékletet elérte. A kívánt főzési szint elérése akár 30 percig is eltarthat.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 10 20.08.21 12:55

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Az elektromos vezetéket dugja be egy dugaszolóaljzatba.
	A készüléket a főzési idő és hőmérséklet beállításával még nem kapcsolja be.	Válassza ki az időt és a hőmérsékletet. Nyomja meg a Start gombot, a főzés elkezdődik.
Az ételek nincsenek megfőzve.	A belső edény túl van töltve.	Az egyenletesebb főzés érdekében főzzön kisebb mennyiségeket.
	A hőmérséklet túl alacsonyra van állítva.	Növelje a hőmérsékletet, és folytassa a főzést.
Az ételek nem sülnek egyenletesen.	Az egyenletes sütés biztosítása érdekében bizonyos ételeket a sütési folyamat során meg kell rázni.	Lásd a "Rázás/forgatás (forrólevegős sütéshez)" című részt.
Fehér füst száll fel.	Túl sok olajat használ.	Törölje le a felesleges olajat.
	A kosár a korábbi főzési folyamatokból származó zsírmaradványokat tartalmazza.	Minden használat után tisztítsa meg a kosarat.
A sült krumpli nem sül egyenletesen.	A burgonya nincs megfelelően előkészítve.	Kövesse a receptet és az elkészítési utasításokat..
	A sült krumpli nincs egyenletesen felvágva.	Vágja a sült krumplit vékonyabb pálcikákra, vagy aprítsa fel a meglévőket.
	A sült krumpli darabos.	Terítse ki jobban a sült krumplit, vagy süssön kisebb mennyiséget.
	A burgonyát nem öblítették le megfelelően az elkészítés során.	Szárítsuk szárazra, hogy eltávolítsuk a felesleges keményítőt.
A sült krumpli nem ropogós.	A nyers burgonyának túl magas a víztartalma.	Az olaj hozzáadása előtt szárítsa meg a sült krumplit. Vágjon kisebb rudakat. Adjon hozzá egy kis olajat.
Hiba	E1 - Padlóhőmérséklet-érzékelő hibás	Keresse ügyfélszolgálatunkat
	E2 - A padlóhőmérséklet-érzékelő zárlatos	
	E3 - Száraz forralás az üres belső edény miatt	
	E5 - A hőmérséklet-érzékelő zárlatos	
	E6 – Túlhevülés	
	E7 - A hőmérséklet-érzékelő hibás	
	LID -Hibás fedél	Helyezze a másik fedelet a készülékre
	POT - A belső edény nincs behelyezve, be kell helyeznie a belső edényt	Helyezze be a belső edényt.

Gyakran feltett kérdések
Bármilyen típusú serpenyőt használhatok a készülékben?
Nem, csak a készülékhez mellékelt belső edényt szabad használni.

Melegszik a készülék főzés közben?
A készülék főzés közben felmelegszik, és használat után még egy ideig forró marad, amíg le nem hűl. Ezért használat közben és használat után kerülje a készülék puszta kézzel történő megérintését. Mindig használjon sütőkesztyűt vagy konyharuhát, amikor ételeket helyez be vagy vesz ki, vagy a készülék részeihez nyúl használat vagy lehűlés közben.

HIBAJELZÉS A KIJELZŐN

SOHA NE PRÓBÁLJA MEGJAVÍTANI A KÉSZÜLÉKET.
Ha további kérdése van, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
MEGJEGYZÉS: E6 Ez a hiba akkor jelentkezhet, ha túl kevés folyadék van a belső edényben. A készülék kijelzőjén megjelenik az E6 hibakód. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, adjon hozzá több folyadékot, vagy állítsa alacsonyabb értékre a hőmérsékletet.

Kijelző	Hibaok
E1	Padlóhőmérséklet-érzékelő hibás
E2	A padlóhőmérséklet-érzékelő zárlatos
E3	Száraz főzés üres edénnyel
LID (Fedél)	Hibás fedél
POT (Fazék)	A belső edény nincs behelyezve, be kell helyeznie a belső edényt.
E5	A hőmérséklet-érzékelő zárlatos
E6	Tülhevülés
E7	A hőmérséklet-érzékelő hibás

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 11 20.08.21 12:55

Tisztítás és tárolás
Egyszerű karbantartás
TISZTÍTÁS ELŐTT HAGYJA KIHŰLNI A KÉSZÜLÉKET, ÉS HÚZZA KI A KONNEKTORBÓL.

- A belső edény tisztításakor ügyeljen arra, hogy mosás előtt teljesen kihűljön. Soha ne merítse a forró főzőedényt vízbe, mert ez tartósan deformálhatja azt.
- A belső edény tisztítása egyszerű és könnyű. Minden használat után mossa ki forró vízben, enyhe szappanos vízzel vagy mosogatószerrel. Alaposan öblítse le, és azonnal dörzsölje szárazra egy konyharuhával. Ha ételmaradékok maradnak benne, töltse meg az edényt forró vízzel és folyékony mosogatószerrel, és hagyja a maradványokat ázni, amíg a víz langyos nem lesz, majd szivaccsal vagy gyengéd ruhával távolítsa el a maradék ételmaradékokat.
- Ne használjon acélgyapotot vagy egyéb fémszivacsot. Ezek tartósan megkarcolhatják a bevonatot.
- A készülék tisztán tartásához törölje át a készülékházát nedves ruhával, majd tiszta, száraz ruhával törölje szárazra. A készülék fő részét tisztítás céljából soha ne merítse vízbe!
- Az áramütés elleni védelem érdekében NE merítse a készülék fő részeit, a kábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.
- Győződjön meg róla, hogy a készüléket megfelelően megtisztították, mielőtt száraz helyen tárolja.

A makacs ételmaradványok eltávolítása
Ha az étel odaég a főzőfelületre, makacs fekete maradványok maradhatnak. Ha a maradványok a szokásos tisztítási eljárással nem távolíthatók el, áztassa be forró vízbe, és adjon hozzá citromsűrítményt nem tartalmazó mosogatószert, majd hagyja állni 15 percig. hagyja pihenni. Várjon, amíg a víz langyos lesz, mielőtt kiüríti és kiöblíti az edényt. Majd egy műanyag spatulával vagy egy nem dörzsölő szivaccsal távolítsa el a maradékot. Ha szükséges, ismételje meg ezt a folyamatot.

Mosogatógépben tisztítható
Csak a belső edény és az üvegfedél mosható mosogatógépben. Bár ezek a főzőedények mosogatógépben tisztíthatók, mégis azt javasoljuk, hogy mindig kézzel tisztítsa őket. Ez növeli a főzőedények élettartamát és csökkenti a kopás látható jeleit. A mosogatógépben történő tisztításkor tartsa be a következő utasításokat:

- Mindig legyen óvatos, amikor az edényeket kezeli. Más edények és evőeszközök megkarcolhatják a belső edény felületét.
- Távolítsa el a legdurvább szennyeződéseket a betenni kívánt edényekről és evőeszközökről. Ezek a maradványok koptató hatással lehetnek a tapadásmentes bevonatokra.
- Javasoljuk, hogy mindig olyan mosószert használjon, amely nem tartalmaz citromkivonatot.
- A mosogatógépben történő rendszeres tisztítás során a felület összekarcolódhat.
- A tisztításhoz SOHA ne használjon tisztítószert, mert az károsíthatja a készülékház és a kijelző külső felületeit.
- NE használjon vagy tároljon gyúlékony, savas vagy lúgos anyagokat vagy anyagokat a készülék közelében, mivel ezek lerövidítik a készülék élettartamát vagy akár valószínűsíthetően deflagrációt (tüzet) okozhatnak, amikor a készüléket üzembe helyezik.
- NE rakjon nehéz tárgyakat a készülékre. A túl nagy súly károsíthatja a készüléket.
- Az áramütés elleni védelem érdekében SOHA ne merítse a készüléket vagy a kábelt vízbe vagy más folyadékba.

Műszaki adatok
220-240V ~ 50/60Hz 1450W

Védelmi osztály: I

A terméket élettartama végén ne ártalmatlanítsa a normál háztartási hulladékkal együtt. Vigye el az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítását célzó gyűjtőhelyre. Utóbbit ez a szimbólum jelzi a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson. Tájékozódjon a kereskedője vagy a helyi hatóság által üzemeltetett gyűjtőhelyekről. A régi készülékek újrahasználata és újrahasznosítása fontos hozzájárulást jelent környezetünk védelméhez.

CE Ez a termék megfelel az európai irányelveknek.

élelmiszer-biztoság

Származási hely: Kína

CZ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VÝSTRAHA Při používání elektrických přístrojů dodržujte vždy tato základní bezpečnostní opatření.

1. Přečtěte si prosím pečlivě celý návod k použití, aby nedocházelo k poraněním.
2. Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, jestliže jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, která z něj vyplývají. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže by byly starší 8 let a pod dohledem. Dětem mladším 8 let musíte zabránit v přístupu k přístroji a k připojovacímu vedení.
3. PŘÍSTROJ POSTAVTE VŽDY NA ROVNÝ POVRCH ODOLNÝ PROTI HORKU. Přístroj je konstruován k postavení na kuchyňské odkládací plochy. Nestavějte jej NIKDY na nestabilní povrchy, ani jej na nich neprovozujte. Základní přístroj nestavějte NIKDY v blízkosti plynových zdrojů nebo elektrických hořáků a nevkládejte jej do rozehřáté trouby. Základní přístroj nestavějte NIKDY ve vlastním pokoji nebo pod nízko položené poličky. Dbejte na dostatečné místo a odvětrání, aby nedošlo k poškozením, která mohou vzniknout v důsledku příliš silné tvorby páry při vaření. Přístroj neprovozujte NIKDY v blízkosti vznětlivých materiálů, jako jsou ubrusy, papírové utěrky, závěsy nebo papírové talíře. Dbejte na to, aby elektrický kabel nevisel dolů přes stůl

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 12 20.08.21 12:55

nebo kuchyňské odkládací plochy nebo přišel do styku horkými povrchy.

4. Buďte OPATRNÍ, když pohybujete vnitřním hrncem v průběhu vaření nebo po jeho skončení.
5. Používejte vždy kuchyňské rukavice, když držíte vnitřní hrnec v průběhu vaření. Stavějte vnitřní hrnec pouze na povrchy odolné proti horku, když není umístěný v základním přístroji.
6. VÝSTRAHA PŘED HORKÝMI POVRCHY: Tento přístroj vytváří v průběhu používání horko a páry. Aby nedocházelo k poraněním, nesmíte se za provozu nikdy dotýkat horkých povrchů. Dodržujte potřebná bezpečnostní opatření, aby nedocházelo k poranění osob a věcným škodám, které mohou vzniknout při vypuknutí požáru.
7. Používejte přístroj POUZE pro předpokládané použití.
8. NAPLŇTE VNITŘNÍ HRNEC nejvýše do dvou třetin jeho obejmu. Hodně pokrmů zvyšuje při vaření svůj objem nebo kypí a mohou proto vytékat přes okraj hrnce. Vaření s nasazeným víkem zabrání vystříknutí a možným popáleninám, které kvůli tomu vzniknou, když praskají bubliny a dopadají na nechráněné hlavní části.
9. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které výrobcem není výslovně doporučeno, protože může způsobit škody.
10. Přístroj je vybavený krátkým elektrickým kabelem, aby se snížilo nebezpečí, když se kabel zamotá nebo o něj zakopnete.
11. Nezapojujte NIKDY kabel do zásuvky, která je pod kuchyňskou odkládací plochou. Dolů visící kabel představuje nebezpečí.
12. Nikdy nezakrývejte otvor ve víku, z kterého vychází pára, nebo větrací štěrbiny na zadní straně přístroje.
13. Nepoužívejte NIKDY přístroj venku.
14. Přístroj NIKDY nepoužívejte, když elektrický kabel nebo zástrčka jsou poškozené. Když přístroj při provozu pracuje chybně, ihned vytáhněte zástrčku elektrického kabelu ze zásuvky.
15. NEZKOUŠEJTE NIKDY PŘÍSTROJ OPRAVOVAT. Kontaktujte zákaznický servis (kontaktní údaje jsou na zadní straně tohoto návodu).
16. VYTÁHNĚTE PŘÍSTROJ ZE ZÁSUVKY, když již jej nepoužíváte nebo jej chcete vyčistit. Počkejte, dokud se přístroj úplně neochladí, než jeho části odeberete nebo přidáte.
17. Neponořujte NIKDY základní přístroj a horkovzdušné víko pod vody. Když přístroj spadne nebo jej neúmyslně ponoříte do vody, neprodleně vytáhněte elektrický kabel ze zásuvky! Nedotýkejte se za žádných okolností kapaliny, když přístroj zapojený do zásuvky spadne do vody. Elektrické kabely nesmíte ponořit ani do vody nebo jiných kapalin ani umývat.
18. Pro zamezení riziku popálenin používejte pouze náhradní díly, které výrobce výslovně doporučuje.
19. Nestavějte NIKDY kuchyňské nádobí nebo vnitřní hrnec bez obsahu na rozehřátou desku. Tímto způsobem může být vnitřní hrnec poškozen.
20. Nevkládejte NIKDY vnitřní hrnec do mikrovlnné nebo pečicí trouby. Přitom mohou vznikat elektrické jiskry nebo vypuknout oheň a poškodit přístroj a kuchyňské nádobí.
21. Přístroj a vnitřní NIKDY nenechávejte bez dozoru. Tímto způsobem zamezíte případným poraněním dětí a riziku vzniku ohně.
22. Musíte VŽDY dohlížet na děti, když jsou v blízkosti kuchyňského nádobí a hrnců na vaření, aby nedošlo k jejich poranění.
23. Nepoužívejte NIKDY kuchyňské nádobí a hrnce na vaření bez použití chňapek a kuchyňských utěrek, obzvlášť tehdy, když vnitřní hrnec používáte v přístroji. Používejte vždy kuchyňské rukavice, protože rukojeti vnitřního hrnce jsou velmi horké.
24. Buďte opatrní při použití skleněného víka. Jako u všech skleněných předmětů, které používáte pro vaření, může víko prasknout, když je vystaveno bezprostřední změně teploty nebo narazí do tvrdého předmětu nebo spadne.
25. Když skleněné víko má trhliny, odlupuje se sklo nebo má jiná poškození, nesmíte jej V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ POUŽÍVAT DÁLE.
26. Nezkoušejte NIKDY opravovat kuchyňské nádobí, které je poškozeno.
27. Tento produkt je vhodný pouze pro použití v domácnostech. NENÍ vhodný pro komerční použití a v aktivitách při kempování.
28. Nepoužívejte NIKDY kuchyňské spreje, které obsahují aerosoly. Tyto spreje se usazují na kuchyňském nádobí a lze je potom velmi nesnadno odstranit a zároveň snižují účinnost nepřilnavé vrstvy.
29. Tento přístroj není vhodný pro prudké fritování pokrmů. Největší pozor musíte dávat tehdy, když přenášíte přístroj, když obsahuje horkou kapalinu nebo olej.
30. Používejte pouze dodané nádoby a díly, aby nedošlo k poškození přístroje.
31. Nikdy nevkládejte pokrmy nebo kapaliny přímo do základního přístroje, ani jej nevyprazdňujte.
32. Nepokládejte žádné kovové předměty do základního přístroje nebo na něj. Kov může aktivovat indukční desky. Nikdy nevkládejte ruce na indukční desky, když jsou horké. Ukládají teplo a mohou proto způsobit popáleniny.
33. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy rukojeti a knoflíky.
34. Nebezpečí zásahu elektrickým proudem. Vařte pouze ve vyjímatelných nádobách. Používejte základní přístroj vždy s vloženým vnitřním hrncem.
35. Přístroj vypněte nejprve příslušným vypínačem a potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
36. Nadměrně veliké potraviny nebo kovová kuchyňská zařízení/nádoby nesmíte vkládat do přístroje, protože mohou zvýšit nebezpečí požáru nebo zásahu elektrickým proudem.
37. Požár může vzniknout tehdy, když přístroj je za provozu zakrytý vznětlivým materiálem. K němu patří závěsy, utěrky a podobné látky a předměty.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 13 20.08.21 12:55

Nepokládejte na přístroj žádné předměty, když je v provozu.

38. Nikdy nečistěte přístroj kovovou drsnou houbou. Z drsné houby se mohou uvolňovat částice, které mohou kontaktem s elektrickými díly zvýšit riziko zásahu elektrickým proudem.
39. Největší pozor musíte dávat tehdy, když používáte nádoby, které jsou vyrobeny z materiálů, které nejsou vyrobeny z kovu nebo skla.
40. Na přístroj nebo do něj nepokládejte tyto materiály: papír, karton, plast a podobné látky.
41. Když přístroj nepoužíváte, uschovejte v něm pouze příslušenství, které bylo dodáno s přístrojem.
    VÝSTRAHA: Vysypané pokrmy mohou způsobit těžké popáleniny.
    VÝSTRAHA: Elektrický kabel musí být umístěn vždy mimo dosah dětí.
    VÝSTRAHA: Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
42. Než postavíte přístroj na pracovní desku nebo pult, přečtěte si doporučení výrobce pracovní desky. Někteří výrobci doporučují dávat pod hrnec podložku nebo jinou ochranu před horkem, aby nedošlo k poškození pracovní plochy. Když nemáte jistotu, doporučujeme použít podložku pod hrnec.
43. Tento přístroj není vhodný k provozu s externím časovačem nebo dálkovým ovládáním.
44. Přístroj nesmíte ponořit pod vodu.

