



# Russell Hobbs



**22100-56**

GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

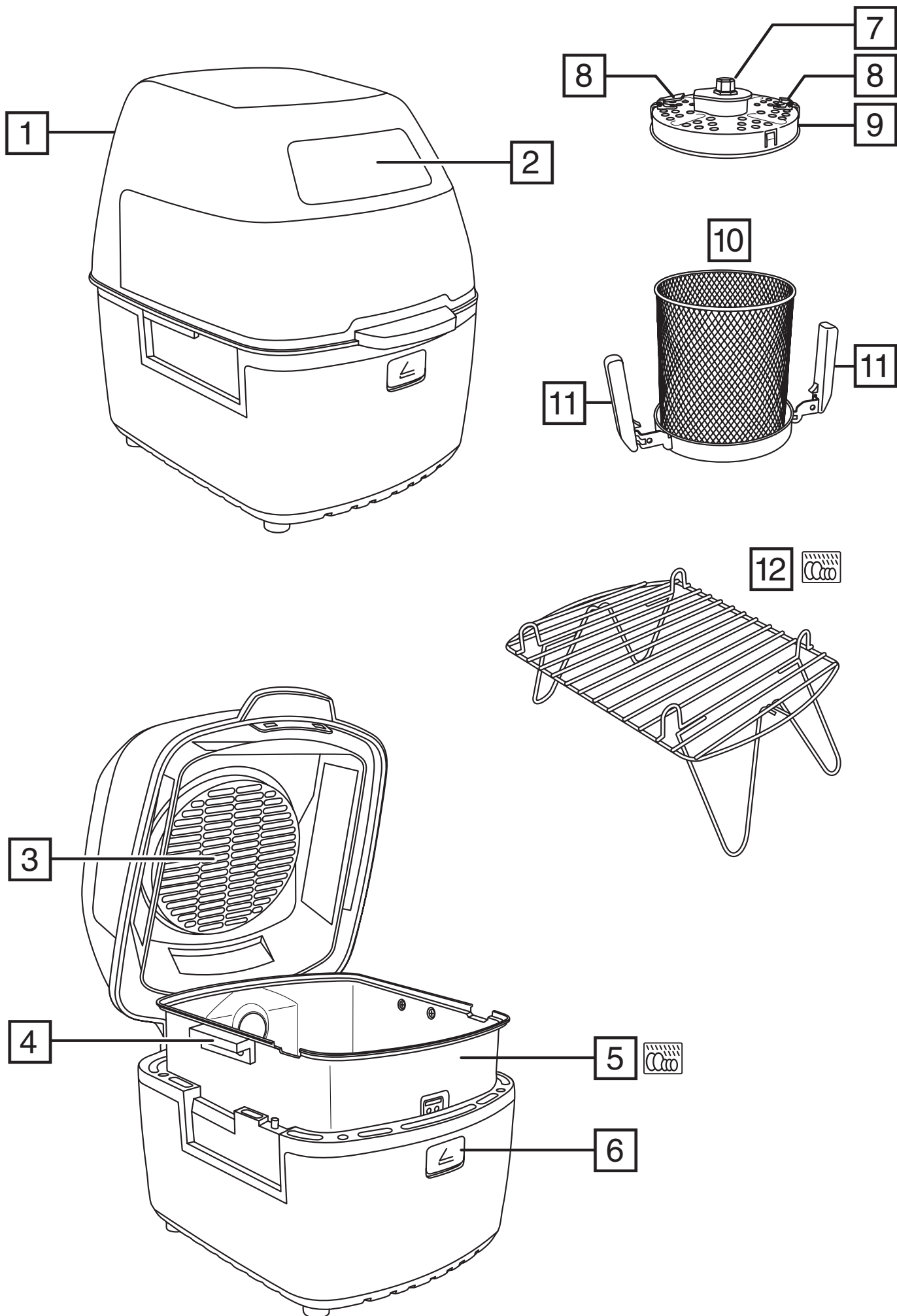
HU

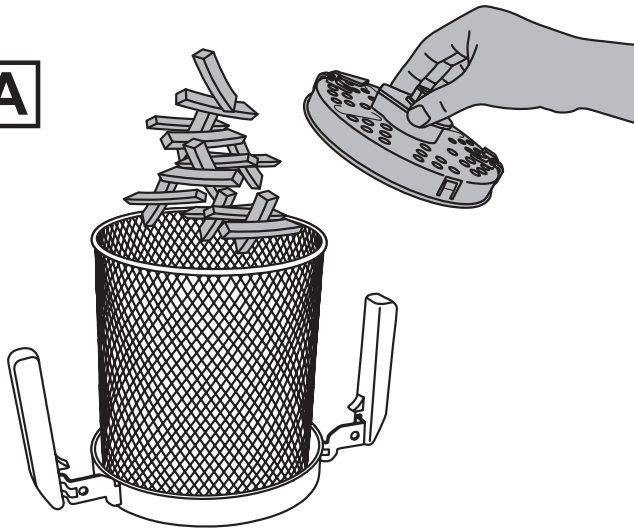
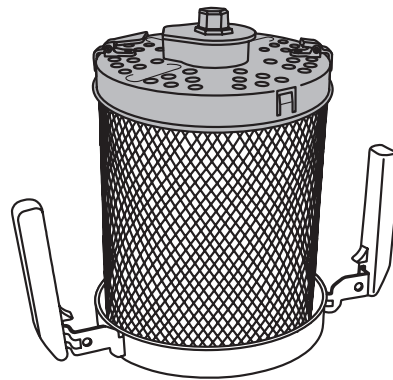
