



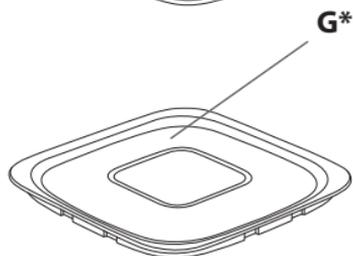
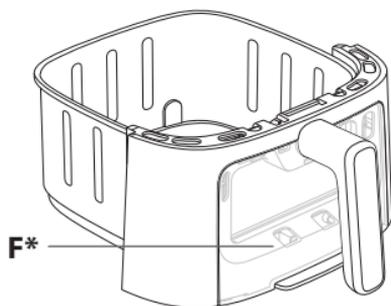
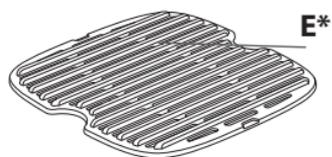
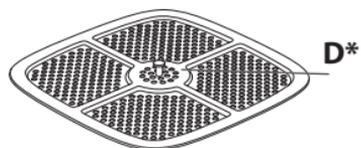
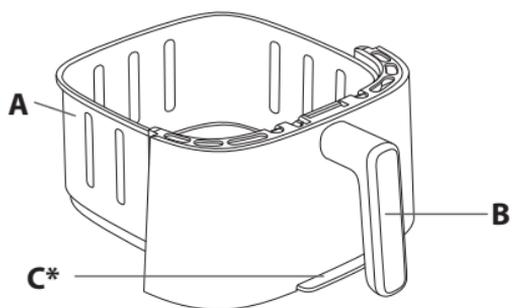
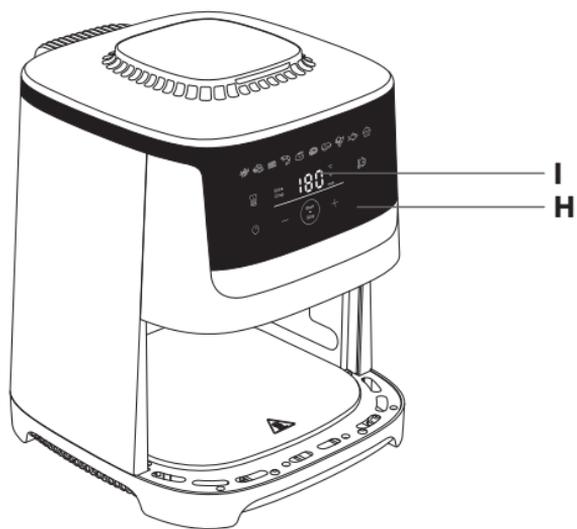
EASY FRY™ SILENCE

www.tefal.com
www.moulinex.com



Online recipes

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



ru

*в зависимости от модели

ОПИСАНИЕ

- A. Чаша
- B. Ручка чаши
- C. Съёмная передняя панель*
- D. Съёмная решетка*
- E. Съёмная литая решетка для гриля*
- F. Съёмная передняя панель с окошком для наблюдения за приготовлением*
- G. Крышка для хранения*
- H. Цифровая сенсорная панель
- I. Отображение времени/температуры

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Картофель фри
- 2. куриные наггетсы
- 3. Бекон / бекон из говядины
- 4. Креветки
- 5. Запеченная курица
- 6. Пицца
- 7. стейк
- 8. Овощи
- 9. Рыба
- 10. Десерты

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Сначала прочитайте инструкции по технике безопасности и руководство пользователя и положите их в надежное место.

- 1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
- 2. Не снимайте силиконовые накладки с чаши.
- 3. Тщательно очистите чашу и съёмные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Примечание: Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Предупреждение для модели со съёмной передней панелью: чтобы обеспечить наилучшую сохранность изделия, необходимо снимать внешнюю переднюю панель и мыть ее вручную.

Если вы используете модель со съёмной передней панелью с окошком, то для сохранения первоначального вида и прозрачности стекла необходимо мыть переднюю панель вручную.

- 4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью. Прибор работает за счет выработки горячего воздуха.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
- 2. Поставьте решетку на дно чаши до упора.
- 3. **Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.**

ВАЖНО! Для предотвращения перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Вокруг прибора должен быть зазор минимум 15 см, чтобы воздух мог беспрепятственно циркулировать.

*в зависимости от модели

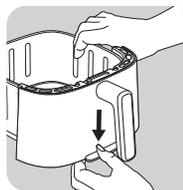
СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ*

Благодаря нашей новой системе Easy Clean & Store вы сможете легко снять с чаши переднюю панель.

- С легкостью очищайте ваше изделие и экономьте место в посудомоечной машине.

- Сохраняйте остатки пищи благодаря комплектной крышке.

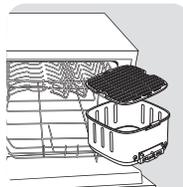
Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине и обеспечить наилучшую сохранность прибора, придерживайтесь этой процедуры очистки для модели со съёмной передней панелью.



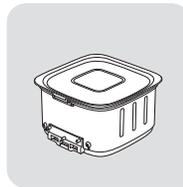
- Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.



- Снимите защелку. Съёмная передняя панель отсоединится.



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



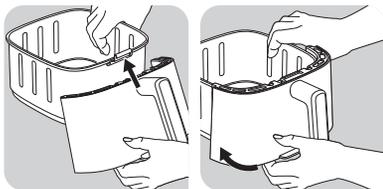
- ИЛИ накройте чашу крышкой, чтобы убрать остатки пищи в холодильник.

Осторожно! Не накрывайте чашу крышкой, пока она не остыла.

*в зависимости от модели

Очистка съемной передней панели и установка ее на чашу

- Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
- Вымойте и тщательно высушив внешнюю переднюю панель,
 1. закрепите ее верхнюю часть с помощью защелки чаши.
 2. Установите нижнюю часть панели, надавив на нее до щелчка.



Чтобы разогреть остатки пищи, снимите крышку с чаши и установите переднюю панель на место.

- Нажмите и чтобы установить температуру 160 °С.
- Затем нажмите и установите время приготовления 10 минут с помощью кнопок и .

ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте прибор без выдвигаемого ящика. Перед приготовлением всегда закрепляйте переднюю панель на чаше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Внимание: При первом использовании фритюрницы убедитесь, что она пуста (без каких-либо аксессуаров внутри), чтобы устранить производственные остатки и новый запах. При первом запуске возможно появление небольшого количества дыма.

Прибор может готовить широкий спектр продуктов. Время приготовления основных видов продуктов указано в разделе «Руководство по приготовлению». Онлайн-рецепты помогут вам освоить прибор.

1. Подключите шнур питания к электрической розетке.
2. Поместите блюдо в чашу.

Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

3. Задвиньте чашу в прибор.
4. Нажмите кнопку чтобы включить прибор
5. Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

а. При выборе автоматического режима приготовления:

- Нажмите кнопку для отображения режима приготовления.
- Затем нажмите кнопку на экране для выбора нужного режима приготовления (эти режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).

- При необходимости отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку и задав нужное значение с помощью кнопок и Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Отрегулируйте температуру с помощью кнопок и на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °С до 220 °С.
- Нажмите кнопку Start/Stop, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем.
- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
- **Примечание.** Время и температуру можно регулировать во время приготовления с помощью кнопок .