VÝSTRAHA

- Provozujte přístroj vždy na vodorovném povrchu, který je stabilní a nehořlavý.
- Tento přístroj byl vyvinut výhradně pro použití v domácnosti. NENÍ vhodný pro komerční použití nebo pultové prodejny.
- Po použití přístroj vždy vytáhněte ze zásuvky.
- Když doba vaření uplynula, vaření se zastaví a ventilátor běží ještě 10 sekund, aby se přístroj ochladil.
- Nechejte přístroj ochladit nejméně 30 minut, než jej začnete čistit nebo uschováte.
- Nenechávejte kabel viset přes ostré hrany. Nepoužívejte žádné zásuvky, které jsou pod pracovní plochou.
  VÝSTRAHA: Zástrčku nenechávejte v mokru.
- **VÝSTRAHA:** Povrch topného prvku zůstane po použití horký. Zajistěte, aby přístroj byl ochlazený a odpojte jej od zásuvky, než jej začnete čistit.

OCHRANA PŘED PŘEHŘÁTÍM
Když řídicí systém vnitřní teploty vypadne, aktivuje se ochrana proti přehřátí a přístroj nepracuje. Když se to stane, ihned přerušte elektrický přívod vytažením kabelu. Počkejte, dokud se přístroj úplně neochladí, než jej znovu uvedete do provozu nebo uschováte.

NAPÁJENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM
Přístroj musíte připojit na k tomu určenou a vhodnou zásuvku. Když připojíte na stejnou zásuvku více přístrojů, přístroj popřípadě nemusí pracovat správně.
VÝSTRAHA: PŘI POUŽITÍ ELEKTRICKÉHO KABELU
Zapojte zástrčku elektrického kabelu do vhodné zásuvky 240 V a odpojte všechny ostatní přístroje zapojené na stejné zásuvce. Když zapojíte ostatní přístroje na stejnou zásuvku, může nastat její přetížení.

- Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky násilím.

Použití digitálního ovládacího panelu (#4)
ZAČNĚTE TAKTO: Zapojte elektrický kabel do zásuvky.
Digitální displej LED se rozsvítí a zobrazuje "---".

1. **Výběr předem nastaveného režimu vaření:** K dispozici je 12 předem nastavených režimu vaření: fritování horkým vzduchem, vaření, vaření párou, příprava soté, grilování, pečení, smažení, vaření rýže, dušení, sousvide, fritování v oleji a udržování v teple. Pro volbu režimu vaření otočte otočný knoflík (A) doprava nebo doleva. Vybraný režim zapne digitální LED displej (B). Stiskněte jednou tlačítko start, vaření začne a zobrazí se předvolba nastavení času a teploty.
2. **Tlačítko časovače:** Dobu vaření můžete přizpůsobit pro některé postupy vaření. Stiskněte tlačítko časovače a otočte knoflík do požadované polohy. Čas můžete měnit v průběhu vaření.
3. **Tlačítko teploty:** Teplotu vaření můžete přizpůsobit pro některé postupy vaření. Stiskněte tlačítko teploty a otočte knoflík do požadované polohy. Teplotu můžete měnit v průběhu vaření.
4. **Předvolba startu:** Početné předvolby nastavení jsou vybavena funkcí předvolby spuštění pro spuštění vaření v pozdějším čase.
5. **Tlačítko start:** Stiskněte tlačítko start pro spuštění postupu.
6. **Tlačítko zrušení:** Přeruší ihned vaření.
7. **Funkce udržování tepla:** Většina předvoleb nastavení udržuje pokrmy teplé do doby servírování. Můžete nastavit čas pro udržování pokrmů v teple tak, že stiskněte tlačítko udržování tepla a otočný knoflík pro nastavení požadovaného času.

VYSVĚTLENÍ PŘEDVOLEB NASTAVENÍ PRO EXISTUJÍCÍ REŽIM VAŘENÍ

PŘEDVOLBA NASTAVENÍ REŽIMU VAŘENÍ	VÍKO	FUNKCE
Air Fry (fritování horkým vzduchem)	Horkovzdušné víko	Fritujte horkým vzduchem místo fritování v oleji. Ideální pro kuřata, hranolky, mozzarelové tyčinky a další pokrmy. Pro použití funkce dehydratování, která je k dispozici v předvolbě nastavení fritování horkým vzduchem, musíte teplotu vaření nastavit na 38 °C až 99 °C. Nyní můžete nastavit dobu vaření mezi jednou a deseti hodinami.
Slow Cook (pomalé vaření)	Skleněné víko	Vaří pokrmy pomalu při nízkých teplotách. Maximální teplota by měla být 96 °C.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 14 20.08.21 12:55

Steam (vaření párou)	Skleněné víko	Pro vaření jídel párou. Malé množství vody je uvedeno do varu pro vyvíjení páry. Nejlepší výsledky dosáhnete, když použijete vložku hrnce (malý rošt) a skleněné víko
Sauté (příprava soté)	Skleněné víko	Ohřeje vnitřní hrnec, aby jej bylo možné použít jako pánev. Časovač se ihned spustí a neexistuje žádný předehřev u režimu Sauté a Air Fry.
Grill (grilování)	Horkovzdušné víko	Pro grilování pokrmů. Ohřeje grilovací desku na maximální teplotu.
Bake (pečení)	Horkovzdušné víko	Použijte pro pečení.
Roast (smažení)	Horkovzdušné víko	Pro vaření masa a ryb vcelku nebo zeleniny, při kterém horký vzduch při vaření stejnoměrně cirkuluje nad povrchem pokrmů.
Rice (rýže)	Skleněné víko	Když nastavíte předvolbu „Rice“, displej zobrazuje otáčející se symbol. Časovač nefunguje v předvolbě „Rice“, protože doba vaření se mění v závislosti na množství rýže. Přístroj se přepne do režimu udržování tepla, když cyklus vaření skončil.
Simmer (dušení)	Skleněné víko	Vaří pokrmy šetrně při nízké teplotě pod bodem vaření.
Sous Vide (vaření ve vakuovém sáčku)	Skleněné víko	Vaření ve vodě s řízenou teplotou.
Fry (fritování)	Skleněné víko	Fritování pokrmů s olejem. Tento přístroj není vhodný pro prudké fritování. Nikdy neplňte pánev více než 2,5 l oleje. Nastavte časovač na požadovaný stupeň vaření.
Keep warm (udržování teploty)	Skleněné víko	Vaří pokrmy při nízkých teplotách po delší dobu. Vhodné pro omáčky pro pomalé vaření kapalin.

UPOZORNĚNÍ: PTO DALŠÍ INFOREMACE VIZ ODDÍL "SMĚRNICE PRO VAŘENÍ A TIPY".

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Přečtěte si celý návod, výstražné nálepky a etikety.
2. Odstraňte celý balicí materiál, etikety, nálepky a průhledné nebo namodralé ochranné fólie. Neodstraňujte typový štítek přístroje.
3. Opláchněte vnitřní hrnec teplou vodou s jemným mycím prostředkem. UPOZORNĚNÍ: Do myčky na nádobí je vhodný pouze vnitřní hrnec a skleněné víko. Nikdy neponořujte základní přístroj do vody a nedávejte jej do myčky na nádobí.
4. Vyčistěte základní přístroj ručně uvnitř a venku a použijte k tomu čisté a vlhké utěrky.
5. Před prvním použitím musíte přístroj nechat několik minut rozehřát, aby se spálil ochranný olejový film nanesený výrobcem. Otřete přístroj teplým mýdlovým roztokem a osušte jej potom utěrkou na nádobí, jakmile skončí vypalovací cyklus.

Příprava

1. Přístroj postavte vždy na rovný povrch odolný proti horku.
2. Zvolte režim vaření pro svůj kuchařský recept.

Univerzální přístroj

Přístroj byl navržen pro přípravu velkého počtu oblíbených pokrmů. Tabulky, které byly dodány společně s touto příručkou, a sešit receptů vám pomohou, abyste dosáhli vynikající výsledky. Vezměte prosím na vědomí tuto informaci pro přiměřené nastavení času/teploty daného množství potravin.

Doporučení a tipy

Správné kuchařské potřeby: Aby nedošlo k poškrábání povrchové vrstvy, doporučujeme používat v přístroji a jeho příslušenství pouze nekovové kuchařské potřeby. Nekrájejte a nezpracovávejte pokrmy v přístroji pomocí ostrých kuchařských potřeb, jako jsou vidličky, nože, šťouchadla a metličky.

NÁVOD K POUŽITÍ

UPOZORNĚNÍ: Vnitřní hrnec musíte nasadit do základního přístroje, aby se spustil cyklus vaření.

1. Vyberte recept a připravte jej.
2. Vložte vnitřní hrnec do základního přístroje, jak je zobrazeno (viz #5).
3. Vložte všechny přísady do vnitřního hrnce.
4. Když to je nutné, nasaďte víko. UPOZORNĚNÍ: Horkovzdušné víko smíte použít pouze pro fritování horkým vzduchem, grilování, pečení a smažení. Když použijete jiné funkce vaření, musíte horkovzdušné víko vyrovnat svisle nebo sejmout a použít skleněné víko. Horkovzdušné víko nesmíte uzavřít, když není vybrána žádná funkce vaření horkým vzduchem.

Upevnění horkovzdušného víka (#2)

Nasaďte horkovzdušné víko na základní přístroj a vyrovnejte šest kontaktních kolíků horkovzdušného víka se šesti kontaktními otvory kabelového svazku základního přístroje. Nastavení předvolby fritování horkým vzduchem je funkční teprve tehdy, když kabelové spojení je správně vyrovnáno. Neotáčejte horkovzdušné víko při zavírání. Horkovzdušné víko nelze uzavřít (zajistit).

UPOZORNĚNÍ: Nenaklánějte nebo nenahýbejte víko, když jej nasazujete nebo odstraňujete. Víko musíte zvedat nebo spouštět přímo, aby bylo zajištěno, že víko je se základním přístrojem spojeno správně.

Krok za krokem

1. Když je přístroj zapojený, jednou pípne.
2. Displej začne svítit.
3. Pro volbu režimu vaření otočte otočný knoflík doprava nebo doleva a zvolte požadovanou předvolbu nastavení. Zobrazí se přitom předem nastavený čas a teplota. Pro spuštění vaření stiskněte jednou tlačítko start.
4. V závislosti na vybraném režimu vaření časovač začne pracovat až tehdy, když je dosažena požadovaná teplota vaření.
5. Když je doba vaření překročena, přístroj se přepne u většiny režimu vaření do režimu udržování teploty.

Přizpůsobení vaření uživateli

Když jste seznámeni se svým přístrojem, můžete optimalizovat nastavení, abyste jej přizpůsobili své individuální chuti. Můžete nastavit dobu a teplotu vaření, určit předvolbu spuštění a provést ruční předvolbu nastavení. K tomu viz oddíl „Doporučení k vaření a tipy“.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 15 20.08.21 12:55

DOPORUČENÍ K VAŘENÍ A TIPY
Tabulka s režimem předvoleb nastavení
Časy a teploty v této tabulce zobrazují standardní základní nastavení přístroje. Když jste seznámeni se zacházením s přístrojem, můžete provést jemná nastavení podle své chuti.
UPOZORNĚNÍ: Předvolby nastavení pro vaření, dušení a sousvide potřebují často ruční nastavení času a teploty.

Předvolba nastavení	Standardní teplota	Standardní čas	Rozsah teploty	Rozsah času
Air Fry/fritování horkým vzduchem (dehydratace)	190 °C	18 min	38 °C –200 °C/ 5	1 – 59 min/1 min (1 min – 10 hod./5 min)
Slow Cook (pomalé vaření)	90 °C	4 hod	88 °C – 99 °C / 1	1 - 12 hod./ 30 min
párou	100 °C	30 min	-	1 – 59 min / 1 min
Sauté (příprava soté)	177 °C	35 min	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 min / 1 min
Grill (grilování)	177 °C	30 min	121 °C –190 °C /5	1 – 59 min / 1 min
Bake (pečení)	163 °C	35 min	121 °C - 200 °C / 5	10 min – 2 hod/ 30 min
Roast (smažení)	177 °C	45 min	121°C – 200 °C / 5	1 – 59 min / 1 min
Rice (rýže)	-	45 min	-	-
Simmer (dušení)	96 °C	30 min	88°C – 100 °C / 5	1 - 59 min/ 1 min 1 min - 2 hod/ 5 min
Sous Vide (vaření ve vakuovém sáčku)	60 °C	4 hod	43 °C – 90 °C / 5	10 min - 12 hod/ 5 min
Fry (fritování)	190 °C	45 min	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 min / 1 min
Keep warm (udržování teploty)	71 °C	2 hod	-	1 - 8 hod / 10 Min.

Tabulka pro teplotu středu masa
Použijte tuto tabulku a teploměr, abyste zajistili, že masová, drůbeží a rybí jídla a další vařené pokrmy dosáhnou uprostřed správnou teplotu, která je potřebná pro bezpečné vaření.

POTRAVINA	ČAS	TEPLOTA UPROSTŘED*
Hovězí a telecí	Mleté maso	60 °C
	Proužky, žebírka: růžové	63 °C
	Stejky, pečeně: krvavé	52 °C
Kuře a krůta	Prsa	74 °C
	Mleté maso, nádivka	74 °C
	Vcelku: stehna, křídla	74 °C
Ryby a mořské plody	Každého druhu	63 °C
Jehněčí	Mleté maso	71 °C
	Proužky, žebírka: růžové	60 °C
	Stejky, pečeně: krvavé	54 °C
Vepřové	Kotlety, mleté maso, žebírka, pečeně	71 °C
	Pečená šunka vcelku	60 °C

DOPORUČENÍ: FRITOVÁNÍ HORKÝM VZDUCHEM (#2)
UPOZORNĚNÍ: Dodržujte tato nastavení a doporučení. Protože přísady se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a výrobou, nemůžeme převzít žádnou záruku za takové nejlepší nastavení, abyste dosáhli požadovaný výsledek vaření

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	ZATŘEPAT	TEPL.	Zvýšení doby vaření (nastavitelný rozsah)	Komentáře
Tenké a zmražené hranolky	300g	ANO	200 °C	15 – 16 min (1 min)	-
Hrubé a zmražené hranolky	300g	ANO	200 °C	15 – 20 min (1 min)	
Doma připravené hranolky	300g	ANO	200 °C	10 – 16 min (1 min)	Přidat ½ lžíce oleje
Doma připravené bramborové čtvrtky (wedges)	300g	ANO	180 °C	18 – 22 min (1 min)	Přidat ½ lžíce oleje
Bramborák/rösti	240g	ANO	180 °C	15 – 18 min (1 min)	
Stejk	60 g - 264 g		180 °C	8 – 12 min (1 min)	
Vepřová kotleta	60 g - 264 g		180 °C	10 – 14 min (1 min)	
Hamburger	60 g - 264 g		180 °C	7 – 14 min (1 min)	
Listové těsto se salámovou náplní	60 g - 264 g		200 °C	13 – 15 min (1 min)	

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 16 20.08.21 12:55

Kuřecí stehno	60 g - 264 g		180 °C	18 – 22 min (1 min)	
Kuřecí prsa	60 g - 264 g		180 °C	10 – 15 min (1 min)	
Jarní závitky	60 g - 180 g	ANO	200 °C	15 – 20 min (1 min)	Hluboce zmražené pokrmy
Kuřecí nugety	60 g - 264 g	ANO	200 °C	10 – 15 min (1min.)	Hluboce zmražené pokrmy
Rybí prsty	60 g - 264 g		200 °C	6 – 10 min (1 min)	Hluboce zmražené pokrmy
Mozzarelové tyčinky	60 g - 264 g		180 °C	8 – 10 min (1 min)	Hluboce zmražené pokrmy
Koláč	300 g		160 °C	20 - 25 min (1 min)	Použijte pečicí plech/koláčovou formu
Kiš	360 g		180 °C	20 – 22 min (1 min)	Použijte pečicí plech/formu do trouby
Vdolečky	300 g		200 °C	15 – 18 min (1 min)	Použijte pečicí plech
Sladké pečivo	360 g		160 °C	20 min (1 min)	Použijte pečicí plech/formu do trouby

VAŘENÍ VE VAKUOVÉM SÁČKU (SOUSVIDE) (#3)

Co je sousvide?

Metoda vaření sousvide je způsob, při kterém se potraviny připravují ve vakuovém sáčku při nízké teplotě ve vodě. Sous vide umožňuje optimální kontrolu postupu vaření a dovoluje provádět stejnoměrné vaření potravin. Metoda sous vide přitom umožňuje dosáhnout perfektní stupeň uvaření a udržovat jej mnohem delší dobu, což s klasickými metodami vaření není možné.

Cyklus vaření sous vide

1. Vložte vnitřní hrnec do přístroje a naplňte jej vodou. Otočte otočný knoflík na Sous Vide.
2. Nastavte čas vaření a požadovanou teplotu a stiskněte pro potvrzení tlačítko start.
3. Přikryjte hrnec skleněným víkem.
4. Přístroj pípne, když voda dosáhne požadované teploty. Vložte vakuový sáček do vody. Časovač se spustí, když voda dosáhne požadované teploty a pípne, když čas uplynul.