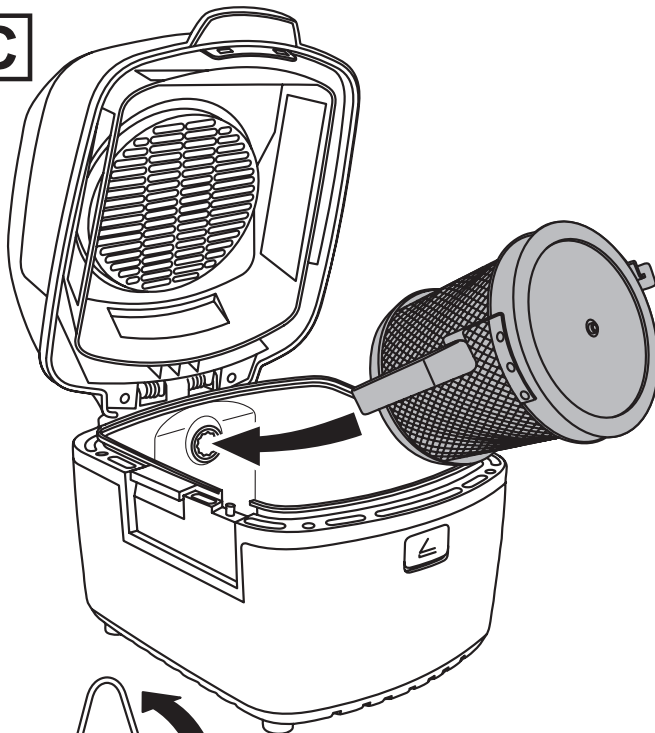
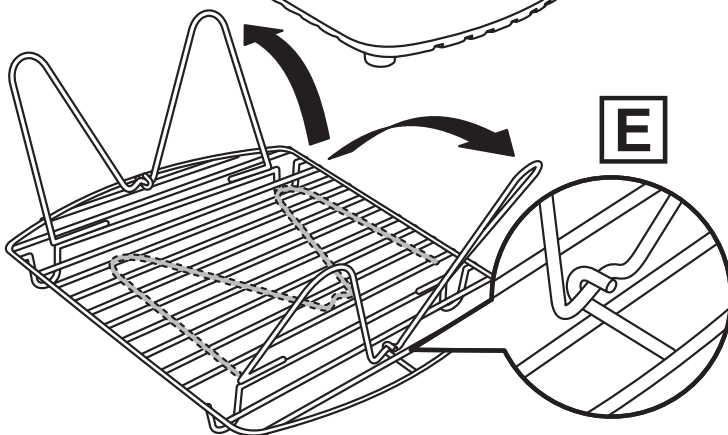
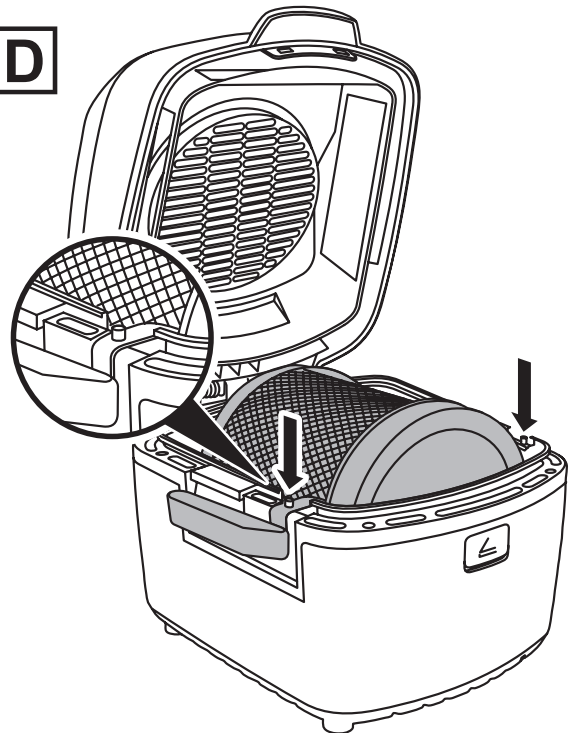
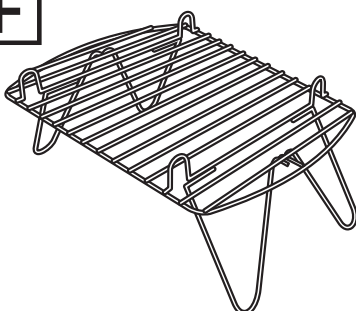
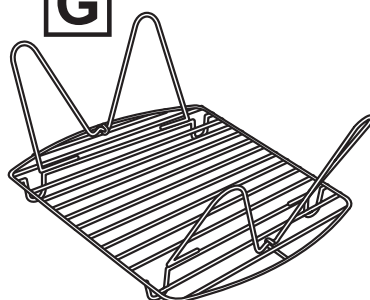
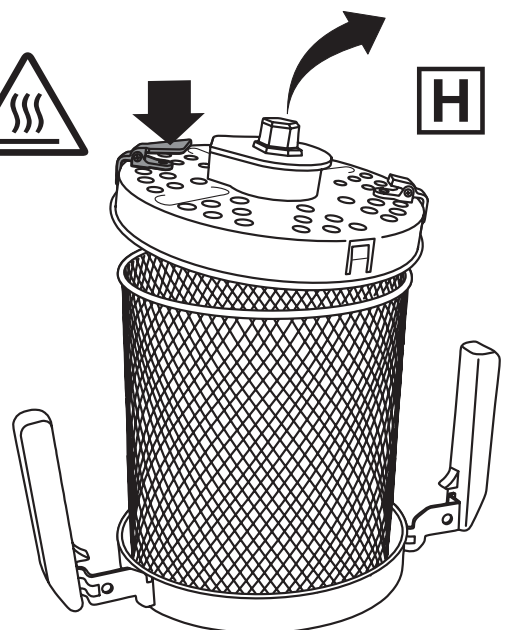
TR