б. Если вы выбрали ручные настройки:

- Отрегулируйте температуру с помощью кнопок и на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °С до 220 °С.
- Затем установите желаемое время приготовления с помощью кнопок и Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Нажмите кнопку Start/Stop, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем.
- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

с. Приостановить или прекратить приготовление:

- Чтобы приостановить приготовление, просто нажмите кнопку Start/Stop. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите кнопку .
 - Чтобы остановить приготовление, долго нажимайте на кнопку Start/Stop. По мере остывания прибор продолжает вентилироваться.
6. Излишки масла из пищи собираются в нижней части ящика.
 7. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически. При приготовлении картофеля фри рекомендуется встряхнуть чашу прибора через 15 минут, а затем через 10 минут.
 8. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
 9. Проверьте готовность блюда.
Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
 10. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

- Эта функция доступна только для программы приготовления картофеля фри и ручного режима. При активации опции «Экстра-хруст» прибор работает на высокой скорости и обеспечивает еще более хрустящую корочку.

Примечание. Этот режим приготовления ускоряет вращение вентилятора вашего прибора.

- Эту функцию необходимо активировать перед началом приготовления.
- Режим хрустящей корочки позволяет сделать ингредиенты более хрустящими при том же времени приготовления. Эта функция также позволяет сократить время приготовления на 3 минуты. При этом результаты приготовления будут идентичны результатам без использования этой функции. Если вы хотите сэкономить время, но избежать образования хрустящей корочки, уменьшите время приготовления на 3 минуты после активации функции.

1. Поместите блюдо в чашу.
2. Нажмите , а затем нажмите  на экране, чтобы выбрать программу приготовления картофеля фри  или ручной режим.
3. Нажмите . После активации режима соответствующий индикатор загорится на экране оранжевым светом.
4. При необходимости отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок (см. раздел «Таблица приготовления блюд»).  и .
5. Нажмите кнопку  чтобы запустить приготовление. Выбранная температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

КАК ГОТОВИТЬ БЛЮДА КАК НА ГРИЛЕ?



Прибор комплектуется литой решеткой для гриля с антипригарным покрытием.

Чтобы приготовить блюдо как на гриле, Перед закладкой ингредиентов разогрейте прибор в ручном режиме в течение 15 минут при температуре 220°C, затем выберите нужную программу. Решетка гриля позволяет довести любые блюда до совершенства.

СУШКА

1. Поместите решетку в чашу прибора.
2. Нажмите , а затем настройте нажимая на цифровом  экране кнопки  и  Рабочий диапазон : 40 - 70°C.
3. После этого настройте нужное время приготовления: нажмите кнопку  и выберите значение с помощью кнопок  и . Можно установить время от 1 до 10 часов.
4. Нажмите кнопку Start  чтобы запустить процесс сушки. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
5. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
6. Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
7. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

ЙОГУРТ

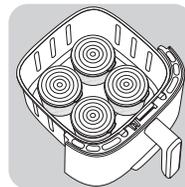
Комплект из 8 баночек приобретается отдельно.



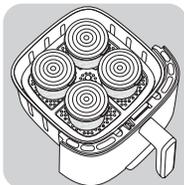
Приготовление 8 баночек йогурта:

- Налейте в миску 1 л ультрапастеризованного цельного молока нормальной температуры.
- Затем добавьте пакетик закваски (2 г) и хорошо перемешайте.
- Разложите смесь в 8 стеклянных банок и закройте крышками.

Примечание. Во время приготовления баночки с йогуртом должны быть закрыты крышками.



- Снимите решетку с чаши прибора перед приготовлением йогуртов.
- Поместите 4 баночки в чашу.



• Установите решетку и поставьте сверху еще 4 баночки.

- Нажмите , затем установите температуру 40 °C с помощью кнопки  на цифровом экране.
- Затем задайте нужное время приготовления, нажимая кнопку . Установите таймер на 8 часов.
- Нажмите кнопку запуска  чтобы начать приготовление.

Внимание! Чаша, баночки и решетка очень горячие после приготовления.

Примечание. Если вам кажется, что консистенция йогурта слишком жидкая, есть два варианта:

- Увеличьте температуру на 5 °C.
- Увеличьте время приготовления на 1 или 2 часа.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

В ручном режиме и для некоторых автоматических программ (все программы, кроме режима «Картофель фри», «Мясо» и «Рыба») у вас есть возможность отложить начало приготовления. Начало приготовления может быть отложено от 30 минут до 4 часов. Для этого:

- Перед запуском приготовления долго нажимайте на кнопку [пиктограмма время/темп]. .
- С помощью кнопок  и  установите время, в которое вы хотите запустить приготовление,
- Затем нажмите кнопку «Старт».

Внимание: Отложенный старт может представлять опасность для здоровья при использовании некоторых ингредиентов. - Мы настоятельно рекомендуем не использовать отложенный старт для таких продуктов, как мясо или рыба, за исключением жареной курицы.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

     							i
Картофель и картофель фри							
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Шейки	Чем больше вы встряхиваете, тем лучше результат приготовления. Если вы хотите сократить время приготовления или получить более хрустящий результат, вы можете активировать функцию экстра-хруста.	
Домашний картофель фри (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Шейки	Добавьте 1 столовую ложку масла	
Замороженные картофельные дольки	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Шейки	Добавьте 1 столовую ложку масла	
Мясо и птица							
Стейк из ребрышек	1 - 2 Кусочки		6 - 10 min	200°C		Переверните за 2 минуты до окончания приготовления	
Рубленый стейк	1 - 4 Кусочки		6 - 10 min	200°C		Перевернуть в середине приготовления	
Филе куриной грудки (без костей)	100 - 600 g		16 min	180°C		Перевернуть в середине приготовления	
Курица (целая)	1500 g		60 min	180°C			
Бекон / бекон из говядины	1 - 9 Транши		8 min	200°C		Перевернуть в середине приготовления	
Рыба							
Филе семги	4 Кусочки		15 - 17 min	140°C			
Креветки	24 Кусочки		6 min	170°C			
Закуски							
Замороженные куриные наггетсы	1 - 10 Кусочки		8 - 15 min	200°C			
Куриные крылья	1 - 10 Кусочки		16 - 20 min	180°C			
Замороженные сырные палочки	1 - 10 Кусочки		7 - 9 min	180°C			
Замороженные луковые кольца	10 Кусочки		8 min	180°C			
Пицца	300 g (3 Ломтики)		7 min	190°C			
Кабачки	400 - 700 g		15 min	180°C			
Выпечка							
Мафины	1 - 6 Кусочки		15 - 18 min	180°C		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**	
Шоколадные торты	300 g		23 min	160°C			
Обезвоживание							
Нарезанные яблоки	1-2 Кусочки		4 h	80°C			
Йогурт							
Натуральный йогурт	8 Баночки***		8 h	40°C			

* Встряхните на полпути приготовления.

** Поместите форму для пирога/печи в выдвижной ящик.

*** соответствуют фирменным баночкам, поставленным в качестве аксессуара.

ВАЖНО: Чтобы не повредить прибор, никогда не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, указанное в инструкции и в рецептах. При использовании поднимающихся смесей (например, для пирога, киша или маффинов) блюдо духовки не должно быть заполнено более чем наполовину.