POZOR: Horké vakuové sáčky musíte vyjímat plastovými kleštěmi, aby nedošlo k jejich poškození a k popálení horkou vodou. Používejte vždy kuchyňské rukavice.

TIP

Když používáte funkci Sous Vide, časovač začne běžet až tehdy, když je dosažena požadovaná teplota. Dosažení požadovaného stupně vaření může trvat až 30 minut.

Jaké jsou základní kroky?

- Potraviny musíte naplnit do plastového nebo vakuového sáčku, která musíte těsně uzavřít.
- Ponořte sáček do vodní lázně až tehdy, když voda dosáhla požadovanou teplotu.
- Nechte potraviny vařit nejméně takovou dobu, která je uvedena v receptu.
- Odstraňte potom každý sáček opatrně z vodní lázně.

UPOZORNĚNÍ: Maso nebo ryby můžete opéct na horké pánvi, aby před servírováním dostaly křupavou krustu.

Používejte skleněné víko, když používáte metodu Sous Vide (#3)

DOPORUČENÍ PRO SOUS VIDE

Potravina	Teplota	Čas	Tipy pro vaření
Hovězí			
Uvařené	52 °C	1 hod 15 min	Opečte na másle na horké pánvi
Zpola uvařené	57 °C	1 hod 15 min	Opečte na másle na horké pánvi
Dorůžova	60 °C	1 hod 15 min	Opečte na másle na horké pánvi
Polorůžové	65 °C	1 hod 15 min	Opečte na másle na horké pánvi
Úplně uvařené	71 °C	1 hod 15 min	Opečte na másle na horké pánvi
Osmažená žebírka (dorůžova)	60 °C	6 - 14 hod	Osmažte dokola a tence nakrájejte
Vepřové			
Smažení	68 °C	3 hod	Opečte na másle na horké pánvi
Kotlety (dorůžova)	63 °C	1 hod	Opečte na másle na horké pánvi
Kotlety (úplně uvařené)	71 °C	1 hod	Opečte na másle na horké pánvi
Drůbež			
Kuřecí prsa	65 °C	1 hod	Opečte na másle na horké pánvi
Tmavé maso	74 °C	1 hod	Opečte na másle na horké pánvi
Ryby			
Filet nebo stejk	52 °C	45 min	Opečte na másle na horké pánvi
Vejce			

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 17 20.08.21 12:55

Pošírované	65 °C	1 hod	Podávejte na toustovém chlebu nebo vdolečku
Zelenina			
Zelená zelenina	82 °C	5 – 20 min	Podávejte zamíchané s olivovým olejem, solí a ořechy
Kořenová zelenina	82 °C	1,5 - 3 hod	Nakrájejte/podávejte zamíchané s máslem a bylinkami

Rýže
1. Vložte vnitřní hrnec do přístroje.
2. Přidejte vodu, rýži, sůl a olej.
3. Otočte otočný knoflík na „Rice" (rýže).
4. Stiskněte pro potvrzení tlačítko start. Přikryjte hrnec skleněným víkem.
5. Na displeji se zobrazí „Rice" a otáčivý symbol se začne otáčet v průběhu vaření.

Poměr při dlouhozrnné bílé rýži
Smíchejte 1 ½ šálku kapaliny a 1 šálek rýže; z toho vzniknou asi 2 šálky rýže nebo dostatečné množství pro 4 (po ½ šálku) porce.

Poměr při celozrnné rýži
Smíchejte 2 šálky kapaliny a 1 šálek rýže; z toho vzniknou asi 2 šálky rýže nebo dostatečné množství pro 4 (po ½ šálku) porce.

Tipy
- Potraviny malé velikosti potřebují zpravidla kratší čas vaření než potraviny, které se skládají z velkých kusů.
- Větší množství potravin vyžaduje delší průběh vaření než malé množství.
- Zamíchejte menší potraviny uprostřed průběhu vaření, aby bylo zajištěno, že všechny kousky jsou stejnoměrně uvařeny.
- Doporučujeme k čerstvým bramborám přidat trošku rostlinného oleje, aby výsledek byl křupavý. Když přidáváte olej, udělejte to před vařením a nastříkejte malé množství na brambory.
- Snacky, které se normálně připravují v troubě, můžete také péct v tomto grilu.
- Použijte hotové těsto pro jednoduchou a rychlou přípravu plněných snacků. Hotové těsto potřebuje kratší dobu vaření než těsto, které si uděláte sami.
- Můžete přístroj použít také pro ohřívání pokrmů. Nastavte teplotu jednoduše a na požadovanou hodnotu.

Třepání/otáčení (při fritování horkým vzduchem)
Aby bylo zaručeno stejnoměrné vaření, musíte některé pokrmy v průběhu vaření protřepat a otáčet je. Vyjměte vnitřní hrnec z přístroje. Protřepejte a otočte opatrně obsah a vložte vnitřní hrnec opět do přístroje, aby vaření pokračovalo.

POZOR: Vnitřní hrnec je horký. Nasaďte si přitom kuchyňské rukavice, když provádíte tento postup.
1. Umístěte vnitřní hrnec na povrch odolný proti horku.
2. Nasypejte přísady do vnitřního hrnce.
3. Vložte vnitřní hrnec opět do přístroje.

Tipy pro Slow Cook (pomalé vaření)
Když používáte tuto funkci, časovač začne běžet až tehdy, když je dosažena požadovaná teplota. Dosažení požadovaného stupně vaření může trvat až 30 minut.

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj není zapojený.	Zapojte elektrický kabel do zásuvky.
	Nezapínejte přístroj, když nastavujete dobu vaření a teplotu.	Zvolte čas a teplotu. Stiskněte tlačítko start a začne vaření.
Pokrmy nejsou uvařená.	Vnitřní hrnec je přeplněný.	Používejte menší množství pro stejnoměrné vaření.
	Teplota je nastavená příliš nízká.	Zvyšte teplotu a pokračujte ve vaření..
Pokrmy nejsou stejnoměrně fritované.	Aby bylo zaručeno stejnoměrné fritování, musíte některé pokrmy v průběhu vaření protřepat a otáčet je.	Viz oddíl „Třepání/otáčení (při fritování horkým vzduchem)".
Vychází bílý kouř.	Použili jste příliš mnoho oleje.	Setřete přebytek oleje.
	Koš obsahuje zbytky tuku z předchozích vaření.	Vyčistěte koš po každém použití.
Hranolky nejsou stejnoměrně fritované.	Brambory nejsou správně připravené.	Dodržujte recept a pokyny pro přípravu.
	Hranolky nejsou stejnoměrně nařezané.	Nařežte hranolky více na tenko nebo zmenšete stávající.
	Hranolky jsou slepené.	Lépe rozdělte hranolky nebo fritujte menší množství.
	Brambory nebyly v průběhu přípravy správně opláchnuty.	Oklepejte je dosucha, abyste odstranili přebytečný škrob.
Hranolky nejsou křupavé.	Syrové hranolky mají příliš velký obsah vody.	Vysušte dostatečně hranolky, než přidáte olej. Nakrájejte hranolky menší. Přidejte trochu oleje.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 18 20.08.21 12:55

Závada	E1 - Vadný teplotní senzor dna	Kontaktujte náš zákaznický servis
	E2 - Zkrat teplotního senzoru dna	
	E3 - Vaření nasucho z důvodu prázdného vnitřního hrnce	
	E5 - Zkrat na teplotním senzoru	
	E6 – Přehřátí	
	E7 - Vadný teplotní senzor	
	LID - Chybné víko	Nasaďte na přístroj jiné víko
	POT - Vnitřní hrnec není vložený, musíte vložit vnitřní hrnec	Nasaďte vnitřní hrnec.

Často kladené otázky
Mohu v přístroji použít jakýkoli druh pánve?
Ne, smíte použít pouze vnitřní hrnec, který je dodán s přístrojem.

Je přístroj při vaření horký?
Přístroj se při vaření ohřeje a zůstane po použití chvíli horký, dokud se neochladí. Nedotýkejte se proto přístroje holými rukami v průběhu použití a po něm. Použijte vždy kuchyňské rukavice nebo chňapky, když vkládáte nebo vyjímáte pokrm nebo se dotýkáte dílů přístroje při použití nebo při ochlazování.

DISPLEJ S UKAZATELEM ZÁVADY

NEZKOUŠEJTE NIKDY PŘÍSTROJ OPRAVOVAT.
Kontaktujte zákaznický servis, když máte další dotazy.
UPOZORNĚNÍ: E6 Tato závada se může vyskytnout, když je ve vnitřním hrnci příliš málo kapaliny. Na displeji přístroje je zobrazen chybový kód E6. Vypněte a potom zase zapněte přístroj, přidejte více kapaliny nebo otočte nastavení teploty na nižší hodnotu.

Zobrazení na displeji	Příčina závady
E1	Vadný teplotní senzor dna
E2	Zkrat na teplotním senzoru
E3	Vaření nasucho z důvodu prázdného hrnce
LID (víko)	Chybné víko
POT (hrnec)	Vnitřní hrnec není vložený, musíte vložit vnitřní hrnec.
E5	Zkrat na teplotním senzoru
E6	Přehřátí
E7	Vadný teplotní senzor

Čištění a uložení
Jednoduchá údržba
PŘED ČIŠTĚNÍM PŘÍSTROJ NECHEJTE OCHLADIT A ODPOJTE JEJ ZE ZÁSUVKY.
- Když čistíte vnitřní hrnec, dbejte na to, aby byl nejprve úplně ochlazený, než jej umyjete. Nikdy neponořujte horký hrnec do vody, protože by se mohl trvale deformovat.
- Čištění vnitřního hrnce je jednoduché a snadné. Po každém použití jej umyjte v horké vodě jemným mýdlovým roztokem nebo mycím prostředkem. Pečlivě jej opláchněte a osušte ihned kuchyňskou utěrkou. Když zůstanou zbytky pokrmů, naplňte hrnec horkou vodou a tekutým mycím prostředkem a nechejte zbytky odmočit, dokud voda není vlažná, a potom použijte houbu nebo měkkou utěrku pro odstranění zbytků pokrmů.
- Nepoužívejte drátěnku nebo kovové utěrky. Tyto prostředky mohou trvale poškrábat povrchovou vrstvu.
- Pro udržení přístroje v čistotě otřete povrch vlhkou utěrkou a potom jej osušte čistou suchou utěrkou. Nikdy neponořujte při čištění hlavní část přístroje do vody!
- Pro ochranu před zásahem elektrickým proudem neponořujte hlavní díly přístroje, kabelu nebo zástrčky NIKDY do vody nebo jiných kapalin.
- Ujistěte se, že přístroj je správně vyčištěný, než jej uschováte na suchém místě.

Odstranění tvrdých zbytků
Když se pokrm na varném povrchu připálí, mohou zůstat tvrdé zbytky. Když zbytky nelze odstranit běžným čištěním, odmočte je v horké vodě s přídavkem mycího prostředku, který neobsahuje citronový koncentrát a nechejte 15 minut. v klidu. Počkejte, dokud voda není vlažná, než ji vylijete a vypláchnete hrnec. Použijte nyní plastovou špachtli nebo měkkou houbou pro odstranění zbytků. Tento postup opakujte v případě potřeby.

Vhodný do myčky na nádobí
Do myčky na nádobí je vhodný pouze vnitřní hrnec a skleněné víko. Přestože toto kuchyňské zařízení můžete umývat v myčce na nádobí, doporučujeme jej vždy umývat ručně. Zvyšuje to životnost hrnců na vaření a zmenšuje optické známky opotřebení. Při čištění v myčce na nádobí dodržujte tento pokyn:
- Buďte při zacházení s nádobím vždy opatrní. Ostatní nádobí a příbory mohou poškrábat povrch vašeho vnitřního hrnce.
- Odstraňte nejhorší nečistoty z nádobí a příborů, které vkládáte. Tyto zbytky mohou odírat nepřilnavou vrstvu.
- doporučujeme vždy použít mycí prostředek, který neobsahuje citronový extrakt.
- Pravidelné čištění v myčce na nádobí může poškrábat povrch.
- Nepoužívejte NIKDY k čištění technický benzín, protože by mohlo dojít k poškození displeje a vnější plochy pouzdra.
- Nepoužívejte v blízkosti zařízení ŽÁDNÉ zápalné nebo alkalické materiály nebo s obsahem kyselin, nebo látky, které mohou snížit
- životnost přístroje, nebo které mohou způsobit vznícení (oheň), když uvedete přístroj do provozu.
- Nestavějte na přístroj ŽÁDNÉ těžké předměty. Nadměrným působením hmotnosti může dojít k poškození přístroje.
- Pro ochranu před zásahem elektrickým proudem neponořujte NIKDY přístroj nebo kabel pod vodu nebo jiné kapaliny.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 19 20.08.21 12:55

Technické údaje
220-240V ~ 50/60Hz 1450W

Záruka: Na tento výrobek se vztahuje neomezená dvouletá záruka na všechny vady z výroby a na vady materiálu. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Třída ochrany I

Po ukončení životnosti neodhazujte výrobek do domovního odpadu. Odevzdejte jej na sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Je to vyznačeno tímto symbolem na výrobku, v návodu k obsluze a na obalu. Informujte se o sběrných místech, provozované vaším prodejcem nebo místními úřady. Opětovné zhodnocení a recyklace odpadních přístrojů jsou důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí.

CE Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím.

Potravinářský

Vyrobeno v Číně

SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

UPOZORNENIE Pri používaní akéhokoľvek elektrického zariadenia vždy dodržiavajte tieto základné bezpečnostné opatrenia.

1. Pozorne si prečítajte celý návod na použitie, aby ste predišli zraneniu.
2. Tento prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré by mohli vzniknúť v prípade nedodržania pokynov. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od zariadenia a pripojovacieho kábla.
3. PRÍSTROJ VŽDY POLOŽTE NA POVRCH, KTORÝ JE ROVNÝ A ODOLNÝ PROTI VYSOKÝM TEPLOTÁM. Zariadenie je určené na umiestnenie na kuchynské police. NIKDY neumiestňujte ani nepracujte na nestabilných povrchoch. NIKDY neumiestňujte základný prístroj v blízkosti zdrojov horúceho plynu alebo elektrických horákov a nikdy ju nedávajte do vyhriatej rúry. NIKDY neumiestňujte zariadenie do vlastnej miestnosti alebo pod nízko položené nástenné skrinky. Vždy dbajte na to, aby bol k dispozícii dostatok priestoru a dostatočné vetranie, aby ste predišli škodám, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku nadmerného vytvárania pary počas varenia. NIKDY nepoužívajte zariadenie v blízkosti horľavých materiálov, ako sú obrusy, papierové utierky, záclony alebo papierové taniere. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel nad stolom alebo kuchynskou linkou a aby neprišiel do styku s horúcimi povrchmi.
4. Pri premiestňovaní vnútorného hrnca počas alebo po procese varenia buďte vždy opatrní.
5. Keď sa počas varenia dotýkate vnútorného hrnca, vždy používajte kuchynské rukavice. Horúci vnútorný hrniec položte na tepelne odolné povrchy iba vtedy, ak nie je v spodnej časti základného prístroja.
6. UPOZORNENIE NA HORÚCE POVRCHY: Toto zariadenie počas používania vytvára teplo a paru. Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte horúcich povrchov, aby ste predišli zraneniu. Vykonajte potrebné bezpečnostné opatrenia, aby ste sa vyhli zraneniu osôb a škodám na majetku, ku ktorým môže dôjsť napríklad v dôsledku požiaru.
7. Toto zariadenie používajte IBA na účel, na ktorý je určené.
8. PLŇTE VNÚTORNÝ HRNIEC maximálne do dvoch tretín jeho kapacity. Mnohé jedlá počas varenia zvyšujú objem, resp. počas procesu varenia prebublávajú, a preto môžu prekypieť cez okraj hrnca. Varením s vekom zabránite vystreknutiu a možnému popáleniu, ktoré môže vzniknúť v dôsledku prasknutia pľuzgierov a prenikania na nechránené oblasti pokožky.
9. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je výslovne odporúčané výrobcom, pretože môže spôsobiť poškodenie.
10. Zariadenie je vybavené krátkym napájacím káblom, aby sa znížilo riziko zamotania alebo zakopnutia.
11. NIKDY nezapájajte kábel do zásuvky pod kuchynskou poličkou. Zvislý napájací kábel predstavuje potenciálne riziko.
12. Nikdy nezakrývajte otvor veka, z ktorého uniká para, ani vetracie otvory na zadnej strane zariadenia.
13. NIKDY nepoužívajte zariadenie vonku.
14. NIKDY nepoužívajte zariadenie, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Ak zariadenie počas prevádzky nefunguje správne, ihneď vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.
15. NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE OPRAVIŤ ZARIADENIE. Kontaktujte zákaznícky servis (kontaktné informácie sú na zadnej strane tejto príručky).
16. VYTIAHNITE ZARIADENIE ZO ZÁSUVKY, ak ho už nepoužívate alebo ho chcete vyčistiť. Pred pridávaním alebo odstraňovaním dielov počkajte, kým zariadenie úplne nevychladne.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 20 20.08.21 12:55

17. NIKDY neponárajte základný prístroj teplovzdušné veko do vody alebo iných tekutín. Ak prístroj spadne alebo sa omylom ponorí do vody, ihneď vytiahnite napájací kábel zo zásuvky! V žiadnom prípade sa nedotýkajte kvapaliny, ak zapojený prístroj spadne do vody. Napájací kábel a zástrčka nesmú byť ponorené do vody alebo iných tekutín, ani sa nesmú oplachovať.
18. Aby ste znížili riziko popálenia, používajte iba náhradné diely, ktoré sú výslovne odporúčané výrobcom.
19. Riad ani vnútorný hrniec NIKDY nepokladajte na vyhriaty tanier. Mohlo by dôjsť k poškodeniu vnútorného hrnca.
20. NIKDY nedávajte vnútorný hrniec do mikrovlnnej rúry alebo rúry. Môže to spôsobiť iskrenie elektroniky alebo môže dôjsť k požiaru a poškodeniu spotrebiča a riadu.
21. NIKDY nenechávajte spotrebič a vnútorný hrniec bez dozoru. Predíde sa tak prípadnému zraneniu detí a riziku vzniku požiaru.
22. VŽDY dohliadajte na deti, pokiaľ sú v blízkosti riadu a hrncov, aby ste predišli zraneniu.
23. NIKDY nepoužívajte riad a hrnce bez držiakov hrncov alebo rukavíc, obzvlášť ak v zariadení používate vnútorný hrniec. Vždy používajte kuchynské rukavice, pretože držadlá vnútorného hrnca sú veľmi horúce.
24. Pri použití skleneného veka buďte opatrní. Rovnako ako všetky sklenené výrobky, ktoré sa používajú na varenie, môže prasknúť, ak je vystavené náhlym zmenám teploty alebo narazí alebo spadne na tvrdý predmet.
25. Ak sklenené veko má trhliny, je zlomené alebo má iné poškodenie, V ŽIADNOM PRÍPADE HO NEPOUŽÍVAJTE ĎALEJ.
26. NIKDY sa nepokúšajte opraviť poškodený riad.
27. Tento výrobok je vhodný len na použitie v súkromných domácnostiach. NIE je vhodný pre komerčné aplikácie a kempingové aktivity.
28. NIKDY nepoužívajte spreje na varenie, ktoré obsahujú aerosóly. Tieto spreje sa usadzujú na kuchynskom riade a potom sa už ťažko odstraňujú, pričom znižujú účinnosť antiadhézneho povlaku.
29. Tento spotrebič nie je vhodný na hlboké vyprážanie potravín. Pri premiestňovaní zariadenia, ktoré obsahuje horúcu tekutinu alebo olej, musíte byť mimoriadne opatrní.
30. Používajte iba dodané nádoby a diely, aby ste predišli poškodeniu zariadenia.
31. Nikdy nedávajte ani nevyprázdňujte potraviny alebo tekutiny priamo do základného prístroja.
32. Do základného prístroja ani naň neklaďte žiadne kovové predmety. Kov môže aktivovať indukčné platne. Nikdy nedávajte ruky na indukčné platne, pokiaľ sú horúce. Tieto uchovávajú teplo a môžu spôsobiť popáleniny.
33. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte držadlá a gombíky.
34. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Varte iba vo vyberateľných nádobách. Vždy používajte základný prístroj s vloženým vnútorným hrncom.
35. Ak chcete zariadenie vypnúť, najskôr ho vypnite zodpovedajúcim vypínačom a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
36. Do spotrebiča by ste nemali umiestňovať nadrozmerné potraviny alebo kovový riad / nádoby, pretože môžu zvýšiť riziko požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.
37. Ak je zariadenie počas prevádzky zakryté horľavým materiálom, môže dôjsť k požiaru. Patria sem záclony, súkenný tovar a podobné látky a predmety. Pokiaľ je zariadenie v prevádzke, neklaďte naň žiadne predmety.
38. Zariadenie nikdy nečistite kovovou čistiacou podložkou. Častice sa môžu oddeliť od čistiacej podložky, čo pri kontakte s elektrickými časťami môže zvýšiť riziko úrazu elektrickým prúdom.
39. Pri používaní nádob vyrobených z iných materiálov ako z kovu alebo skla je potrebná mimoriadna opatrnosť.
40. Na zariadenie alebo do zariadenia neumiestňujte žiadny z nasledujúcich materiálov: papier, kartón, plast alebo podobné materiály.
41. Príslušenstvo dodané so zariadením uchovávajte v zariadení iba vtedy, keď ho nepoužívate.
42. Vypnite zariadenie stlačením tlačidla „Cancel" (Zrušiť)
    UPOZORNENIE: Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny.
    UPOZORNENIE: Napájací kábel vždy uchovávajte mimo dosahu detí.
    UPOZORNENIE: Nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.
43. Pred umiestnením zariadenia na pracovnú dosku alebo na pult dodržte odporúčania výrobcu pracovnej dosky. Niektorí výrobcovia odporúčajú umiestniť pod prístroj podstavec alebo inú tepelnú ochranu, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej plochy. Ak si nie ste istí, odporúčame použiť podstavec.
44. Toto zariadenie nesmie byť ovládané externým časovačom alebo diaľkovým ovládačom.
45. Zariadenie nesmie byť ponorené do vody.

UPOZORNENIE

- Zariadenie vždy používajte na vodorovnom povrchu, ktorý je stabilný a nehorľavý.
- Toto zariadenie bolo vyvinuté iba na použitie v domácnosti. NIE je vhodné pre komerčné aplikácie alebo maloobchodné predajne.
- Po použití zariadenie vždy odpojte.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 21 20.08.21 12:55

- Keď doba varenia uplynie, proces varenia sa zastaví a ventilátor bude bežať ďalších 10 sekúnd, aby spotrebič vychladol.
- Pred čistením alebo skladovaním nechajte prístroj aspoň 30 minút vychladnúť.
  Kábel nenechajte visieť cez ostré hrany. Nepoužívajte zásuvku, ktorá je umiestnená pod pracovným povrchom.
  UPOZORNENIE: Nedovoľte, aby zástrčka zvlhla.
  UPOZORNENIE: Povrch vykurovacieho telesa zostáva po použití horúci. Pred čistením sa uistite, že zariadenie vychladlo a odpojte ho zo zásuvky v stene.

OCHRANA PROTI PREHRIATIU
Ak systém regulácie vnútornej teploty zlyhá, ochrana proti prehriatiu sa vypne a jednotka nebude fungovať. Ak k tomu dôjde, ihneď odpojte napájanie vytiahnutím kábla. Pred ďalším použitím alebo skladovaním počkajte, kým zariadenie úplne nevychladne.

ELEKTRICKÉ NAPÁJANIE
Zariadenie by malo byť zapojené do vhodnej a vyhradenej zásuvky. Ak do jednej elektrickej zásuvky zapojíte viac zariadení, zariadenie nemusí správne fungovať.
UPOZORNENIE: PRI POUŽITÍ NAPÁJACIEHO KÁBLA
Zapojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej zásuvky 240 V a odpojte všetky ostatné zariadenia z tej istej zásuvky. Pripojenie iných zariadení do tej istej zásuvky môže spôsobiť preťaženie.
- Nikdy nevyťahujte zástrčku zo zásuvky násilím.

Používanie digitálneho ovládacieho panela (č. 4)
ZAČNITE TAKTO: Zastrčte napájací kábel do zásuvky.
Digitálny LED displej sa rozsvieti a zobrazí „---".

1. **Voľba prednastaveného režimu varenia:** K dispozícii je 12 prednastavených režimov varenia: teplovzdušné vyprážanie, varenie, parenie, restovanie, grilovanie, pečenie, praženie, varenie ryže, dusenie, sous vide, vyprážanie na oleji a udržiavanie tepla. Režim varenia zvolíte otočením otočného ovládača (A) doprava alebo doľava. Zvolený režim zapne digitálny LED displej (B). Raz stlačte tlačidlo štart, spustí sa proces varenia a zobrazí sa prednastavený čas a teplota.
2. **Tlačidlo Timer (časovač):** Čas varenia je možné prispôsobiť niektorým procesom varenia. Stlačte tlačidlo časovača a otočte otočný ovládač na požadované nastavenie. Počas varenia je možné čas zmeniť.
3. **Tlačidlo teploty:** Teplotu varenia je možné prispôsobiť niektorým procesom varenia. Stlačte tlačidlo teploty a otočte otočný ovládač na požadované nastavenie. Počas varenia je možné teplotu zmeniť.
4. **Odložený štart:** Mnoho predvolieb je vybavených funkciou oneskorenia štartu, aby bolo možné proces varenia začať neskôr.
5. **Tlačidlo štart:** Proces spustíte stlačením tlačidla Štart.
6. **Tlačidlo zrušiť:** Okamžite preruší proces varenia.
7. **Funkcia udržiavania teploty:** Väčšina predvolieb udržiava jedlo teplé, kým sa nepodáva. Čas na udržanie jedla v teple môžete nastaviť stlačením tlačidla udržiavania teploty a otáčaním otočného ovládača na požadovaný čas

VYSVETLENIE PREDVOLENÝCH NASTAVENÍ PRE EXISTUJÚCE REŽIMY VARENIA

PREDNASTAVENIE REŽIMU VARENIA	VEKO	FUNKCIA
Air Fry (fritovanie horúcim vzduchom)	Teplovzdušné veko	Fritovanie horúcim vzduchom pre vaše obľúbené jedlá namiesto vyprážania na oleji. Ideálne pre kura, hranolky, mozzarellové tyčinky a ďalšie jedlá. Aby ste mohli používať funkciu dehydratácie, ktorá je k dispozícii pod prednastavením teplovzdušného fritovania, musíte nastaviť teplotu varenia na 38°C až 99°C. Teraz môžete nastaviť čas varenia od jednej do desiatich hodín.
Slow Cook (Pomalé varenie)	Sklenené veko	Varí jedlo pomaly pri nízkych teplotách. Maximálna teplota by mala byť 96 ° C.
Steam (Varenie v pare)	Sklenené veko	Na varenie jedál na pare. Malé množstvo vody sa uvedie do varu, aby sa vytvorila para. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete vložku do hrnca (malý rošt) a sklenené veko.
Sauté (Soté)	Sklenené veko	Vyhrieva vnútorný hrniec a používa sa ako panvica. Časovač sa spustí okamžite a pre Sauté a Air Fry sa nepredhrieva.
Grill (Grilovanie)	Teplovzdušné veko	Na grilovanie jedál. Zahreje grilovaciu dosku na maximálnu teplotu.
Bake (Pečenie)	Teplovzdušné veko	Použitie na pečenie.
Roast (Opekanie)	Teplovzdušné veko	Na varenie mäsa a rýb v jednom kuse alebo zeleniny, v ktorej horúci vzduch počas procesu varenia rovnomerne cirkuluje po povrchu jedla.
Rice (Ryža)	Sklenené veko	Ak je prednastavené „Rice" (ryža), na displeji sa zobrazí otáčajúci sa symbol. Časovač nefunguje v predvoľbe „Rice" (ryža)", pretože doba varenia sa mení v závislosti od množstva ryže. Po dokončení cyklu varenia sa spotrebič prepne do režimu udržiavania tepla.
Simmer (Dusenie)	Sklenené veko	Jedlo jemne duste na nízkej teplote pod bodom varu.
Sous Vide (Varenie vo vákuovom vrecku)	Sklenené veko	Tepelne riadené varenie vo vode.
Fry (Fritovanie)	Sklenené veko	Fritovanie jedla na oleji. Spotrebič nie je vhodný na hlboké vyprážanie. Panvicu nikdy neplňte viac ako 2,5 cm oleja. Nastavte časovač na požadovanú úroveň varenia.
Keep Warm (Udržiavanie teploty)	Sklenené veko	Varí jedlo pri nízkych teplotách dlhší čas. Vhodné do omáčok pre pomaly vriace tekutiny.

POZNÁMKA: VIAC INFORMÁCIÍ NÁJDETE V ČASTI „NÁVOD NA VARENIE A TIPY NA VARENIE".

PRED PRVÝM POUŽITÍM

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 22 20.08.21 12:55

1. Prečítajte si všetky pokyny, výstražné nálepky a štítky.
2. Odstráňte všetok obalový materiál, štítky, nálepky a odstráňte číry alebo modrastý ochranný film. Neodstraňujte typový štítok zo stroja.
3. Opláchnite vnútorný hrniec teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. POZNÁMKA: V umývačke riadom je možné umývať iba vnútorný hrniec a sklenené veko. Základný prístroj nikdy neponárajte do vody a nedávajte ho do umývačky riadu.
4. Základný prístroj čistite zvnútra aj zvonku ručne čistou vlhkou handričkou.
5. Pred prvým použitím zariadenia ho musíte niekoľko minút zahriať, aby mohol zhorieť ochranný olejový film nanesený výrobcom. Po dokončení cyklu horenia zariadenie utrite vlhkou handričkou teplou mydlovou vodou a potom osušte utierkou.

Predpríprava
1. Zariadenie vždy umiestnite na vodorovný povrch, ktorý je odolný voči teplu.
2. Vyberte režim varenia pre váš kuchynský recept.

Univerzálne zariadenie
Zariadenie bolo navrhnuté tak, aby pripravovalo rôzne vaše obľúbené jedlá. Tabuľky uvedené v tomto návode a brožúre s receptami vám pomôžu dosiahnuť skvelé výsledky. Vezmite prosím na vedomie tieto informácie o vhodnom nastavení času / teploty pre množstvo jedla.

Odporúčania a tipy
Správne kuchynské potreby: Aby ste predišli poškriabaniu povrchu, odporúčame v zariadení a jeho príslušenstve používať iba nekovové kuchynské príbory. Potraviny v spotrebiči nekrájajte ani nespracovávajte ostrými rezacími nástrojmi, ako sú vidličky, nože, ubíjadlá a šľahače.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE
POZNÁMKA: Na spustenie cyklu varenia musí byť vnútorný hrniec vložený do základného prístroja.
1. Vyberte si recept a pripravte ho.
2. Vložte vnútorný hrniec do základného prístroja podľa obrázku (pozri č. 5).
3. Vložte všetky ingrediencie do vnútorného hrnca.
4. V prípade potreby nasaďte kryt. UPOZORNENIE: Teplovzdušné veko sa môže používať iba na vyprážanie horúcim vzduchom, grilovanie, pečenie a pečenie. Ak používate iné funkcie varenia, musíte teplovzdušné veko vyrovnať zvisle alebo ho odstrániť a použiť sklenené veko. Teplovzdušné veko nie je možné zatvoriť, ak nie je zvolená žiadna funkcia teplovzdušného varenia.

Nasadenie teplovzdušného veka (č. 2)
Umiestnite horúci vzduchový kryt na základný prístroj a zarovnajte šesť kontaktných kolíkov teplovzdušného krytu so šiestimi kontaktnými otvormi káblového zväzku základného prístroja. Predvoľba teplovzdušnej fritézy nebude fungovať, kým nebudú káblové pripojenia správne zarovnané. Pri zatváraní fritézy teplovzdušné veko neotáčajte. Teplovzdušné veko nie je možné zatvoriť (uzamknúť).
UPOZORNENIE: Pri nasadzovaní alebo odnímaní veka nenakláňajte ani nenahýbajte. Veko musí byť zdvihnuté alebo spustené rovno, aby sa zaistilo správne spojenie veka a základného prístroja.

Krok za krokom
1. Keď je zariadenie zapojené, budete počuť jedno pípnutie.
2. Displej sa začne rozsvietiť.
3. Režim varenia zvolíte otočením otočného ovládača doprava alebo doľava a zvoľte požadovanú predvoľbu. Zobrazí sa prednastavený čas a teplota. Proces varenia spustíte jedným stlačením tlačidla štart.
4. V závislosti od zvoleného režimu varenia sa časovač nespustí, kým sa nedosiahne požadovaná teplota varenia.
5. Ak je doba varenia prekročená, zariadenie sa vo väčšine režimov varenia prepne do režimu udržiavania teploty.

Prispôsobenie procesu varenia
Keď sa so zariadením bližšie zoznámite, môžete nastavenia vyladiť a prispôsobiť ich svojmu individuálnemu vkusu. Môžete nastaviť čas a teplotu varenia, nastaviť odložený štart a vykonať predvoľby ručne. Pozrite si časť „Odporúčania a tipy na varenie".

ODPORÚČANIA A TIPY NA VARENIE
Tabuľka s režimami predvoľby
Časy a teploty v tejto tabuľke ukazujú štandardné základné nastavenia zariadenia. Keď sa zoznámite s ovládaním zariadenia, môžete si ho doladiť podľa svojich predstáv.
UPOZORNENIE: Predvoľby varenia, varenia a sous vide často vyžadujú manuálne nastavenie času a teploty.

Prednastavenie	Štandardná teplota	Štandardný čas	Teplotný rozsah	Časový rozsah
Air Fry /fritovanie horúcim vzduchom (alebo dehydratácia)	190 °C	18 min.	38 °C –200 °C/ 5	1 – 59 min./1 min. (1 min. – 10 hod. /5 min.)
Slow Cook (Pomalé varenie)	90 °C	4 hod.	88 °C – 99 °C / 1	1 - 12 hod. / 30 min.
Steam (Varenie v pare)	100 °C	30 min.	-	1 – 59 min./ 1 min.
Sauté (Soté)	177 °C	35 min.	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 min. / 1 min.
Grill (Grilovanie)	177 °C	30 min.	121 °C –190 °C /5	1 – 59 min./ 1 min.
Bake (Pečenie)	163 °C	35 min.	121 °C - 200 °C / 5	10 min.– 2 hod. / 30 min.
Roast (Opekanie)	177 °C	45 min.	121°C – 200 °C / 5	1 – 59 min. / 1 min.
Rice (Ryža)	-	45 min.	-	-
Simmer (Dusenie)	96 °C	30 min.	88°C – 100 °C / 5	1 - 59 min./ 1 min. 1 min. - 2 hod. / 5 min.
Sous Vid (Varenie vo vákuovom vrecku)	60 °C	4 hod.	43 °C – 90 °C / 5	10 min. - 12 hod. / 5 min.
Fry (Fritovanie)	190 °C	45 min.	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 min. / 1 min.
Keep Warm (Udržiavanie teploty)	71 °C	2 hod.	-	1 - 8 hod. / 10 min.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 23 20.08.21 12:55

Tabuľka pre teplotu jadra mäsa
Použite túto tabuľku a teplomer, aby ste sa uistili, že mäso, hydina, ryby a ďalšie varené potraviny dosiahli správnu teplotu jadra potrebnú na bezpečné varenie.