Внимание! При несоблюдении температурного режима существует риск переваривания.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньше времени приготовления, чем продукты большого размера. Если вы не уверены, вы можете открыть крышку в любой момент приготовления, чтобы проверить готовность.
- Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла. Не добавляйте масло в замороженный картофель.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 700 грамм.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

1. Выберите сорт картофеля, рекомендуемый для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине соломки.
2. Замочите картофельную соломку в чаше с холодной водой не менее чем на 30 минут, слейте воду и высушите картофель с помощью чистого, хорошо впитывающего кухонного полотенца. Затем промокните бумажным кухонным полотенцем. Картофельная соломка должна быть тщательно высушена перед приготовлением.
3. Налейте одну столовую ложку масла (растительного, подсолнечного или оливкового) в сухую чашу, добавьте в нее картофельную соломку и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется маслом.
4. Достаньте картофельную соломку из чаши пальцами или кухонными принадлежностями так, чтобы излишки масла остались в чаше. Поместите картофельную соломку обратно в чашу.

Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.

5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и сетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть. **Примечание.** Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.

Внимание! Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Предупреждение для модели со съемной передней панелью: чтобы обеспечить наилучшую сохранность изделия, необходимо снимать внешнюю переднюю панель и мыть ее вручную.

Если вы используете модель со съемной передней панелью с окошком, то для сохранения первоначального вида и прозрачности стекла необходимо мыть переднюю панель вручную.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут.

Затем промойте и высушите.

4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

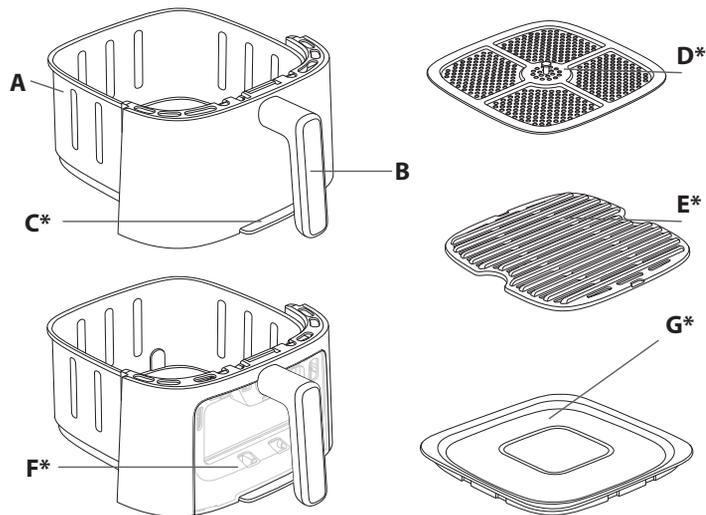
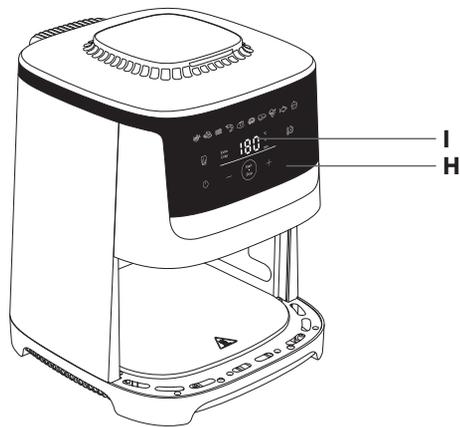
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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



DESCRIERE

- | | |
|--|--|
| A. Coș | F. Parte frontală detașabilă cu fereastră* |
| B. Mâner coș | G. Capac de depozitare * |
| C. Parte frontală detașabilă* | H. Panou digital tactil |
| D. Plită detașabilă* | I. Afișaj timp/temperatură |
| E. Grilaj detașabil turnat sub presiune* | |

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Cartofi prăjiți | 6. Pizza |
| 2. Nuggets de pui | 7. Friptură |
| 3. Bacon/bacon de vită | 8. Legume |
| 4. Creveți | 9. Pește |
| 5. Pui rotisat | 10. Desert |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul. Păstrați-le într-un loc sigur.

- Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
- Nu îndepărtați plăcuțele de silikon de pe bol.
- Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

Notă: Bolul și grila pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Avertisment pentru modelul cu parte frontală detașabilă: pentru păstrarea optimă a produsului, este important că partea frontală externă să fie scoasă și spălată manual. Pentru modelul cu front detașabil cu fereastră, spălarea frontului manual ajută la păstrarea aspectului original și a transparenței sticlei.

- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- Așezați grătarul în partea inferioară a bolului, până la stop.
- Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.**
Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

IMPORTANT: Pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

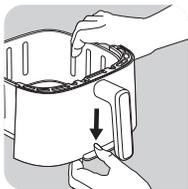
PARTE FRONTALĂ DETAȘABILĂ*

Cu noul nostru sistem ușor de curățat și depozitat, puteți separa fără probleme partea frontală de vas în sine.

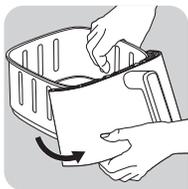
*în funcție de model

*în funcție de model

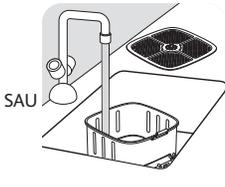
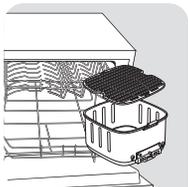
- Curățați cu ușurință produsul și economisiți spațiu în mașina de spălat vase.
 - Datorită capacului inclus, puteți pune la păstrare mâncarea rămasă.
- Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase și a asigura păstrarea optimă a aparatului, respectați această procedură de curățare pentru modelul cu parte frontală detașabilă.



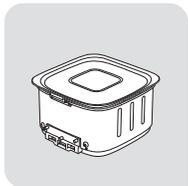
- Apăsăți butonul din partea de jos a vasului.



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



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

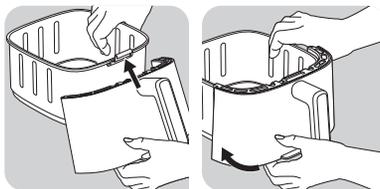


- SAU puneți capacul de depozitare pe vas pentru a păstra la frigider mâncarea rămasă.

Atenție: Nu puneți capacul dacă vasul încă este fierbinte.

Curățarea părții frontale detașabile și montarea la loc pe vas

- Spălați partea frontală manual cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
- După ce spălați și uscați bine partea frontală externă,
 1. Prindeți-i partea de sus în cârligul vasului.
 2. Apoi prindeți și partea de jos – ar trebui să auziți un clic.



Pentru a încălzi mâncarea rămasă, scoateți capacul de pe vas și prindeți la loc partea frontală.

- Apăsăți butoanele și pentru a seta temperatura la 160 °C.
- Apoi apăsați pentru a seta 10 minute folosind butoanele și .

ATENȚIE! Nu utilizați niciodată aparatul fără sertar. Prindeți întotdeauna panoul frontal înapoi pe bol înainte de a găti.

FOLOSIREA APARATULUI

Avertisment: Asigurați-vă că folosiți friteuza cu aer goală prima dată când o utilizați (fără niciun accesoriu în interior) pentru a elimina orice reziduuri de fabricație și miros de nou. Un fum ușor poate emana din coșul de fum la prima aprindere.