POTRAVINA	ČAS	TEPLOTA JADRA.*
Hovädzie a teľacie mäso	Mleté mäso	60 °C
	prúžky, rebrá: ružové	63 °C
	Steaky, pečienky: krvavé	52 °C
Kura a morka	Prsia	74 °C
	Mleté mäso, plnka	74 °C
	v celom: stehná, krídla	74 °C
Ryby a morské plody	akéhokoľvek druhu	63 °C
Jahňacina	Mleté mäso	71 °C
	prúžky, rebrá: ružové	60 °C
	Steaky, pečienky: krvavé	54 °C
Bravčové	Kotlety, mleté mäso, rebrá, pečienky	71 °C
	Vyprážaná šunka v jednom kuse	60 °C

ODPORÚČANIA: FRITOVANIE HORÚCIM VZDUCHOM (Č. 2)
UPOZORNENIE: Dbajte na tieto nastavenia a odporúčania. Pretože sa suroviny môžu líšiť podľa pôvodu, veľkosti, tvaru a výroby, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie na dosiahnutie požadovaných výsledkov varenia

POTRAVINA	MNOŽSTVO	POTRIASŤ	TEPLOTA	Čas varenia (nastaviteľný rozsah) sa zvyšuje	Komentáre
Tenké a mrazené hranolky	300g	ÁNO	200 °C	15 – 16 min. (1 min.)	-
Hrubé a mrazené hranolky	300g	ÁNO	200 °C	15 – 20 min. (1 min.)	
Domáce hranolky	300g	ÁNO	200 °C	10 – 16 min. (1 min.)	Pridajte ½ lyžice oleja
Domáce zemiakové kliny (wedges)	300g	ÁNO	180 °C	18 – 22 min. (1 min.)	Pridajte ½ lyžice oleja
Zemiakové placky / hash browns	240g	ÁNO	180 °C	15 – 18 min. (1 min..)	
Steak	60 g - 264 g		180 °C	8 – 12 min. (1 min.)	
Bravčové kotlety	60 g - 264 g		180 °C	10 – 14 min. (1 min.)	
Hamburger	60 g - 264 g		180 °C	7 – 14 min. (1 min.)	
Lístkové cesto s klobásovou plnkou	60 g - 264 g		200 °C	13 – 15 min. (1min.)	
Kuracie stehná	60 g - 264 g		180 °C	18 – 22 min. (1 min.)	
Kuracie prsia	60 g - 264 g		180 °C	10 – 15 min. (1 min.)	
Jarné rolky	60 g - 180 g	ÁNO	200 °C	15 – 20 min. (1 min.)	Polotovary
Kuracie nugetky	60 g - 264 g	ÁNO	200 °C	10 – 15 min. (1 min.)	Polotovary
Rybacie prsty	60 g - 264 g		200 °C	6 – 10 min. (1 min.)	Polotovary
Mozzarella-Sticks	60 g - 264 g		180 °C	8 – 10 min. (1 min.)	Polotovary
Koláč	300 g		160 °C	20 - 25 min. (1 min.)	Použite plech na pečenie / tortovú formu
Quiche	360 g		180 °C	20 – 22 min. (1 min.)	Použite pekáč / formu na pečenie
Muffiny	300 g		200 °C	15 – 18 min. (1 min.)	Použite pekáč
Sladké pochutiny	360 g		160 °C	20 min. (1 min.)	Použite pekáč / formu na pečenie

SOUS VIDE (VARENIE VO VÁKUOVOM VRECKU) (Č.3)
Čo je to Sousvide?
Metóda varenia Sous Vide je založená na príprave jedla, ktoré je varené vo vákuovom vrecku pri nízkej teplote vo vode. Metóda Sousvide umožňuje optimálnu kontrolu nad procesom varenia a umožňuje rovnomerné varenie jedla. Metóda Sousvide umožňuje dosiahnuť dokonalú úroveň varenia a udržať ju oveľa dlhšie, čo pri bežných metódach varenia nie je možné.

Cyklus varenia Sous Vide
1. Vložte vnútorný hrniec do zariadenia a naplňte ho vodou. Otočte otočný ovládač do polohy Sous Vide.
2. Nastavte čas varenia a požadovanú teplotu a potvrďte stlačením štartovacieho tlačidla.
3. Hrniec prikryte skleneným vekom.
4. Keď voda dosiahne požadovanú teplotu, zariadenie vydá pípnutie. Vložte vákuové vrecká do vody. Časovač sa vypne, keď voda dosiahne požadovanú teplotu, a po uplynutí času pípne.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 24 20.08.21 12:55

POZOR: Horúce vákuové vrecká je potrebné vybrať plastovými kliešťami, aby nedošlo k poškodeniu vrecka a spáleniu horúcou vodou. Vždy používajte kuchynské rukavice.

TIP!
Ak použijete funkciu Sous Vide, časovač sa spustí iba vtedy, keď sa dosiahne požadovaná teplota vody. Dosiahnutie požadovanej úrovne varenia môže trvať až 30 minút.

Aké sú základné kroky?
- Potravina sa musí plniť do plastového alebo vákuového vrecka, ktoré sa musí uzavrieť.
- Vrecká neponárajte do vodného kúpeľa, kým voda nedosiahne požadovanú teplotu.
- Jedlo nechajte variť aspoň tak dlho, ako je uvedené v recepte.
- Potom opatrne vyberte každé vrecko z vodného kúpeľa.

POZNÁMKA: Mäso, hydinu alebo ryby možno tesne pred podávaním restovať na rozpálenej panvici, aby ste dosiahli chrumkavý povrch.

Pri použití metódy Sous Vide(č.3) používajte sklenené veko

ODPORÚČANIA PRE POSTUP VARENIA SOUS VIDE

Potravina	Teplota	Čas	Tipy na varenie
Hovädzie mäso			
Uvarené	52 °C	1 hod. 15 min.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Nedovarené	57 °C	1 hod. 15 min.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Ružové	60 °C	1 hod. 15 min.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Stredne prepečené	65 °C	1 hod. 15 min.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Plne upečené	71 °C	1 hod. 15 min.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Vyprážané rebrá (ružové)	60 °C	6 - 14 hod.	Celé opečieme a nakrájame na tenko
Bravčové			
Pečenie	68 °C	3 hod.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Kotlety (ružové)	63 °C	1 hod.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Kotlety (plne upečené)	71 °C	1 hod.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Hydina			
Kuracie prsia	65 °C	1 hod.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Tmavé mäso	74 °C	1 hod.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Ryba			
Filet alebo Steak	52 °C	45 min.	Opečte na horúcej panvici s maslom
Vajíčka			
Pošírované	65 °C	1 Std.	Podávame na toastoch alebo muffinoch
Zelenina			
Zelená zelenina	82 °C	5 – 20 min.	Ozdobte olivovým olejom, soľou a orechmi a premiešajte
Koreňová zelenina	82 °C	1,5 - 3 hod.	Nakrájajte / ozdobte maslom a bylinkami a premiešajte

Ryža
1. Vložte vnútorný hrniec do zariadenia.
2. Pridajte vodu, ryžu, soľ a olej.
3. Otočte otočný ovládač do polohy „Rice" (ryža).
4. Potvrďte stlačením štartovacieho tlačidla. Hrniec prikryte sklenením vekom.
5. Na procese varenia sa zobrazí „Rice" a symbol varenia sa začne otáčať.

Pomer pre dlhozrnnú bielu ryžu
Skombinujte 1 ½ šálky tekutiny a 1 šálku ryže; to sú asi 2 šálky ryže, alebo dosť na to, aby ste urobili 4 (½ šálky) porcií.

Pomer pre celozrnnú ryžu
Skombinujte 1 ½ šálky tekutiny a 1 šálku ryže; to sú asi 2 šálky ryže, alebo dosť na to, aby ste urobili 4 (½ šálky) porcií.

Tipy
- Varenie malých potravín trvá kratšie ako varenie pokrmov, pozostávajúcich z veľkých kúskov.
- Väčšie množstvo jedla vyžaduje dlhší proces varenia ako malé množstvo.
- Uprostred procesu varenia miešajte malé jedlá, aby ste zaistili rovnomerné uvarenie všetkých kúskov.
- Pre chrumkavejší výsledok sa odporúča pridať trochu rastlinného oleja do čerstvých zemiakov. Ak pridávate olej, urobte to pred dovarením a polejte zemiaky malým množstvom oleja.
- Na tomto grile je možné upiecť aj pochutiny, ktoré sa bežne pečú v rúre.
- Na prípravu naplneného občerstvenia rýchlo a jednoducho použite pripravené cesto. Hotové cesto vyžaduje kratší čas na varenie ako domáce cesto.
- Zariadenie môžete použiť aj na opätovný ohrev jedla. Jednoducho nastavte teplotu na požadovanú hodnotu.

Pretrepanie / obrátenie (pre teplovzdušné vyprážanie)

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 25 20.08.21 12:55

Aby sa zaistilo rovnomerné pečenie, niektoré potraviny je potrebné počas procesu pečenia pretrepať alebo obrátiť. Vyberte vnútorný hrniec zo zariadenia. Obsah opatrne pretrepte a obráťte a vložte vnútorný hrniec späť do zariadenia, aby ste mohli pokračovať v procese varenia.

POZOR: Vnútorný hrniec je horúci. Pri vykonávaní tohto postupu si nasaďte kuchynské rukavice.
1. Vnútorný hrniec položte na žiaruvzdorný povrch.
2. Suroviny pretrepte vo vnútornom hrnci.
3. Vložte vnútorný hrniec späť do zariadenia.

Tipy na pomalé varenie (Slow Cook)
Ak použijete túto funkciu, časovač sa spustí iba vtedy, keď sa dosiahne požadovaná teplota vody. Dosiahnutie požadovanej úrovne varenia môže trvať až 30 minút.

ODSTRAŇOVANIE CHÝB

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené.	Zastrčte napájací kábel do zásuvky v stene.
	Spotrebič nezapnete nastavením času a teploty varenia.	Zvoľte čas a teplotu. Stlačte tlačidlo štart a začne sa proces varenia.
Jedlá nie sú varené.	Vnútorný hrniec je preplnený.	Na rovnomernejšie varenie použite menšie množstvo.
	Teplota je nastavená príliš nízka.	Zvýšte teplotu a pokračujte vo varení.
Jedlo nie je vyprážané rovnomerne.	Aby bolo zaistené rovnomerné vyprážanie, je potrebné počas varenia niektoré potraviny trepať.	Pozrite si časť „Pretrepanie / obrátenie (pre teplovzdušné vyprážanie)“.
Vychádza biely dym.	Používa sa príliš veľa oleja.	Utrite prebytočný olej.
	Kôš obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúcich procesov pečenia.	Po každom použití kôš vyčistite.
Hranolky nie sú rovnomerne vyprážané.	Zemiaky nie sú poriadne pripravené.	Dodržujte recept a pokyny na prípravu.
	Hranolky nie sú nakrájané rovnomerne.	Hranolky nakrájame na tenšie kusy alebo zmenšíme existujúce.
	Hranolky sú zlepené do zhluku.	Hranolky lepšie rozložte alebo ich opekajte v menšom množstve.
	Zemiaky neboli počas prípravy poriadne opláchnuté.	Nechajte ich osušiť, aby ste odstránili prebytočný škrob.
Hranolky nie sú chrumkavé.	Surové hranolky majú príliš vysoký obsah vody.	Pred pridaním oleja nechajte hranolky dostatočne vyschnúť. Nakrájajte menšie paličky. Pridajte trochu oleja.
Chyba	E1 - Chybný snímač teploty dna	Skontaktujte náš zákaznícky servis
	E2 - Skrat snímača teploty dna	
	E3 - Suché varenie v dôsledku prázdneho vnútorného hrnca	
	E5 - Skrat snímača teploty	
	E6 – Prehriatie	
	E7 - Chybný snímač teploty	
	LID - Nesprávne veko	Umiestnite druhé veko na zariadenie
	POT - Vnútorný hrniec nie je vložený, musíte vložiť vnútorný hrniec	Vložte vnútorný hrniec.

Často kladené otázky
Môžem v spotrebiči použiť akýkoľvek typ panvice?
Nie, môžete používať iba vnútornú nádobu, ktorá je dodaná so zariadením.

Zahrieva sa spotrebič počas pečenia?
Spotrebič sa počas pečenia zahrieva a po použití zostáva chvíľu horúci, kým nevychladne. Počas a po použití sa nedotýkajte zariadenia holými rukami. Pri vkladaní alebo vyberaní jedla alebo dotýkaní sa častí spotrebiča, keď sa používa, alebo keď chladne, vždy používajte rukavice alebo handry.

DISPLEJ S INDIKÁCIOU CHYBY

NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE OPRAVIŤ ZARIADENIE.
V prípade ďalších otázok kontaktujte zákaznícky servis.
POZNÁMKA: E6 K tejto chybe môže dôjsť, ak vo vnútornom hrnci nie je dostatok tekutiny. Na displeji zariadenia sa zobrazí kód chyby E6. Vypnite zariadenie a znova ho zapnite, pridajte viac tekutiny alebo nastavte teplotu na nižšiu hodnotu.

Ukazovateľ displeja	Príčina chyby
E1	Chybný snímač teploty dna
E2	Skrat snímača teploty dna

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 26 20.08.21 12:55

E3	Pečenie nasucho z dôvodu prázdneho hrnca
LID (veko)	Nesprávne veko
POT (hrniec)	Vnútorný hrniec nie je vložený, musíte vložiť vnútorný hrniec.
E5	Skrat snímača teploty
E6	Prehriatie
E7	Chybný snímač teploty

Čistenie a skladovanie
JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA
PRED ČISTENÍM NECHAJTE ZARIADENIE CHLADIŤ A VYTIAHNITE HO ZO ZÁSUVKY V STENE.

- Pred čistením vnútorného hrnca sa uistite, že úplne vychladol. Horúci hrniec nikdy neponárajte do vody, pretože by ho to mohlo zdeformovať.
- Čistenie vnútorného hrnca je jednoduché a ľahké. Po každom použití umyte v horúcej vode s jemným mydlovým roztokom alebo saponátom. Dôkladne ho opláchnite a ihneď ho osušte kuchynskou utierkou. Ak sú v ňom zvyšky jedla, naplňte hrniec horúcou vodou a tekutým mydlom na umývanie riadu a nechajte zvyšky namočiť, kým nebude voda vlažná, potom pomocou špongie alebo mäkkej utierky odstráňte zvyšky jedla.
- Nepoužívajte oceľovú vlnu ani utierky s kovovým povrchom. Môžu natrvalo poškriabať povlak.
- Aby bolo zariadenie čisté, utrite puzdro vlhkou utierkou a potom ho osušte čistou, suchou utierkou. Na čistenie nikdy neponárajte hlavnú časť prístroja do vody!
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom NEPONÁRAJTE hlavné časti zariadenia, kábel alebo zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Pred uskladnením na suchom mieste sa uistite, že je zariadenie správne vyčistené.

Odstránenie odolných zvyškov
Ak sa na varnom povrchu pripáli jedlo, môžu po ňom zostať odolné čierne zvyšky. Ak sa zvyšky nedajú odstrániť bežným spôsobom čistenia, namočte ich do horúcej vody a pridajte malé množstvo umývacieho prostriedku, ktorý neobsahuje citrónový koncentrát, a nechajte pôsobiť 15 minút. Pred vyprázdnením a opláchnutím hrnca počkajte, kým nebude voda vlažná. Teraz pomocou plastovej stierky alebo neabrazívnej špongie odstráňte zvyšky. V prípade potreby tento postup zopakujte.

Vhodné do umývačky riadu
V umývačke riadom je možné umývať iba vnútorný hrniec a sklenené veko. Napriek tomu, že tieto kuchynské pomôcky je možné umývať v umývačke riadu, napriek tomu ich odporúčame čistiť ručne. To zvyšuje životnosť hrncov a znižuje výskyt známok opotrebovania. Pri čistení v umývačke riadu dbajte na nasledujúce skutočnosti:

- Pri manipulácii s riadom buďte vždy opatrní. Ostatné jedlá a príbory môžu poškriabať povrch vášho vnútorného hrnca.
- Odstráňte najhrubšie nečistoty z riadu a príborov, ktoré vkladáte. Tieto zvyšky môžu mať abrazívny účinok na nepriľnavé povlaky.
- Vždy odporúčame použiť prací prostriedok, ktorý neobsahuje citrónový extrakt.
- Pravidelné čistenie v umývačke riadu môže poškriabať povrch.
- NIKDY nepoužívajte na čistenie minerálny alkohol, pretože by to mohlo poškodiť vonkajšok krytu a displej.
- V blízkosti zariadenia NEPOUŽÍVAJTE ani neskladujte horľavé, kyslé alebo zásadité materiály alebo látky, pretože môžu skrátiť životnosť
- zariadenia alebo dokonca môžu spôsobiť deflagráciu (požiar), keď je zariadenie v prevádzke.
- Neklaďte na zariadenie ťažké predmety. Nadmerná hmotnosť môže zariadenie poškodiť.
- Aby ste sa chránili pred úrazom elektrickým prúdom, NIKDY neponárajte zariadenie alebo kábel do vody alebo inej tekutiny.