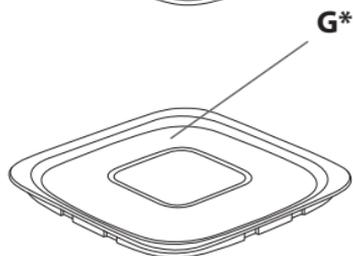
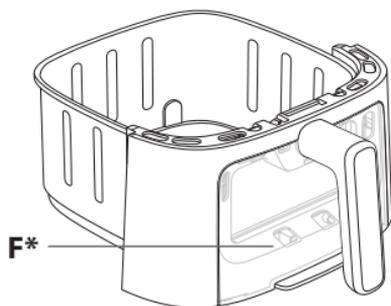
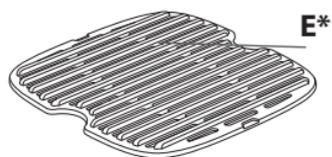
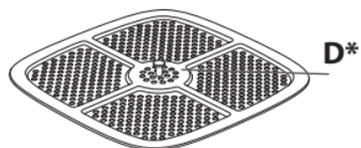
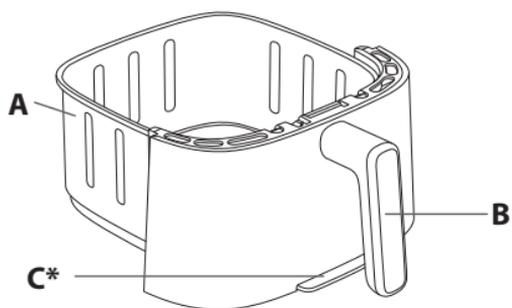
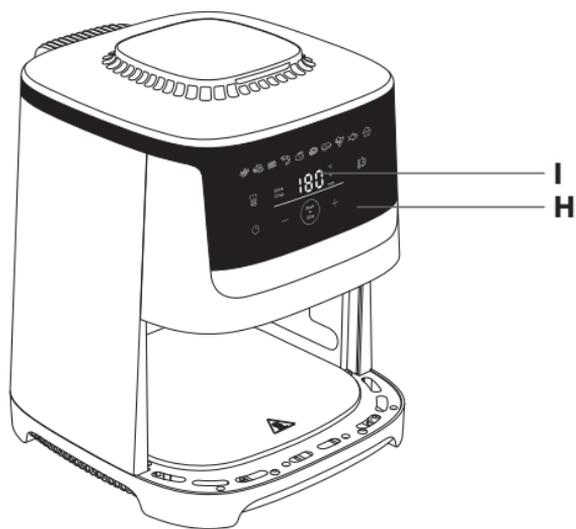
Aparatul poate găti o gamă largă de alimente. Timpii de gătire pentru principalele tipuri de alimente sunt indicați în secțiunea „Ghid de gătire”. Rețetele online vă ajută să cunoașteți aparatul.

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
2. Introduceți aliment în coșul.

Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.
3. Împingeți coșul înapoi în aparat.
4. Apăsăți pentru a porni aparatul.
5. Pentru a începe gătit, puteți selecta dintre un mod de gătit presetat sau setările manuale.

a. Dacă alegeți modul de gătit automat:

- Apăsăți butonul pentru a afișa modul de gătire.
- Apăsăți butonul de pe ecran pentru a selecta modul de gătire dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire”).
- Dacă este nevoie, reglați timpul de gătire apăsând butonul și modificându-l cu butoanele și . Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
- Reglați temperatura folosind butoanele și de pe ecranul digital. Termostatul variază între 40-220°C.
- Apăsăți butonul Start pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate.
- Începe gătitul. Temperatura și timpul de gătire rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.
- **Notă: puteți modifica timpul și temperatura în timpul gătirii apăsând .**



uk

*залежно від моделі

ОПИС

- A. Чаша
- B. Ручка контейнера
- C. Знімна передня частина*
- D. Знімна решітка*
- E. Знімна лита решітка-гриль*
- F. Знімна передня частина з оглядовим віконцем*
- G. Кришка контейнера для зберігання*
- H. Цифрова сенсорна панель
- I. Дисплей відображення часу/ температури

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. Фрі | 6. Піца |
| 2. курячі нагетси | 7. Стейк |
| 3. Бекон / яловичий бекон | 8. Овочі |
| 4. Креветки | 9. Риба |
| 5. Смажена курка | 10. Десерт |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Насамперед прочитайте правила техніки безпеки й посібник користувача; зберігайте їх у безпечному місці.

- Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- Не знімайте силіконові прокладки з чаші.
- Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, мийучи їх засіб та неабразивну губку.

Примітка: Bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.

Попередження, що стосується моделей зі знімною передньою частиною: для забезпечення оптимального збереження виробу необхідно зняти зовнішню передню частину й помити її вручну.

Для моделей зі знімною передньою частиною та оглядовим віконцем: ручне миття передньої частини допомагає зберегти первісний вигляд і прозорість скла.

- Протріть прилад зсередини і зовні вологою ганчіркою. Прилад працює, виробляючи гаряче повітря.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Вставте решітку на дно чаші до упору.
- Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.**
Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

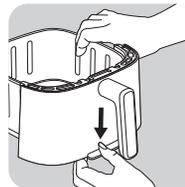
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у куток або під настіну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.

*залежно від моделі

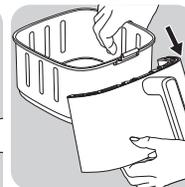
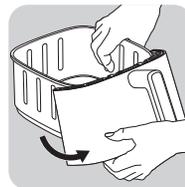
ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА*

Завдяки нашій системі легкого чищення і зберігання ви можете легко відокремити від чаші її передню частину.

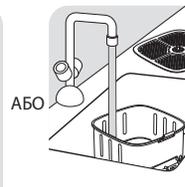
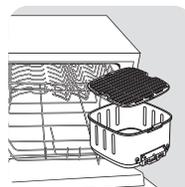
- Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.
 - Зберігання залишків страв за допомогою кришки, що входить до комплекту.
- Для компактного розміщення в посудомийній машині та збереження приладу дотримуйтеся наведених далі вказівок щодо процедури очищення моделі зі знімною частиною.



- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.

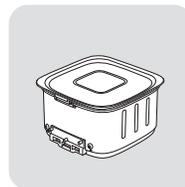


- Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



АБО

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



- АБО для зберігання залишків страв у холодильнику закрийте контейнер кришкою для зберігання.

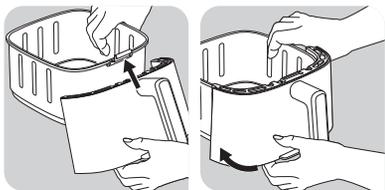
Застереження. Не закривайте кришку, якщо чаша ще гаряча.

Очистьте знімну передню частину й встановіть її на виріб

- Вручну помийте передню частину гарячою водою з мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.

*залежно від моделі

- Вимивши й ретельно висушивши зовнішню передню частину,
 1. Закріпіть її верх на гачку чаші.
 2. Зафіксуйте низ передньої частини. Ви маєте почути клацання.



Для розігрівання залишків страви зніміть кришку з контейнера й установіть передню частину на чашу.

- Натискайте кнопки та , щоб задати температуру 160 °С.
- Після цього задайте 10 хвилин на таймері за допомогою кнопок , та .