Technické údaje
220-240V ~ 50/60Hz 1450W

Záruka: Na tento výrobok sa vzťahuje neobmedzená dvojročná záruka na všetky vady výroby a materiálu. Táto záruka nijako neovplyvňuje vaše zákonné právo.

Trieda ochrany I

Nevyhadzujte výrobok po ukončení jeho životnosti do komunálneho odpadu. Zaneste ho na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Toto je udané symbolom na výrobku, v návode na použitie a na obale. Informujte sa o zberných miestach, ktoré sú prevádzkované Vašim obchodníkom alebo miestnymi úradmi. Ďalšie zhodnotenie a recyklácia starých zariadení je dôležitým prínosom k ochrane nášho životného prostredia.

Tento výrobok zodpovedá európskym normám.

Bezpečné pre potraviny

Vyrobené v Číne

RO

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTIZARE La folosirea aparatelor electrice respectați întotdeauna aceste măsuri principiale de siguranță.

1. Vă rugăm citiți cu atenție întreaga broșură cu instrucțiuni de utilizare pentru a evita vătămările.
2. Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta mai mare de 8 ani sau de persoane având capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite în folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această folosire. Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu pot fi efectuate cu ajutorul copiilor, dacă nu sunt de vârstă mai mare de 8 ani și supravegheați. Copii mai mici de 8 ani se țin la distanță față de aparat și conductorul de

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 27 20.08.21 12:55

alimentare.

3. AMPLASAȚI APARATUL ÎNTOTDEAUNA PE O SUPRAFAȚĂ PLANĂ ȘI REZISTENȚĂ LA TEMPERATURĂ ÎNALTĂ. Aparatul este proiectat să fie amplasat pe blaturi din bucătărie. NICIODATĂ nu așezați și utilizați pe suprafețe instabile. NICIODATĂ nu amplasați aparatul de bază în apropierea surselor de gaz fierbinți sau arzătoarelor electrice și niciodată nu îl împingeți într-un cuptor încins. NICIODATĂ nu amplasați aparatul în spații înguste sau sub dulapuri de perete așezate coborât. Acordați atenție întotdeauna spațiului suficient și aerisirii suficiente pentru a evita daune care pot surveni ca urmare a unei generări prea puternice de abur. NICIODATĂ nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile precum fețe de masă, șervețele de hârtie, perdele sau farfurii de hârtie. Acordați atenție pozării cablului de curent să nu atârne peste masă sau blaturi de bucătărie sau să ajungă în contact cu suprafețe fierbinți.
4. Fiți PRECAUȚI atunci când mișcați oala interioară în timpul sau după procesul de gătire.
5. Folosiți întotdeauna mânuși pentru vase de bucătărie rezistente la temperaturi înalte atunci când prindeți cu mâna oala interioară în timpul gătirii. Așezați oala interioară fierbinte numai pe suprafețe rezistente la temperaturi înalte, atunci când aceasta nu se află în aparatul de bază.
6. AVERTIZARE LA SUPRAFEȚE FIERBINȚI: Acest aparat generează temperatură ridicată și vapori în timpul utilizării. Pentru a evita vătămările nu vă este permis să atingeți, niciodată în timpul funcționării, suprafețele încălzite. Luați măsurile de prevenire necesare pentru a evita vătămările persoanelor și daunele materiale care ar putea surveni de exemplu prin izbucnirea unui incendiu.
7. Utilizați acest aparat NUMAI în scopul destinat.
8. UMPLEȚI OALA INTERIOARĂ cel mult până la două treimi din capacitatea ei. O multitudine de alimente își cresc volumul sau bolborosesc în timpul procesului de gătire și pot astfel să se reverse peste marginea oalei. Gătitul cu capacul așezat împiedică stropirea în afară și posibile arsuri care sunt generate de aceasta atunci când bulele se sparg și ajung pe părți neprotejate ale pielii.
9. Nu utilizați niciodată accesorii care nu au fost explicit recomandate de către producător deoarece acestea pot provoca daune.
10. Aparatul este dotat cu un cablu de curent scurt, pentru a micșora pericolul de încurcare a cablului sau cineva să se împiedice de el.
11. Nu introduceți NICIODATĂ cablul într-o priză care se află sub blatul de bucătărie. Un cablu de curent ce atârnă reprezintă un pericol potențial.
12. Nu acoperiți niciodată deschiderea capacului prin care iese aburul sau fantele de aerisire pe partea din spate a aparatului.
13. Nu utilizați NICIODATĂ aparatul în aer liber.
14. Nu folosiți NICIODATĂ aparatul dacă este deteriorat cablul de curent sau ștecherul. Dacă aparatul în timpul utilizării funcționează defectuos trageți imediat din priză ștecherul cablului de rețea.
15. NU ÎNCERCAȚI NICIODATĂ SĂ REPARAȚI APARATUL. Contactați serviciul nostru de asistență clienți (datele de contact pe ultima pagină a acestei broșuri cu instrucțiuni).
16. SCOATEȚI DIN PRIZĂ APARATUL dacă nu îl mai folosiți sau doriți să îl curățați. Așteptați până când aparatul este complet răcit înainte să îndepărtați sau să adăugați piese.
17. NICIODATĂ nu cufundați în apă aparatul de bază și capacul de aer fierbinte. În cazul în care aparatul cade sau este accidental cufundat în apă, trageți imediat ștecherul cablului din priză! În nicio situație nu atingeți lichidul dacă aparatul cu ștecherul în priză cade în apă. Cablul de curent și ștecherul nu este permis să fie cufundate nici în apă sau alte lichide și nici spălate.
18. Pentru a scădea riscul de arsuri utilizați numai piese de schimb care sunt recomandate explicit de către producător.
19. Nu așezați NICIODATĂ vasele de gătit sau oala interioară fără conținut pe o placă înfierbântată. Astfel poate fi deteriorată oala interioară.
20. Nu introduceți niciodată oala interioară în cuptorul cu microunde sau cuptorul de copt. Astfel pot rezulta scântei electronice sau poate izbucni un incendiu și deteriora aparatul și vasele de bucătărie.
21. Nu lăsați NICIODATĂ aparatul și oala interioară nesupravegheate. Astfel evitați eventuale vătămări ale copiilor și riscul izbucnirii unui incendiu.
22. Copii trebuie supravegheați ÎNTOTDEAUNA atunci când se află în apropierea vaselor de bucătărie și a oalelor de bucătărie pentru preveni vătămările.
23. Mu folosiți NICIODATĂ vasele și oalele de bucătărie fără a folosi și lavetelor și mănușilor pentru oale, în special atunci când folosiți oala interioară în aparat. Folosiți întotdeauna mânuși termice pentru vase deoarece mânerele oalei interioare devin foarte fierbinți.
24. Fiți cu atenție la folosirea capacului de sticlă. Ca la toate produsele de sticlă care sunt utilizate pentru gătit, acestea se pot fisura dacă sunt supuse schimbărilor bruște de temperatură sau se lovesc de obiecte dure sau cad.
25. Atunci când capacul de sticlă prezintă fisuri, crăpături ale sticlei sau ale daune, nu vă este permisă ÎN NICIUN CAZ UTILIZAREA ÎN CONTINUARE.
26. Nu încercați NICIODATĂ să reparați vase de bucătărie care prezintă daune.
27. Acest produs este adecvat numai pentru utilizarea în gospodării private. El NU este adecvat pentru utilizări comerciale și pentru activitățile de campare.
28. Nu folosiți NICIODATĂ spray-uri de gătit care conțin aerosoli. Aceste spray-uri se depune pe vasele de gătit și în continuare sunt dificil de îndepărtat în timp ce simultan reduc eficiența stratului antiaderent.
29. Acesta aparat nu este adecvat pentru frigerea puternică a alimentelor. Este necesară o precauție deosebită atunci când depozitați aparatul în timp ce el mai conține lichid sau ulei fierbinte.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 28 20.08.21 12:55

30. Folosiți numai vasele și piesele livrate cu aparatul pentru a evita daune la aparat.
31. Nu introduceți sau goliți niciodată alimente sau lichide direct în aparatul de bază.
32. Nu așezați niciun obiecte metalic în sau pe aparatul de bază. Metalul poate activa plăcile de inducție. Nu vă așezați niciodată mâinile pe plăcile de inducție în timp ce acestea sunt fierbinți. Acestea înmagazinează căldură și pot provoca astfel arsuri.
33. Nu atingeți nicio suprafață fierbinte. Folosiți întotdeauna mânerele și butoanele.
34. Pericol de electrocutare. Gătiți numai în recipiente ce se pot scoate. Folosiți aparatul de bază întotdeauna cu o oală interioară introdusă.
35. Pentru a deconecta aparatul, deconectați mai întâi de la întrerupătorul corespunzător și apoi trageți ștecherul din priză.
36. Alimentele neobișnuit de mari sau ustensilele/recipientele metalice NU este permis să fie introduse în aparat, deoarece aceste sunt adecvate pentru a crește pericolul de incendiu sau electrocutare.
37. Un incendiu poate surveni când aparatul este acoperit cu materiale inflamabile în timp ce funcționează. Printre altele de acestea se numără perdele, produse din material textil și similare și obiecte. Nu așezați nici un alt obiect pe aparat în timp de acesta funcționează.
38. Nu curățați niciodată aparatul cu un burete metalic abraziv. De pe buretele abraziv se pot desprinde particule care în contact cu piesele electrice pot crește riscul unei electrocutări.
39. Este obligatorie o atenție deosebită atunci când utilizați recipiente care sunt realizate din materiale care nu sunt din metal sau sticlă.
40. Nu așezați pe sau în aparat nici unul din materialele următoare: hârtie, carton, material plastic precum și materiale similare.
41. Când nu îl utilizați păstrați aparatul numai cu accesoriile în el ce au fost livrate împreună cu aparatul.
42. Apăsați pe „Cancel", pentru a deconecta aparatul.
    AVERTIZARE: Mâncărurile vărsate pot cauza arsuri grave.
    AVERTIZARE: Țineți cablul de curent întotdeauna în afara razei de acces a copiilor.
    AVERTIZARE: Nu folosiși niciodată cablu prelungitor.
43. Înainte de amplasa aparatul pe placa sau blatul dumneavoastră de lucru acordați atenție recomandărilor producătorului plăcii de lucru. Unii producători recomandă un trepied de oală sau așezarea sub aparat a unei alte protecții la temperaturi extreme, pentru a evita deteriorările suprafeței de lucru. Dacă nu sunteți sigur, recomandăm utilizarea unui trepied de oală.
44. Acest aparat nu este permis să fie utilizat cu un ceas contor (timer) extern sau cu o telecomandă.
45. Nu este permisă cufundarea aparatului în apă.

AVERTIZARE

- Utilizați aparatul întotdeauna pe o suprafață orizontală care este stabilă și nu este combustibilă.
- Acest aparat a fost proiectat exclusiv pentru uz casnic. NU este adecvat pentru utilizări comerciale sau magazine de comerț cu amănuntul.
- Întotdeauna scoateți din priză aparatul după utilizare.
- Atunci când timpul de gătire s-a scurs, procesul de gătire se oprește și ventilatorul funcționează mai departe timp de încă 10 secunde, pentru a răci aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 minute, înainte de a îl curăța sau depozita.
- Nu lăsați cablul suspendat pe muchii ascuțite. Nu folosiți nicio priză care se găsește sub suprafața de lucru.
  AVERTIZARE: Nu lăsați ștecherul să se ude.
  AVERTIZARE: Suprafața elementului de încălzire rămâne fierbinte după folosire. Asigurați-vă că aparatul este răcit și îl separați de la priza de perete înainte să îl curățați.

PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE
În cazul în care sistemul de comandă al temperaturii interioare se defectează este declanșată protecția la supraîncălzire și aparatul nu funcționează. Dacă survine această situație întrerupeți imediat alimentarea curentului prin tragerea ștecherului din priză. Așteptați până când aparatul este complet răcit înainte să îl porniți din nou sau depozita.

ALIMENTAREA ELECTRICĂ
Aparatul trebuie introdus într-o priză destinată în acest scop și adecvată. Dacă racordați la aceeași priză mai multe aparate, este posibil eventual ca aparatul să nu funcționeze corect.
AVERTIZARE: LA UTILIZAREA CABLULUI DE CURENT
Introduceți ștecherul cablului de curent într-o priză împământată 240 V și scoateți din această priză ștecherele tuturor altor aparate. Dacă introduceți alte aparate în aceeași priză se poate ajunge la suprasarcină.
- Nu trageți niciodată cu forță ștecherul din priză.

Folosirea câmpului de comandă digital (#4)
ASTFEL PORNIȚI: Conectați cablul de curent la priza de alimentare din perete.
Ecranul display digital cu LED se aprinde și afișează „---" .

1. **Selectarea unui mod de gătire prereglat:** 12 moduri de gătire prereglate stau la dispoziție: prăjire în aer fierbinte, gătire, fierbere la abur, sotare, grătar, coacere, frigere, fierbere orez, gătit înăbușit, Sous Vide, prăjire în ulei și menținere cald. Pentru a selecta modul de gătire, rotiți spre dreapta sau spre stânga butonul

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 29 20.08.21 12:55

rotativ (A). Modul selectat conectează display-ul digital LED (B). Apăsați o dată tasta Start, procesul de gătire începere și sunt afișate prereglările de timp și temperatura.

2. **Tasta Timer(ceas contor):** Timpul de gătire poate fi adaptat pentru câteva procese de gătire. Apăsați tasta ceas contor (Timer) și rotiți butonul rotativ la reglarea dorită. Timpul poate fi modificat în timpul procesului de gătire.
3. **Tasta Temperatură:** Temperatură de gătire poate fi adaptată pentru unele procese de gătire. Apăsați tasta de temperatură și rotiți butonul rotativ la reglarea dorită. Temperatura poate fi modificată în timpul procesului de gătire.
4. **Preselectare Start:** O multitudine de prereglaje sunt dotate cu o funcție de preselectare Start, pentru a porni procesul de gătire la un moment în timp mai târziu.
5. **Tasta Start:** Apăsați tasta Start, pentru a porni procesul.
6. **Tasta Cancel:** Întrerupe imediat procesul de gătire.
7. **Funcția de menținere cald:** Majoritatea prereglajelor mențin mâncărurile calde, până când sunt servite. Puteți regla timpul pentru a menține calde alimentele pentru care apăsați de menținere cald și reglați butonul rotativ la timpul dorit.

EXPLICAȚII ALE PREREGLAJELOR PENTRU MODURILE DE GĂTIRE EXISTENTE

PREREGLAJE ALE MODULUI DE GĂTIRE	CAPAC	FUNCȚIE
Air Fry (frigere cu aer fierbinte)	Capac aer fierbinte	Prăjiți alimentele preferate în aer fierbinte în loc de ulei. Ideal pentru pui, cartofi pai, stick-uri de Mozzarella și alte feluri de mâncare. Pentru a utiliza funcția de deshidratare care există la prereglarea frigere cu aer fierbinte trebuie să setați temperatura de gătire între 38° C până la 99 °C. Acum sunteți în situația de putea regla timpul de gătire între una și zece ore.
Slow Cook (gătire lentă de menajare)	Capac de sticlă	Gătirea alimentelor lent la temperaturi scăzute. Temperatura maximă ar trebui să fie de 96° C.
Steam (gătire cu abur)	Capac de sticlă	Despre gătirea la abur a felurilor de mâncare. O cantitate mică de apă adusă la fierbere pentru a genera abur. Se obțin cele mai bune rezultate dacă se folosește o inserție de oală (grătar mic) și capacul de sticlă.
Sauté (sotare)	Capac de sticlă	Încălzește oala interioară pentru a o utiliza ca tigaie de fript. Timer/ceasul contor pornește imediat și nu este nicio preîncălzire la Sauté și Air Fry.
Grill (preparare la grătar)	Capac aer fierbinte	Despre frigerea la grătar a alimentelor. Încălzește placa grătar la temperatura maximă.
Bake (coacere)	Capac aer fierbinte	Folosirea la coacere.
Roast (frigere)	Capac aer fierbinte	Pentru gătirea cărnii și peștelui la bucată sau a legumelor aerul fierbinte circula în procesul de gătire uniform peste suprafața alimentelor.
Rice (Orez)	Capac de sticlă	Dacă este prereglat „Rice" (orez) ecranul afișează un simbol ce se rotește. Ceasul contor (timer) nu funcționează în prereglarea „Rice" (orez) deoarece timpul de gătire se modifică în funcție de cantitatea de orez. Aparatul comută în modul menținere cald atunci când se încheie ciclul de gătire.
Simmer (gătire înăbușită)	Capac de sticlă	Alimentele se gătesc înăbușit cu grijă la o temperatură mai joasă sub punctul de fierbere.
Sous Vide (gătirea în pungă de vid)	Capac de sticlă	Gătire cu apă comandată de temperatură.
Fry (prăjire)	Capac de sticlă	Prăjirea alimentelor cu ulei. Aparatul nu este adecvat pentru prăjirea puternică a alimentelor. Nu umpleți niciodată tigaia cu mai mult de 2,5 cm ulei. Setați ceasul contor la treapta de gătire dorită.
Keep warm (menținere calde)	Capac de sticlă	Gătește alimentele la temperaturi scăzute pentru un timp mai lung. Adecvat pentru sosuri, pentru o fiebere lentă a lichidelor.

INDICAȚIE: VEDEȚI SECȚIUNEA „REGULI DE GĂTIRE ȘI SFATURI" PENTRU ALTE INFORMAȚII.

ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE

1. Citiți întreaga broșură cu instrucțiuni, autocolantele de avertizare și etichetele.
2. Îndepărtați întregul material de ambalare, etichete, autocolante și îndepărtați folia de protecție transparentă sau albastră. Nu îndepărtați plăcuța cu date tehnice a aparatului.
3. Spălați oala interioară cu apă caldă și agent de curățare neagresiv. INDICAȚIE: Numai oala interioară și capacul de sticlă sunt adecvate pentru spălarea în mașina de spălat vase. Niciodată nu cufundați aparatul de bază în apă și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.
4. Curățați manual aparatul de bază la interior și exterior și în acest scop folosiți o lavetă curată și umedă.
5. Înainte de prima utilizare aparatul trebuie să fie încălzit timp de câteva minute pentru ca să se poată ardă pelicula de ulei de protecție aplicată de către producător. După ce ciclul de ardere este încheiat ștergeți umed aparatul cu ajutorul unei leșii de săpun clade și îl uscați cu o lavetă de vase de bucătărie.

Preparare

1. Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală care este rezistență la temperatură înaltă.
2. Selectați modul de gătire pentru rețeta dumneavoastră de preparat.

Un aparat multifuncțional

Aparatul a fost proiectat pentru a pregăti o multitudine din mâncărurile dumnevoastră preferate. Tabelele care sunt livrate împreună cu acestea broșură și cartea de bucate vă ajută să obțineți rezultate excelente. Vă rugăm să luați în considerare această informație pentru o reglare timp/temperatură adecvată a cantității de alimente.

Recomandări și sfaturi

Ustensile de gătit corecte: pentru a evita o zgâriere a stratului de acoperire a suprafeței, recomandăm numai să nu folosiți ustensile de gătit metalice în aparat și accesorile acestuia. Nu tăiați și pregătiți alimentele în aparat cu ustensile de tăiere ascuțite precum furculițe, cuțite, maiuri și teluri.

PRIMII PAȘI:

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 30 20.08.21 12:55

INDICAȚIE: Oala interioară trebuie să fie introdusă în aparatul de bază pentru a porni ciclul de gătire.
1. Selectați o rețetă și o preparați.
2. Introduceți oala interioară în aparatul de bază precum este reprezentat (vezi #5).
3. Introduceți toate ingredientele în oala interioară.
4. Dacă este necesar așezați capacul. INDICAȚIE: Capacul aer fierbinte este permis să fie utilizat numai la prăjirea cu aer fierbinte, grătar, coacere și friptură. Dacă utilizați alte funcții de gătit trebuie să orientați vertical sau să îndepărtați capacul de aer fierbinte și să folosiți capacul de sticlă. Capacul de aer fierbinte nu poate fi închis dacă este selectată funcția de gătit cu aer fierbinte.

Aplicarea capacului de aer fierbinte (#2)
Așezați capacul de aer fierbinte pe aparatul de bază și aliniați cele șase știfturi de contact ale capacului de aer fierbinte la cele șase deschideri de contact ale fasciculului de cablu al aparatului de bază. Prereglarea prăjire cu aer fierbinte funcționează abia atunci când conexiunile cablului sunt corect aliniate. La închidere nu rotiți capacul de aer fierbinte. Capacul de aer fierbinte nu permită să fie închis (blocat).
INDICAȚIE: Nu înclinați sau rotiți capacul atunci când îl așezați sau îl îndepărtați. Capacul trebuie ridicat sau coborât vertical pentru a sigura că se îmbină corect cu aparatul de bază.

Pas cu pas
1. Când aparatul este pusă în priză este emis un semnal acustic unic de forma beep.
2. Ecranul tip display începe să lumineze.
3. Pentru a selecta modul de gătire, rotiți spre dreapta sau spre stânga butonul rotativ sau și selectați prereglarea dorită. Timpul și temperatura prereglată sunt evidențiate în acest proces. Pentru a porni procesul de gătire apăsați o dată tasta Start.
4. În funcție de modul de gătire selectat ceasul contor începe să contorizeze numai după ce este atinsă temperatura dorită de gătire.
5. Atunci când timpul de gătire este depășit, la majoritatea modurilor de gătire, aparatul comută în modul de menținere cald.

Adaptarea procesului de gătire la utilizator
Atunci când v-ați familiarizat cu aparatul puteți să optimizați reglajele pentru a le adapta la gustul dumneavoastră individual. Puteți seta timpul de gătire și temperatura, să stabiliți preselectarea Start și să efectuați prereglaje manuale. Vedeți în acest scop secțiunea „Recomandări de gătire și sfaturi".

RECOMANDĂRI DE GĂTIRE ȘI SFATURI
Tabel cu modurile de prereglare
Timpii și temperaturile din acest tabel indică reglajele de bază standard ale aparatului. După ce v-ați familiarizat cu manipularea aparatului puteți efectua reglaje de finețe conform gusturilor dumneavoastră.
INDICAȚIE: Prereglările gătire, înăbușire și Sous Vide necesită adesea o reglare manuală a timpului și temperaturii.

Prereglare	Temperatură standard	Timp standard	Domeniul de temperaturi	Domeniul de timp
Air Fry / prăjire cu aer fierbinte (sau deshidratare)	190 °C	18 min.	38 °C –200 °C/ 5	1 – 59 min./1 min. (1 min. – 10 ore/5 min.)
Slow Cook (gătire lentă de menajare)	90 °C	4 ore	88 °C – 99 °C / 1	1 - 12 ore/ 30 min.
Steam (gătire cu abur)	100 °C	30 min.	-	1 – 59 Min. / 1 min.
Sauté (sotare)	177 °C	35 min.	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 Min. / 1 min..
Grill (preparare la grătar)	177 °C	30 min.	121 °C –190 °C /5	1 – 59 Min. / 1 min.
Bake (coacere)	163 °C	35 min.	121 °C - 200 °C / 5	10 min. – 2 ore/ 30 min.
Roast (frigere)	177 °C	45 min.	121°C – 200 °C / 5	1 – 59 min. / 1 min.
Rice (Orez)	-	45 min.	-	-
Simmer (gătire înăbușită)	96 °C	30 min.	88°C – 100 °C / 5	1 - 59 min./ 1 min. 1 min.. - 2 ore/ 5 min.
Sous Vid (gătire în pungă de vid)	60 °C	4 ore	43 °C – 90 °C / 5	10 min. - 12 ore/ 5 min.
Fry (prăjire)	190 °C	45 min.	121 °C –190 °C / 5	1 – 59 min. / 1 min.
Keep warm (menținere calde)	71 °C	2 Std.	-	1 - 8 ore / 10 min.

Tabel pentru temperatura cărnii la mijlocul bucății
Folosiți acest tabel și un termometru pentru a asigura că mâncărurile din carne, carne de pasăre, pește și alte mâncăruri gătite ating temperatura corectă care este necesară pentru un gătit sigur.

ALIMENTE	TIMP	TEMP LA MIJL.*
Vită și mânzat	Carne tocată	60 °C
	Streaks/fripturi, costițe: mediu pregătite	63 °C
	Steaks, fripturi: în sânge	52 °C
Pui și curcan	Piept	74 °C
	Carne tocată, umplutură	74 °C
	Complete: copane, aripi	74 °C
Pește și fructe de mare	Orice fel	63 °C

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 31 20.08.21 12:55

Miel	Carne tocată	71 °C
	Streaks/fripturi, costițe: mediu pregătite	60 °C
	Steaks, fripturi: în sânge	54 °C
Porc	Cotlete, carne tocată, costițe, fripturi	71 °C
	Șuncă friptă la bucată	60 °C

RECOMANDĂRI: FRIGERE CU AER FIERBINTE (#2)
INDICAȚIE: respectați aceste reglaje și recomandări. Deoarece ingredientele pot fi diferite în proveniență, mărime, formă și pregătire nu putem prelua o garanție pentru cea mai bună reglare, pentru a obține rezultate dorite de gătire

ALIMENT	CANTITATE	SCUTURARE	TEMP	Creșteri ale timpului de gătire (domeniu reglabil)	Comentarii
Cartofi pai subțiri și înghețați	300g	DA	200 °C	15 – 16 min. (1 min.)	-
Cartofi groși și înghețați	300g	DA	200 °C	15 – 20 min. (1 min.)	
Cartofi pai pregătiți acasă	300g	DA	200 °C	10 – 16 min. (1 min.)	Adăugați ½ lingură de ulei
Cartofi pregătiți acasă (Wedges)	300g	DA	180 °C	18 – 22 min. (1 min..)	Adăugați ½ lingură de ulei
Clătită de cartofi/Rösti	240g	DA	180 °C	15 – 18 min. (1 min.)	
Steak/friptură	60 g - 264 g		180 °C	8 – 12 min. (1 min.)	
Cotlete de porc	60 g - 264 g		180 °C	10 – 14 min. (1 min.)	
Hamburger	60 g - 264 g		180 °C	7 – 14 min. (1 min.)	
Aluat foi cu umplutură cârnați	60 g - 264 g		200 °C	13 – 15 min. (1 min.)	
Pulpă de pui	60 g - 264 g		180 °C	18 – 22 min. (1 min.)	
Piept de pui	60 g - 264 g		180 °C	10 – 15 min. (1 min.)	
Rulouri de primăvară	60 g - 180 g	DA	200 °C	15 – 20 min. (1 min.)	Alimente congelate
Chicken Nuggets	60 g - 264 g	DA	200 °C	10 – 15 min. (1 min.)	Alimente congelate
Crochete de pește	60 g - 264 g		200 °C	6 – 10 min. (1 min.)	Alimente congelate
Sticks-uri de Mozzarella	60 g - 264 g		180 °C	8 – 10 min. (1 min..)	Alimente congelate
Prăjituri	300 g		160 °C	20 - 25 min. (1 min.)	Utilizare tablă de copt/formă de cozonac
Quiche	360 g		180 °C	20 – 22 min. (1 min.)	Utilizare tablă de copt/formă de cuptor
Brioșe	300 g		200 °C	15 – 18 min. (1 min.)	Utilizare tablă de copt
Snack-uri dulci	360 g		160 °C	20 min. (1 min.)	Utilizare tablă de copt/formă de cuptor

GĂTIRE ÎN PUNGĂ DE VID (SOUS VIDE) (#3)
Ce înseamnă Sousvide (în vid)?
Metoda de gătire Sous Vide se bazează pe prepararea alimentelor care sunt gătite într-o pungă vidată la temperaturi joasă în apă. Sousvide dă posibilitatea unui control optim a procesului de gătire și permite o gătire uniformă a alimentului. Metoda Sousvide permite în același timp atingerea treptei de gătire perfecte și menținerea acesteia evident mai mult timp, ceea ce nu este posibil cu metodele de gătire uzuale.

Ciclul de gătire Sous Vide
1. Introduceți oala interioară în aparat și o umpleți cu apă. Rotiți butonul rotativ la Sous Vide.
2. Reglați timpul de gătire și temperatura dorită și apăsați pentru confirmarea tasta Start.
3. Acoperiți oala cu capacul de sticlă.
4. Aparatul emite un semnal acustic de tip beep atunci când apa a ajuns la temperatura dorită. Introduceți punga de vid în apă. Ceasul contor este declanșat când apa a ajuns la temperatura dorită și emite un semnal acustic de tip beep atunci când timpul s-a scurs.

ATENȚIE: Pungile vidate fierbinți se scot cu clești din material plastic, pentru a evita o deteriorare a pungii și o arsură datorită apei fierbinți. Întotdeauna utilizați mânuși pentru vase de bucătărie.

SFAT
Dacă folosiți metoda Sous Vide ceasul contor începe să contorizeze numai după ce este atinsă temperatura dorită a apei. Atingerea treptei de gătire dorite poate dura până la 30 minute.

Care sunt pașii fundamentali?
- Alimentele trebuie umplute într-o pungă din material plastic sau de vid care trebuie sigilată.
- Cufundați punga în baia de apă abia după ce apa a atins temperatura dorită.
- Lăsați alimentele să se gătească cel puțin timpul indicat, pe care îl prescrie rețeta.
- În încheiere îndepărtați toate pungile din baia de apă.

INDICAȚIE: carnea, carnea de pasăre sau peștele pot fi rumenite în tigaia fierbinte pentru a căpăta o crustă crocantă nemijlocit înainte de servire.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 32 20.08.21 12:55

Folosiți un capac de sticlă, atunci când aplicați metoda Sous Vide (#3)

RECOMANDĂRI SOUS VIDE

Alimente	Temperatură	Timp	Sfaturi pentru gătire
Vită			
Fript	52 °C	1 ore 15 min.	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Semi făcut	57 °C	1 ore 15 min.	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
În sânge	60 °C	1 ore 15 min.	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Semi în sânge	65 °C	1 ore 15 min.	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Bine făcuți	71 °C	1 ore 15 min.	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Costițe fripte (mediu)	60 °C	6 - 14 ore	Rumenire de jur împrejur și tăiat subțire
Porc			
Friptură	68 °C	3 ore	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Cotlete (medii)	63 °C	1 ore	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Cotlete (bine făcute)	71 °C	1 ore	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Carne de pasăre			
Piept de pui	65 °C	1 ore	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Carne roșie închis	74 °C	1 ore	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Pește			
Filet sau Steak	52 °C	45 min.	Rumeniți cu unt într-o tigaie fierbinte
Ouă			
poșate	65 °C	1 ore	Serviți pe pâine prăjită sau muffin
Legume			
Legume verzi	82 °C	5 – 20 min.	Decorați cu ulei de măsline, sare și nuci și amestecați
Legume rădăcinoase	82 °C	1,5 - 3 ore	Tăiați/oranți cu unt și verdețuri și amestecați

Orez
1. Introduceți oala interioară în aparat.
2. Adăugați apă, orez, sare și ulei.
3. Rotiți butonul rotativ la „Rice" (orez).
4. Pentru confirmare apăsați tasta start. Acoperiți oala cu capacul de sticlă.
5. Pe ecranul display este evidențiat „Rice" (orez) și simbolul rotativ începe să se rotească în timpul procesului de gătire.

Comportament în cazul orezului alb cu bob lung
Combinați 1 ½ cești de lichid și 1 ceașcă orez; aceasta rezultă în aproximativ 2 cești de orez sau o cantitate suficientă pentru 4 (½-ceașcă) porții.

Comportament la orez integral
Combinați 2 cești de lichid și 1 ceașcă orez; aceasta rezultă în aproximativ 2 cești de orez sau o cantitate suficientă pentru 4 (½-ceașcă) porții.

Sfaturi
- Alimentele cu o dimensiune mai mică necesită de regulă un timp de gătire mai scurt decât alimentele care sunt formate din bucăți mari.
- Cantități mai mari de alimente necesită un proces mai îndelungat de gătire decât cantitățile mici.
- Întoarceți alimentele mai mici la mijlocul timpului de gătire, pentru a asigura că toate bucățile sunt gătite uniform.
- Adăugare a puțin ulei vegetal la cartofii proaspeți este recomandată pentru a obține un rezultat crocant. Atunci când adăugați ulei faceți acest lucru înainte de gătire și pulverizați o cantitate mică pe cartofi.
- Snack-urile, care în mod normal se pregătesc în cuptor pot fi prăjite și în acest grill.
- Folosiți aluatul semipreparat pentru a pregăti simplu și repede snack-urile umplute. Aluatului semipreparat îi este necesar un timp mai scurt de gătire decât aluatul făcut în casă.
- Puteți folosi aparatul și pentru reîncălzirea mâncărurilor. Pur și simplu reglați temperatura la valoare dorită.

„Scuturare/Rotire (la prăjirea cu aer fierbinte)"
Pentru a garanta o prăjire uniformă, anumite alimente trebuie scuturate sau rotite în timpul procesului de gătire. Îndepărtați oala interioară din aparat. Scuturați și rotiți cu grijă conținutul și introduceți din nou înapoi oala interioară în aparat pentru a continua procesul de gătire.

ATENȚIE: Oala interioară este fierbinte. Când efectuați acest proces îmbrăcați mânușile rezistente la temperaturi înalte.
1. Plasați oala interioară pe o suprafață rezistentă la temperatură înaltă.
2. Scuturați ingredientele în oala interioară.
3. Introduceți din nou oala interioară în aparat.

Sfaturi Slow Cook (gătire lentă de crușare)
Dacă folosiți această funcție ceasul contor începe să contorizeze numai după ce este atinsă temperatura dorită a apei. Atingerea treptei de gătire dorite poate dura până la 30 minute.