УВАГА! Ніколи не використовуйте прилад без шухляди. Перед приготуванням їжі завжди закріплюйте передню панель на чаші.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Попередження: Під час першого використання фритюрниці обов'язково запустіть її порожньою (без будь-яких аксесуарів всередині), щоб усунути будь-які виробничі залишки та новий запах. Під час першого вмикання з димоходу може виходити невеликий дим.

У приладі можна готувати широкий асортимент страв. Час приготування основних видів страв наведено в розділі «Посібник з приготування». Онлайн-рецепти допоможуть вам ознайомитися з приладом.

1. Під'єднайте шнур живлення до розетки.
2. Помістіть страви в контейнер.

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

3. Засуньте контейнер назад у прилад.
4. Натисніть щоб увімкнути прилад.
5. Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування.

а. Якщо вибрано автоматичний режим приготування:

- Натисніть кнопку , щоб відобразити режим приготування.
- Потім натисніть кнопку на екрані, щоб вибрати потрібний режим приготування (докладно ці режими описані в розділі «Рекомендації з приготування»).
- Якщо потрібно змінити час приготування, натисніть кнопку , а після цього відрегулюйте час за допомогою кнопок та . Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.

- Відрегулюйте температуру за допомогою кнопок та на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 40 до 220 °С.
- Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури й часу натисніть кнопку пуску.
- Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
- **Примітка. Під час приготування можна регулювати час і температуру, натискаючи .**

б. У разі вибору ручних налаштувань

- Відрегулюйте температуру за допомогою кнопок та на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 40 до 220 °С.
- Після цього налаштуйте потрібний час приготування за допомогою кнопок та . Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
- Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури й часу натисніть кнопку пуску .
- Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.

с. Призупинити або припинити приготування:

- Просто натисніть кнопку щоб призупинити приготування. Щоб відновити приготування, натисніть кнопку ще раз.
 - Щоб зупинити приготування, натисніть і утримуйте кнопку протягом тривалого часу. Коли прилад охолоджується, він продовжує вентилюватися.
6. Надлишки олії з продуктів збираються на дні шухляди.
 7. Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться. У режимі «Картопля Фрі» рекомендовано перемішати страву через 15 хвилин після початку приготування, потім ще через 10 хвилин.
 8. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершиться. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
 9. Перевірте готовність страви. Якщо страву ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
 10. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
- Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.**
- Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.**
- Увага! Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.**
11. Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ДОДАТКОВОЇ ХРУСТКОСТІ EXTRA CRISP

- При активації опції «Екстра хрустка скоринка» прилад працює на високій швидкості і забезпечує ще більш хрустку скоринку.

Примітка. У цьому режимі приготування пришвидшується обертання вентилятора виробу.

- Перш ніж почати готувати, активуйте цю функцію.
 - Функція Extra Crisp дає змогу зробити ваші продукти хрусткішими за той самий час приготування. Із цієї функцією ви також скоротите час приготування на 3 хвилини, а результати приготування будуть такими самими, як і без цієї опції. Якщо ви радше хочете заощадити час, ніж отримати хрустку скоринку, після активації функції час приготування скоротиться на 3 хвилини.
1. Помістіть страви в контейнер.
 2. Натисніть кнопку , після цього на екрані натисніть кнопку  і виберіть  для режиму «Картопля Фрі» або «Ручний».
 3. Натисніть кнопку . Після активації цей режим відображається на екрані помаранчевим кольором.
 4. За потреби відрегулюйте час приготування за допомогою  та  кнопок (див. розділ «Рекомендації з приготування»).
 5. Для початку приготування з натисніть кнопку . Вибрана температура й час приготування, що залишився, змінюватиметься на екрані.

ЯК ГОТУВАТИ СТРАВИ, НАЧЕ НА ГРИЛІ?



Прилад поставляється з литою решіткою-гриль з антипригарним покриттям.

Для приготування страв, наче на грилі, розігрійте прилад у ручному режимі протягом 15 хвилин при температурі 220°C перед тим, як покласти інгредієнти, а потім виберіть потрібну програму. Завдяки решітці для грилю ви зможете ідеально просмажити будь-яку страву.

СУШІННЯ

1. Помістіть решітку в чашу приладу.
2. Натисніть , потім відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  і . Діапазон регулювання: 40 - 70°C.
3. Потім установіть потрібний час приготування, натиснувши кнопку  і налаштувавши час за допомогою кнопок  та . Можна встановити час від 1 до 10 годин.
4. Натисніть кнопку  пуску, щоб розпочати процес сушіння. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
5. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

6. Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.

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

Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.

Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.
Увага! Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.

ЙОГУРТ

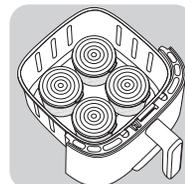
Набір із 8 баночок продається окремо як аксесуар.



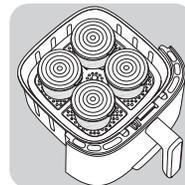
Приготування йогурту на 8 баночок

- Додайте в чашу 1 літр ультрапастеризованого цільного молока звичайної температури.
- Потім додайте пакет закваски молочнокислих бактерій (2 г) і добре перемішайте.
- Розкладіть суміш у 8 скляних банок і закрийте кришкою

Примітка. Готувати йогурти необхідно в закритих кришками баночках.



- Під час приготування йогуртів решітку чаші приладу має бути вийнято.
- Помістіть 4 баночки в чашу.



- Установіть решітку й поставте на неї 4 баночки

• Натисніть , а потім відрегулюйте температуру до 40 °C за допомогою кнопки  на цифровому екрані.

• Після цього налаштуйте час приготування за допомогою кнопки . Установіть таймер на 8 годин.

• Натисніть  кнопку пуску, щоб розпочати процес приготування.

Увага! Після приготування контейнер, баночки й решітка будуть гарячими.

Примітка. Якщо консистенція йогурту занадто рідка, є 2 рішення:

- збільшити температуру на 5 °C;
- збільшити час приготування на 1 або 2 години.

ВІДКЛАДКА ПОЧАТКУ

У ручному режимі та для деяких автоматичних програм (усі програми, окрім «Картопля фрі», «М'ясо» та «Риба») ви можете відкласти початок приготування. Початок приготування можна відкласти від 30 хвилин до максимум 4 годин. Щоб це зробити, виконайте такі дії:

- Перед початком готування натисніть і утримуйте кнопку  протягом тривалого часу.
- За допомогою кнопок  та  встановіть час, в який ви бажаєте розпочати приготування .
- Потім натисніть кнопку «Старт».

Попередження: Затримка запуску може становити ризик для здоров'я деяких інгредієнтів. Ми наполегливо рекомендуємо не відкладати початок приготування таких продуктів, як м'ясо або риба, за винятком смаженої курки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

      						
Картопля фрі						
Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 шейки	Чим більше ви струшуєте, тим кращий результат приготування. Якщо ви хочете скоротити час приготування або отримати більш хрустку скоринку, ви можете активувати функцію додаткової хрусткої скоринки
Домашня картопля фрі (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 шейки	Додайте 1 столову ложку олії
Частинки замороженої картоплі	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 шейки	Додайте 1 столову ложку олії
М'ясо та птиця						
Реберний стейк	1 - 2 шматочки		6 - 10 min	200°C		Перевернути за 2 хвилини до закінчення
Рубаний стейк	1 - 4 шматочки		6 - 10 min	200°C		Перевернути в середині приготування
Курячі філе (без кісток)	100 - 600 g		16 min	180°C		Перевернути в середині приготування
Курка (ціла)	1500 g		60 min	180°C		
Бекон / яловичий бекон	1 - 9 транші		8 min	200°C		Перевернути в середині приготування
Риба						
Філе лосося	4 шматочки		15 - 17 min	140°C		
Креветки	24 шматочки		6 min	170°C		
Закуски						
Заморожені курячі нагетси	1 - 10 шматочки		8 - 15 min	200°C		
Курячі крильця	1 - 10 шматочки		16 - 20 min	180°C		
Заморожені сирні палички	1 - 10 шматочки		7 - 9 min	180°C		
Заморожені кільця цибулі	10 шматочки		8 min	180°C		
Піца (3 скибочками)	300 g		7 min	190°C		
Кабачок	400 - 700 g		15 min	180°C		
Випічка						
Мафіни	1 - 6 шматочки		15 - 18 min	180°C		Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
Шоколадний торт	300 g		23 min	160°C		
Зневоднення						
Нарізані яблука	1-2 шматочки		4 h	80°C		
Йогурт						
Натуральний йогурт	8 банки***		8 h	40°C		

* Струсити в середині приготування.

** Помістіть форму для випікання у висувну шухляду.

*** відповідають фірмовим баночкам, що продаються як аксесуар.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути пошкодження приладу, ніколи не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідин, зазначену в інструкції з експлуатації та в рецептах. Коли ви використовуєте суміші, які піднімаються (наприклад, для торта, кіша або кексів), форму для випікання не слід заповнювати більше ніж наполовину.

Увага! У разі недотримання температури існує ризик переварювання.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих. Якщо ви не впевнені, чашу можна відкрити на будь-якому етапі приготування, щоб перевірити прогрес.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії. Не додавайте олію до замороженої картоплі.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фри – 600 грамів.
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски за начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °С. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ ЧИПСІВ

Для приготування домашніх чипсів дотримуйтеся зазначених нижче інструкцій.

1. Обирайте сорти картоплі, рекомендовані для приготування чипсів. Очистіть картоплю і поріжте на чипси однакової товщини.
2. Змочуйте картопляні чипси в чаші з холодною водою протягом щонайменше 30 хвилин, злийте воду та осушіть чипси чистим, добре поглинаючим рідину кухонним рушником. Потім протріть кухонним паперовим рушником. Чипси слід ретельно висушити перед приготуванням.
3. Налийте 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової чи оливкової) у суху чашу, зверху покладіть чипси та перемішайте, доки вони не покриються олією.
4. Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Викаладіть чипси в чашу.

Примітка: не опускайте контейнер із чипсами в олії прямо в чашу за один прийом, оскільки надлишки олії потраплять на дно чаші.

5. Обсмажуйте чипси згідно з інструкціями в розділі «Рекомендації з приготування».

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути. Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.
2. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
3. Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

Попередження: чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.

Попередження, що стосується моделей зі змінною передньою частиною: для забезпечення оптимального збереження виробу необхідно зняти зовнішню передню частину й помити її вручну.

Для моделей зі змінною передньою частиною та оглядовим віконцем: ручне миття передньої частини допомагає зберегти первісний вигляд і прозорість скла.

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

4. Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
5. Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
6. Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

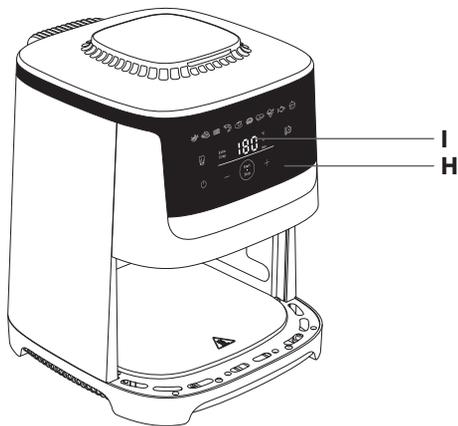
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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



СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|----------------------------------|--|
| A. тартпа | F. Қарайтын терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі * |
| B. Тартпа тұтқары | G. Сақтау қақпағы * |
| C. Алынбалы алдыңғы бөлігі * | H. Сандық сенсорлық экран тақтасы |
| D. бар алынбалы тор* | I. Уақыт/температура дисплейі |
| E. Алынбалы құйылған гриль торы* | |

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

- | | |
|----------------------------|---------------|
| 1. Фри | 6. Пицца |
| 2. Тауық наггетсы | 7. Стейк |
| 3. Бекон / сиыр еті беконь | 8. Көкөністер |
| 4. Асшаян | 9. Балық |
| 5. Құйрылған тауық еті | 10. Десерт |

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Алдымен қауіпсіздік нұсқауларын және нұсқаулықты оқып шығыңыз, оларды қауіпсіз жерде сақтап қойыңыз.

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
2. Тостағандағы кремний жастықшаларын алмаңыз.
3. Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.

Ескерту: Тостаған мен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіге қатысты ескерту! Бұйымның оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін сыртқы алдыңғы бөлігін алып, оны қолмен жуу маңызды.

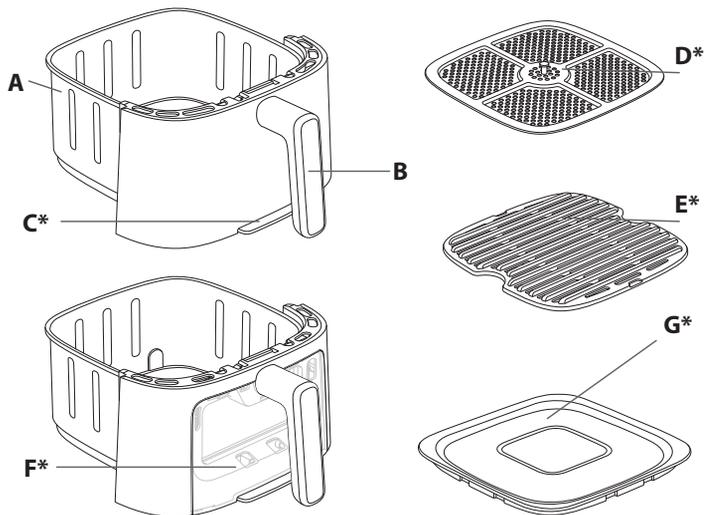
Терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгі үшін алдыңғы бөлігін қолмен жуу әйнектің бастапқы көрінісін және мөлдірлігін сақтауға көмектеседі.

4. Құрылғының іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы ыстық ауа шығару арқылы жұмыс істейді.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
2. Торды тостағанның түбіне, аяғына дейін салыңыз.
3. **Тартпаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді.**

МАҢЫЗДЫ! Құрылғының қызып кетуіне жол бермеу үшін оны бұрышқа немесе қабырғадағы шкаф астына қоймаңыз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.



*үлгіге байланысты

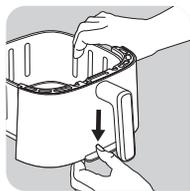
*үлгіге байланысты

АЛЫНБАЛЫ АЛДЫҒЫ БӨЛІГІ*

Біздің жаңа Easy Clean & Store жүйемізбен ыдыстың алдыңғы жағы мен ыдыстың өзін оңай ажыратуға болады.

- Бұйымды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеңіз
- Қалған тамақты қаптамадағы қақпақпен жауып сақтаңыз.