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 33 20.08.21 12:55

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este introdus în priză.	Conectați cablul de curent într-o priză de alimentare de perete.
	Nu conectați aparatul pentru care reglați timpul și temperatura de gătire.	Selectați un timp și o temperatură. Apăsați tasta Start și procesul de gătire pornește.
Alimentele nu sunt gătite.	Oala interioară este supraumplută.	Folosiți cantități mai mici pentru o gătire uniformă.
	Temperatura este reglată prea scăzută.	Creșteți temperatura și continuați procesul de gătire.
Alimentele nu sunt prăjite uniform.	Pentru a garanta o prăjire uniformă, anumite alimente trebuie scuturate în timpul procesului de gătire.	Vedeți în plus secțiunea „Scuturare/Rotire (la prăjirea cu aer fierbinte)“.
Iese fum alb.	Este utilizat prea mult ulei.	Ștergeți uleiul în exces.
	Coșul conține resturi de grăsime de la procesele de gătire anterioare.	Curățați coșul după fiecare folosire.
Cartofii pai nu sunt prăjiți uniform.	Cartofii nu sunt pregătiți corect.	Respectați rețeta și indicațiile de preparare.
	Cartofii pai nu sunt tăiați uniform.	Tăiați cartofii pai în bastonașe mai subțiri sau micșorați pe cei existenți.
	Cartofii pai sunt cocoloașe.	Distribuiți mai bine cartofii sau prăjiți cantități mai mici.
	Cartofii nu au fost corect clătiți în timpul pregătirii.	Uscați prin tamponare pentru a îndepărta amidonul în exces.
Cartofii pai nu sunt crocanți.	Cartofi pai cruzi au un conținut de apă prea înalt.	Uscați suficient cartofii pai înainte de a adăuga uleiul. Tăiați bastonașe mai mici. Adăugați puțin ulei.
Defecțiune/Eroare	E1 - Senzorul temperaturii bazei defect	Contactați serviciul nostru de asistență clienți
	E2 - Scurtcircuit la senzorul de temperatură al bazei	
	E3 - Gătire pe uscat ca urmare a unei oale fără conținut	
	E5 - Scurtcircuit la senzorul de temperatură	
	E6 – Supraîncălzire	
	E7 - Senzor de temperatură defect	
	LID - Capac incorect	Așezați celălalt capac pe aparat
	POT - Oala interioară nu este introdusă, trebuie să introduceți oala	Introduceți oala interioară.

Întrebări frecvente
Poate fi utilizată orice tip de oală în aparat?
Nu, vă este permis să introduceți doar oala interioară care a fost livrată cu aparatul.

Când se gătește aparatul devine fierbinte?
Aparatul se încălzește puternic la gătit și mai rămâne fierbinte o perioadă de timp după utilizare, până când se răcește. Din acest motiv evitați atingerea aparatului cu mâinile goale în timpul și după utilizare. Utilizați întotdeauna mănuși sau lavete pentru vasele de bucătărie calde, atunci când introduceți sau scoateți alimente sau atingeți piese ale aparatului, atâta timp cât aceste funcționează sau se răcește.

ECRAN TIP DISPLAY CU AFIȘAREA ERORILOR

NU ÎNCERCAȚI NICIODATĂ SĂ REPARAȚI APARATUL.
Contactați serviciul de asistență clienți dacă aveți alte întrebări.
INDICAȚIE: E6 această eroare poate surveni când se găsește prea puțin lichid în oala interioară. Pe ecranul tip display al paratului este evidențiat codul de E6.
Deconectați aparatul și în continuare îl reconectați adăugați mai mul lichid sau rotiți reglarea temperaturii la o valoarea mai scăzută.

Afișaj display	Cauza erorii
E1	Senzorul temperaturii bazei defect
E2	Scurtcircuit la senzorul de temperatură la bazei
E3	Gătire uscată datorită unei oale goale
LID (capac)	Capac incorect
POT (oală)	Oala interioară nu este introdusă, trebuie să introduceți oala.
E5	Scurtcircuit la senzorul de temperatură
E6	Supraîncălzire
E7	Senzor de temperatură defect

Curățare și depozitare
Întreținere simplă

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 34 20.08.21 12:55

ÎNAINTE DE CURĂȚARE LĂSAȚI APARATUL SĂ SE RĂCEASCĂ ȘI ÎL SEPARAȚI DE LA PRIZA DE PERETE.

- Atunci când curățați oala interioară acordați atenție ca mai întâi ea să fie complet răcită înainte de a o spăla. Niciodată nu cufundați oala de gătit fierbinte în apă deoarece acestea s-ar putea deforma permanent.
- Curățarea oalei interioare este simplă și ușoară. După fiecare folosire spălați cu apă fierbinte și leșie de săpun sau detergent de vase. Clătiți cu grijă și o frecați uscat cu o lavetă de bucătărie. Dacă rămân resturi de mâncare, umpleți oala cu apă fierbinte și detergent lichid și lăsați resturile să se înmoaie până când apa devine călduță și apoi folosiți un burete sau o lavetă moale pentru a îndepărta resturile de alimente.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau lavete cu inserții metalice. Acestea pot zgâria permanent stratul de acoperire.
- Pentru a menține aparatul curat ștergeți carcasa cu o lavetă umedă și îl uscați în continuarea cu o lavetă curată, uscată. Pentru curățare nu cufundați niciodată piesa principală a aparatul în apă!
- Pentru protecție la electrocutare NU cufundați în apă sau alte lichide piesele principale ale aparatului, cablul sau ștecherul.
- Asigurați-vă că aparatul este curățat corect înainte de a îl depozita într-un loc uscat.

Îndepărtarea reziduurilor persistente

Dacă alimente se ard pe suprafața de gătire, atunci pot rămâne reziduuri negre persistente. Dacă reziduurile nu permite să fie înlăturate cu procedeul de curățare uzual, înmuiați în apă fierbinte și adăugați puțin detergent de vase care nu conține concentrat de lămâie și lăsați 15 min. să stea. Așteptați până când apa este călduță înainte de a o goli și de a spăla oala. Acum folosiți o spatulă din material plastic sau cu un burete neabraziv pentru a detașa reziduurile. Dacă este necesar repetați acest proces.

Adecvată pentru mașina de spălat vase

Numai oala interioară și capacul de sticlă sunt adecvate pentru spălarea în mașina de spălat vase. Cu toate că aceste ustensile de gătit pot fi curățate în mașina de spălat vase, noi recomandăm totuși spălarea acestora întotdeauna manual. Astfel crește durata de viața funcțională a vaselor de gătit și scade aparițiile de uzură vizibile. În cazul curățării în mașina de spălat vase respectați următoarele indicații:

- Fiți cu atenție în mod constant la manipularea vaselor de bucătărie. Alte vase și tacâmuri pot zgâria suprafața oalei interioare pe care o dețineți.
- Îndepărtați murdăria grosiere de pe vase și tacâmuri înainte de a le introduce. Resturile pot acționa coroziv asupra straturilor antiaderente.
- Noi recomandăm întotdeauna folosirea unui detergent care nu conține extras de lămâie.
- O curățarea regulată în mașina de spălat vase poate zgâria suprafața.
- Nu folosiți NICIODATĂ pentru curățare neofalină deoarece aceasta ar putea deteriora suprafețele exterioare ale carcasei și ecranul display.
- Nu folosiți și nici nu depozitați NICIUN material sau substanță inflamabilă, ce conține acizi sau alcali în apropierea aparatului deoarece acestea pot micșora durata de viață funcțională
- a aparatului sau chiar sunt adecvate pentru a cauza o deflagrație (incendiu), atunci când aparatul este pus în funcțiune.
- NU stivuiți niciun fel de obiecte grele pe aparat. Aparatul poate fi deteriorat datorită acțiunii unei greutăți excesive.
- Pentru a vă proteja de un scurtcircuit, NICIODATĂ nu cufundați aparatul sau cablul în apă sau alte lichide.

Date tehnice

220-240V ~ 50/60Hz 1450W

Clasa de protecție I

Din acest motiv produsul, la sfârșitul duratei sale de funcționare ,nu va fi debarasat împreună cu gunoiul menajer. Predați-l la punctele de colectare în vederea reciclării aparatelor electrice și electronice. Acest lucru este indicat de acest simbol de pe produs, din instrucțiunile de utilizare și de pe ambalaj. Informați-vă cu privire la punctele de colectare pe care le administrează distribuitorul sau dumneavoastră locale. Revalorificarea și reciclarea aparatelor uzate este o contribuție importantă la protecția mediului.

Acest produs corespunde directivelor europene.

Adecvat pentru alimente

Tara de provenienta: China

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 35 20.08.21 12:55

Importőr | Dovozce | Dodávateľ | Importator :

EU: MediaShop GmbH
Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft.
9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
ROW: +423 388 18 00 | **CZ:** + 420 234 261 900 | **SK:** + 421 220 990 800
RO: + 40 318 114 000 | **HU:** + 36 96 961 000
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

Stand: 08/2021 | M25658

M25658_PAF_Combo_Manual_CEE_20210819_KS.indd 36 20.08.21 12:55

Quick Start Guide

PowerXL™ Multi-Cooker 12-in-1
by Tristar Products

HU: Az átfogó útmutatások és fontos biztonsági tudnivalók érdekében a termék használata előtt olvassa el a használati útmutatót.
CZ: Před použitím tohoto produktu viz návod k obsluze pro rozsáhlý návod a důležité bezpečnostní pokyny.
SK: Pred použitím tohto produktu si prečítajte používateľskú príručku, kde nájdete úplné pokyny a dôležité bezpečnostné informácie.
RO: Consultați manualul de utilizare pentru o informare cuprinzătoare și informații importante privind securitatea înainte de a folosi acest produs.

SÜTÉS FORRÓ LEVEGŐVEL
FRITOVÁNÍ HORKÝM VZDUCHEM
FRITOVANIE HORÚCIM VZDUCHOM
PRĂJIRE - CU AER CALD

GRILLEZÉSHEZ
O GRILOVÁNÍ
NA GRILOVANIE
LA GRĂTAR

HU SÜTÉS FORRÓ LEVEGŐVEL

FONTOS: Pakoljon ki minden alkatrészt, amely a csomagolásban található, és távolítsa el róluk az átlátszó vagy a kék védőfóliát. Első használat előtt mossa el az alkatrészeket meleg szappanos-lúgos vízben.

1. lépés: Helyezze fel a forrólevegős fedelet a készülékre. Nyissa fel a fedelet. Bizonyosodjon meg róla, hogy a belső edény megfelelően van-e belehelyezve az alapkészülékbe.

2. lépés: Tegye a hozzávalókat a belső edénybe. Zárja le a fedelet.

3. lépés: Az előzetes beállítások közül válasszon ki egy bizonyos főzési időt és főzési hőmérsékletet, vagy pedig manuálisan állítsa be az időt és a hőmérsékletet. A főzési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a Start-gombot.

4. lépés: A főzési idő letelte után nyissa fel a fedelet, az ételt pedig óvatosan vegye ki egy ételfogó vagy konyhai kesztyű segítségével.

CZ FRITOVÁNÍ HORKÝM VZDUCHEM

DŮLEŽITÉ: Vybalte všechny části, které se nachází v balení, a odstraňte ze součástí průhledné nebo modré ochranné folie. Před prvním použitím je omyjte v teplé mýdlové vodě.

Krok 1: Montáž horkovzdušného víka na přístroj. Otevřete víko. Ujistěte se, že je vnitřní nádoba správně nasazena do základního přístroje

Krok 2: Vložte všechny přísady do vnitřního hrnce. Zavřete víko.

Krok 3: Zvolte jeden z druhů přednastavení pro dobu vaření a teplotu vaření nebo nastavte čas a teplotu manuálně. Stiskněte tlačítko Start ke spuštění vaření.

Krok 4: Po uplynutí doby vaření otevřete víko a pokrmy opatrně vyjměte pomocí kleští nebo chňapek.

SK FRITOVANIE HORÚCIM VZDUCHOM

DÔLEŽITÉ: Rozbaľte všetky diely, ktoré sú v balení, a odstráňte číry alebo modrý ochranný film na komponentoch. Pred prvým použitím ich umyte v teplej saponátovej vode.

Krok 1: Nasaďte teplovzdušné veko na zariadenie. Otvorte veko. Uistite sa, že je vnútorná nádoba správne vložená do základne

Krok 2: Vložte ingrediencie do vnútorného hrnca. Zatvorte veko.

Krok 3: Vyberte jednu z predvolieb času varenia a teploty varenia alebo nastavte čas a teplotu ručne. Proces varenia spustíte stlačením tlačidla štart.

Krok 4: Po uplynutí času varenia otvorte veko a opatrne vyberte jedlo pomocou kuchynských klieští alebo kuchynských rukavíc.

RO PRĂJIRE - CU AER CALD

IMPORTANT: Despachetați toate componentele, care se află în ambalaj și îndepărtați foliile de protecție, transparente sau albastre, de pe părțile constructive. Spălați-le în apă caldă cu detergent înainte de a le folosi pentru prima dată

Pasul 1: Atașați capacul pentru aer cald la aparat. Deschideți capacul. Asigurați-vă că vasul interior este introdus corect în unitatea de bază.

Pasul 2: Puneți toate ingredientele în vasul interior. Închideți capacul.

Pasul 3: Selectați câte una dintre presetările de timp și de temperatură de gătire sau programați manual timpul și temperatura. Apăsați butonul de pornire pentru a începe procesul de gătire.

Pasul 4: După ce timpul de gătire a expirat, deschideți capacul și scoateți cu grijă preparatele cu ajutorul unui clește de bucătărie sau a mănușilor de bucătărie.

HU GRILLEZÉSHEZ

FONTOS: Pakoljon ki minden alkatrészt, amely a csomagolásban található, és távolítsa el róluk az átlátszó vagy a kék védőfóliát. Első használat előtt mossa el az alkatrészeket meleg szappanos-lúgos vízben.

1. lépés: Helyezze fel a forrólevegős fedelet a készülékre. Nyissa fel a fedelet. Bizonyosodjon meg róla, hogy a belső edény megfelelően van-e belehelyezve az alapkészülékbe. Helyezze a grillrácsot a belső edénybe. Győződjön meg róla, hogy a grillrács vízszintesen áll-e.

2. lépés: A grillezendő ételt helyezze a belső edényben lévő grillrácsra. Zárja le a fedelet.

3. lépés: Az előzetes beállítások közül válassza ki a "Grill" (Grillezés) lehetőséget. A grillezési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a Start-gombot.

4: lépés: Az elkészítési idő letelte után nyissa fel a fedelet, az ételt pedig óvatosan vegye ki egy ételfogó vagy konyhai kesztyű segítségével.

CZ O GRILOVÁNÍ

DŮLEŽITÉ: Vybalte všechny části, které se nachází v balení, a odstraňte ze součástí průhledné nebo modré ochranné folie. Před prvním použitím je omyjte v teplé mýdlové vodě.

Krok 1: Montáž horkovzdušného víka na přístroj. Otevřete víko. Ujistěte se, že je vnitřní nádoba správně nasazena do základního přístroje. Do vnitřní nádoby vložte grilovací mřížku. Ujistěte se, že grilovací rošt dosedá rovně.

Krok 2: Do vnitřní nádoby na grilovací mřížku položte grilovaný pokrm. Zavřete víko.

Krok 3: V přednastavení zvolte "Gril" (grilování). Stiskněte tlačítko Start ke spuštění programu grilování.

Krok 4: Po uplynutí doby přípravy otevřete víko a pokrm opatrně vyjměte pomocí kleští nebo chňapek.

SK NA GRILOVANIE

DÔLEŽITÉ: Rozbaľte všetky diely, ktoré sú v balení, a odstráňte číry alebo modrý ochranný film na komponentoch. Pred prvým použitím ich umyte v teplej saponátovej vode.

Krok 1: Nasaďte teplovzdušné veko na zariadenie. Otvorte veko. Uistite sa, že je vnútorná nádoba správne vložená do základne. Umiestnite grilovaciu mriežku do vnútorného hrnca. Uistite sa, že grilovacia mriežka dosadá rovno.

Krok 2: Umiestnite grilované potraviny na grilovacu mriežku. Zatvorte veko.

Krok 3: V Predvoľbách vyberte „Gril" (Grilovanie). Na spustenie programu grilovania stlačte tlačidlo štart.

Krok 4: Po uplynutí času prípravy otvorte veko a opatrne vyberte jedlo pomocou kuchynských klieští alebo kuchynských rukavíc.

RO LA GRĂTAR

IMPORTANT: Despachetați toate componentele, care se află în ambalaj și îndepărtați foliile de protecție, transparente sau albastre, de pe părțile constructive. Spălați-le în apă caldă cu detergent înainte de a le folosi pentru prima dată.

Pasul 1: Atașați capacul pentru aer cald la aparat. Deschideți capacul. Asigurați-vă că vasul interior este introdus corect în unitatea de bază. Așezați grila de grătar în vasul interior. Asigurați-vă că grila grătarului este așezată plan.

Pasul 2: Așezați alimentele de prăjit pe grila grătarului din vasul interior. Închideți capacul.

Pasul 3: Selectați din setările predefinite funcția "Grill" (grătar). Apăsați butonul de pornire pentru a porni programul de grătar.

Pasul 4: După ce timpul de preparare s-a scurs, deschideți capacul și scoateți cu grijă preparatele folosind un clește sau mănuși pentru bucătărie.

M25658_PowerGrillAirFryer_QSG_CEE_20210820_KS.indd 2 20.08.21 12:53