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



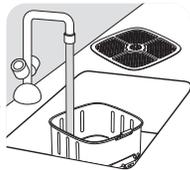
- Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз



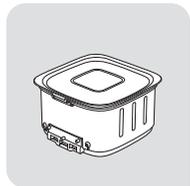
- Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.



НЕМЕСЕ



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



- НЕМЕСЕ қалған тамақты тоңазытқышта сақтау үшін сақтау қақпағын тартпаға салыңыз.

Абайлаңыз! Ыдыс әлі ыстық болса, қақпақпен жаппаңыз.

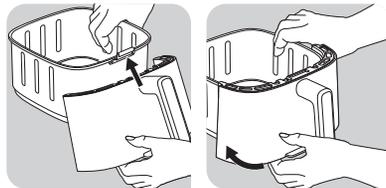
*үлгіге байланысты

Алынбалы алдыңғы бөлігін тазалап, оны қайтадан ыдысқа тіркеу

- Алдыңғы бөлігін ыстық суға жуғыш сұйықтық қосып, қырмайтын губкамен мұқият тазалаңыз.

Сыртқы алдыңғы бөлігін жуып, жақсылап кептіргеннен кейін,

1. алдыңғы бөлігін ыдыстың ілгегіне қысыңыз.
2. Алдыңғы жағын «сырт» еткен дыбыс естілгенше қысыңыз.



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

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

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

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАҢУ

Ескерту: Кез келген өндіріс қалдықтары мен жаңа иісті кетіру үшін әуе қуырғышты бірінші рет пайдаланған кезде (ішінде ешқандай керек-жарақтарсыз) бос жұмыс істеп тұрғаныңызға көз жеткізіңіз. Алғашқы жанған кезде мұржадан аздаған түтін шығуы мүмкін.

Құрылғы тағамның үлкен ассортиментін дайындай алады. Тағамның негізгі түрлерінің пісіру уақыттары «Пісіру нұсқаулығы» тарауында берілген. Интернеттегі рецепттер құрылғымен танысуға көмектеседі.

1. Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
2. тағамды тарпаға салыңыз.

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

3. Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
4. Құрылғыны қосу үшін түймесін басыңыз.
5. Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған уақытта пісіру режимін таңдауға немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

а. Автоматты пісіру режимін таңдасаңыз:

- Пісіру режимін көрсету үшін түймесін басыңыз.
- Содан кейін қажетті пісіру режимін таңдау үшін экрандағы түймесін басыңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде егжей-тегжейлі сипатталған).

- Қажет болса, пісіру уақытын түймесін басып, уақытты (+) және (-) түймелері арқылы реттеңіз. Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
- Температураны сандық экрандағы (+) және (-) түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-220 °C аралығында өзгеріп тұрады.
- Таңдалған температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.
- Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
- **Ескертпе. Пісіру кезінде [insert icon time/temp] түймесін басу арқылы пісіру уақыты мен температураны реттеуге болады .**

b. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:

- Температураны сандық экрандағы (+) және (-) түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-220 °C аралығында өзгеріп тұрады.
- Одан кейін (+) және (-) түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз . Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
- Таңдалған температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.
- Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.

c. Пісіруді кідірту немесе тоқтату:

- Пісіруді кідірту үшін жай ғана түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін түймесін қайтадан басыңыз.
 - Пісіруді тоқтату үшін түймесін ұзақ басып тұрыңыз. Құрал салқындаған сайын ол желдетуді жалғастырады.
6. Тағамның артық майы жәшік түбіне жиналады.
 7. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады. Фри үшін пісірген соң 15 минуттан кейін, одан кейін 10 минут болғанда шайқап, араластырған жөн.
 8. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
 9. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
 10. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады.

Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.

11. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

EXTRA CRISP РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

- Бұл режим тек қуыру режимі және қолмен режимі үшін белсенді. Қосымша қытырлақ опцияны іске қосқанда, құрылғы жоғары жылдамдықта жұмыс істейді және одан да жақсы қытырлақ нәтижелер береді.
 - **Ескертпе. Бұл пісіру режимі бұйымыңыздың айналмалы желдеткішін күшейтеді.**
 - Бұл функцияны пісіру басталғанға дейін қосу керек.
 - Қосымша қытырлақ функциясы бірдей пісіру уақытында ингредиенттерді қытырлақ етуге мүмкіндік береді. Бұл функция сонымен қатар пісіру уақытында 3 минут үнемдей алады, пісіру нәтижелері опциясыз пісірумен бірдей болады. Қытырлақ ету үшін емес, уақытты үнемдегіңіз келсе, функцияны іске қосқаннан кейін пісіру уақытын 3 минутқа азайтыңыз.
1. тағамды тарпаға салыңыз.
 2. Fries пісіру режимін немесе Manual режимін таңдау үшін түймесін, одан кейін түймесін басыңыз.
 3. Extra Crisp түймесін басыңыз. Бұл режим іске қосылғанда, ол экранда қызғылт сары түсті болып көрсетіледі.
 4. Егер қажет болса, (+) және (-) түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын таңдаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз).
 5. Пісіруді бастау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған температура мен қалған пісіру уақыты экран дисплейінде кезектесіп көрсетіледі.

ГРИЛЬ СΙΑҚТЫ ҚАЛАЙ ПІСІРУГЕ БОЛАДЫ?



Құрылғы жабыспайтын жабыны бар құйма торымен бірге келеді.

Гриль сияқты пісіру үшін, ингредиенттерді салмас бұрын құрылғыны қолмен режимде 15 минут бойы 220°C температурада алдын ала қыздырыңыз, содан кейін қажетті алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз. Гриль торы кез келген тағам түрін тамаша қуыруға мүмкіндік береді.

СУСЫЗДАНДЫРУ

1. Торды құрылғы ыдысына салыңыз.
2. түймесін басыңыз , одан кейін (+) және (-) түймелерін басу арқылы сандық экрандағы. Басқару ауқымы : 40 - 70°C.
3. Одан кейін түймесін басу және (+) мен (-) түймелерімен уақытты реттеу арқылы қалаған пісіру уақытын орнатыңыз. Уақытты 1 сағаттан 10 сағатқа дейін

орнатуға болады.

4. Сусыздандыру процесін Start бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
5. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
6. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
7. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады.

Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.

ЙОГУРТ

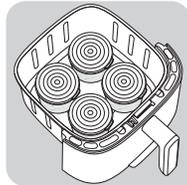
8 банкадан тұратын жинақ бөлек сатылады.



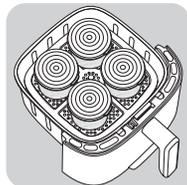
8 банка йогурт дайындау:

- Ыдысқа қалыпты температурадағы 1 л толық ультрапастерленген сүтін қосыңыз
- Одан кейін сүт ферменттерінің пакетін (2 г) қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Қоспаны 8 шыны банкаға салып, қақпақпен жабыңыз

Ескертпе. Йогуртты қақпағын жабылған банкаларда пісіру керек.



- Йогуртты пісірген кезде, құрылғы ыдысының торын алыңыз.
- Ыдысқа 4 банканы салыңыз.



- Торды қойып, 4 банканың үстіне қойыңыз

- Start түймесін басыңыз, одан кейін цифрлық экрандағы Stop түймесін басу арқылы температураны 40°C-қа дейін реттеңіз.

- Одан кейін Start түймесін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз. Уақытты 8 сағатқа орнатыңыз.

- Пісіруді бастау үшін Start «Бастау» түймесін басыңыз.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін тартпа, балкалар мен тор ыстық болады.

Ескертпе. Егер йогурт тым сұйық деп ойласаңыз, сізде 2 нұсқа бар:

- Температураны 5°C жоғарылатыңыз
- Пісіру уақытын 1 сағатқа немесе 2 сағатқа ұзартыңыз.

КЕЙІНГЕ БАСТАУ

Қол режимінде және белгілі бір автоматты бағдарламаларда (картошка, ет және балық режимінен басқа барлық бағдарламалар) пісіруді бастауды кейінге қалдыруға болады. Пісіруді бастауды 30 минуттан ең көбі 4 сағатқа дейін кешіктіруге болады. Ол үшін келесі қадамдарды орындау қажет: 1:

- Пісіруді бастамас бұрын Start түймесін ұзақ басыңыз.
- Пісіру басталатын уақытты орнату үшін Start және Stop түймелерін пайдаланыңыз,
- Содан кейін «Бастау» түймесін басыңыз.

Ескерту: Кешіктіріп бастау кейбір ингредиенттер үшін денсаулыққа қауіп төндіруі мүмкін. Қуырылған тауық етін қоспағанда, ет немесе балық сияқты тағамдарды кешіктіріп бастауды қолданбауға кеңес береміз.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе. Төмендегі пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және пайдаланылған картоптың түрі мен партиясына байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдар үшін өлшемі, пішіні және брэнді нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

     						i
Картоп пен фри						
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 шайқайды	Неғұрлым көп шайқасаңыз, пісіру нәтижесі соғұрлым жақсы болады. Пісіру уақытын қысқартқыңыз келсе немесе қытырлақ нәтиже алғыңыз келсе, қосымша қытырлақ функциясын қосуға болады.
Үйде жасалған фри картобы (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 шайқайды	1 ас қасық май қосыңыз
Мұздатылған картоп кесектері	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 шайқайды	1 ас қасық май қосыңыз
Ет пен құс еті						
Қабырға стейк	1 - 2 бөлшектер		6 - 10 min	200°C		Аяқтау алдында 2 минутта аударыңыз
Туралған стейк	1 - 4 бөлшектер		6 - 10 min	200°C		Пісірудің ортасында аударыңыз
Тауықтың төс еті (сүйексіз)	100 - 600 g		16 min	180°C		Пісірудің ортасында аударыңыз
Тұтас тауық еті	1500 g		60 min	180°C		
Бекон / сиыр еті беконы	1 - 9 транштар		8 min	200°C		Пісірудің ортасында аударыңыз
Балық						
Ақсерке филесі	4 бөлшектер		15 - 17 min	140°C		
Асшаян	24 бөлшектер		6 min	170°C		
Жеңіл тағамдар						
Мұздатылған тауық нагетсы	1 - 10 бөлшектер		8 - 15 min	200°C		
Тауық қанаттары	1 - 10 бөлшектер		16 - 20 min	180°C		
Мұздатылған ірімшік тартқшалары	1 - 10 бөлшектер		7 - 9 min	180°C		
Мұздатылған пияз сақиналары	10 бөлшектер		8 min	180°C		
Пицца	300 g (3 кесінділер)		7 min	190°C		
Асқабақ	400 - 700 g		15 min	180°C		
Пісіру						
Маффин	1 - 6 бөлшектер		15 - 18 min	180°C		Пісіруге арналған пішінді/пеш табағын пайдаланыңыз**
Шоколадты торттар	300 g		23 min	160°C		
Сусыздандыру						
Туралған алма	1-2 бөлшектер		4 h	80°C		
Йогурт						
Табиғи йогурт	8 құмыралар***		8 h	40°C		

* Пісірудің жартысына дейін шайқаңыз.

** торт пішінін/пеш табағын тартпаға салыңыз.

*** аксессуар ретінде сатылатын бренд банкаларына сәйкес келеді.

МАҢЫЗДЫ: Құралды зақымдамау үшін нұсқаулықта және рецепттерде көрсетілген ингредиенттер мен сұйықтықтардың максималды мөлшерін ешқашан асырмаңыз. Көтеріп кететін қоспаларды (мысалы, торт, киш немесе кекстер сияқты) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

Абайлаңыз! Температура сақталмаса, артық пісіп кету қаупі бар.

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет. Егер сенімді болмасаңыз, әзірлеу барысын тексеру үшін ыдысты кез келген уақытта ашуға болады.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз. Мұздатылған картопқа май қоспаңыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 600 грамм.
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дұрыс қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пешке арналған ыдысты құрылғының ыдысына салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден, терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.
- Құрылғыны тағамды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Тағамды қыздыру үшін температураны 160°C-қа, уақытты 10 минутқа дейін орнатыңыз. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

ҚОЛДАН ЖАСАЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІН ӘЗІРЛЕУ

Қолдан жасалған картоп тілімдерін әзірлегіңіз келсе, төмендегі қадамдарды орындаңыз.

1. Картоп тілімдерін әзірлеу үшін ұсынылатын әртүрлі картопты таңдаңыз. Картоптың қабығын аршып, қалыңдығы бірдей картоп тілімдеріне кесіңіз.
 2. Картоп тілімдерін салқын суы бар ыдыста кем дегенде 30 минут жібітіңіз, оларды судан шығарып, таза, сіңіргіштігі жоғары қол орамалмен құрғатыңыз. Содан кейін қағаз ас үй сүлгісімен сүртіңіз. Пісірмес бұрын картоп тілімдерін мұқият келтіру керек.
 3. Құрғақ ыдысқа 1 ас қасық май (өсімдік, күнбағыс немесе зәйтүн) құйып, үстіне картоп тілімдерін салып, олар майланғанша араластырыңыз.
 4. Артық майды ыдыста қалдыру үшін картоп тілімдерін саусағыңызбен немесе ас үй құралымен алыңыз. Картоп тілімдерін ыдысқа салыңыз.
- Ескертеме. Майланған картоп тілімдері бар контейнерді бірден ыдысқа салмаңыз, әйтпесе артық май ыдыс түбіне түседі.**
5. Картоп тілімдерін «Пісіру нұсқаулығы» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес қуырыңыз.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

Ыдыс пен тордың жабыспайтын жабыны бар. Оларды тазалау үшін металл ас үй ыдыстарын немесе қыратын тазалағыш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

1. Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз.
Ескертпе. Құрылғыны тезірек салқындату үшін ыдысты шығарып алыңыз.
2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Ыдыс пен гриль науасын ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз.

Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескерту! Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіге қатысты ескерту! Бұйымның оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін сыртқы алдыңғы бөлігін алып, оны қолмен жуу маңызды.

Терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгі үшін алдыңғы бөлігін қолмен жуу әйнектің бастапқы көрінісін және мөлдірлігін сақтауға көмектеседі.

Keңec. Ыдыс пен тордың түбіне кір тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Ыдысты және торды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.

4. Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
5. Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
6. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне барыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Құрылғыға қатысты мәселелер туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін бренд веб-сайтына кіріңіз (осы нұсқаулықтағы мұқабә бетін қараңыз) немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.