RO

BG

AE



**A****B****C****D****E****F****G****H**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

Cooking appliances should be positioned in a stable place with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.

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

Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

If the cable is damaged, return the product, to avoid a hazard.

-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- This appliance can be used for roasting, baking, grilling and air frying and has no other use.
- Do not cook directly in the bowl.
- Don't immerse the body of the appliance in liquid.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.

## HOUSEHOLD USE ONLY

## PARTS

- |                           |                       |                  |
|---------------------------|-----------------------|------------------|
| 1. Lid                    | 5. Bowl               | 9. Drum lid      |
| 2. Display/touch controls | 6. Lid release button | 10. Drum         |
| 3. Heating element        | 7. Drive shaft        | 11. Drum handles |
| 4. Bowl handles           | 8. Release tabs       | 12. Folding rack |

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- The new element may smoke a little at first but it's nothing to worry about. Ensure the room is well ventilated the first couple of times you use it.
- Hand wash the removable parts. Rinse then dry thoroughly.

## DISPLAY

During use, the display alternates between showing the current temperature and the default program time for the currently selected program. If a program is already running, the display will show the remaining program run time. When the temperature is displayed, the temperature button (🔥) will light up. When the time is displayed, the time button (⌚) will light up.

## PROGRAM GUIDE

You can change the default program temperature and program run time.

| Program                                                                                        | Default Settings |             | Adjustable Range |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|------------------|-------------|
|                                                                                                | Temperature °C   | Time (mins) | Temperature °C   | Time (mins) |
| Air Fry     | 220              | 30          | 150 - 220        | 1 - 60      |
| Roast/Bake  | 175              | 30          | 100 - 220        | 1 - 60      |
| Grill       | 190              | 15          | 100 - 220        | 1 - 60      |

- To select a program, press the relevant button shown above.
- To change the temperature, first tap the temperature button (🔥) then use the up (▲) and down (▼) arrows to select the desired temperature.
- To change the program run time, first tap the time button (⌚) then use the up (▲) and down (▼) arrows to select the desired time.
- If required, you can change the time and temperature settings using the same method while the program is running.

## RACK

Before use, unfold and secure the legs of the rack as shown (fig. E). The supplied rack can be placed in the high position (fig. F) moving the food nearer to the heating element, or the low position (fig. G) moving the food further from the heating element. The legs of the rack can be folded for storage.

## AIR FRYING

1. Unplug your Cyclofry plus.
2. Place the items to be fried into the drum. Don't overfill the drum. Allow enough space for air to circulate and the ingredients to move freely (fig A).
3. Fit the lid onto the drum (fig. B).
4. Insert the drive shaft into the opening in the bowl (fig. C).
5. Lower the drum down until the two holes in the handles fit over the two pins in the body of the fryer (fig. D). The lid won't close unless the pins pass through the holes in the handle.
6. Plug in your Cyclofry plus. The unit will beep and the display will light up briefly.
7. Tap the power button (⏻).
8. The display will light up showing the available programs.
9. Tap the air fry button (🍷) button to select the air fry program.
10. The display will alternate between showing the default air fry temperature and the program run time (see *DISPLAY*). You can change either of these settings (see *PROGRAM GUIDE*).
11. Change the settings as desired or accept the defaults. Tap the power button (⏻) to start the program.
12. Once the program has finished, the display will go out (except the power button) and the fan will operate for 20 seconds. After 20 seconds, your Cyclofry plus will beep 5 times and then switch off.

### Removing the drum

1. Open the lid. Beware of any escaping steam and hot air. Wear oven gloves or similar.
2. Use the two handles to remove the drum. We recommend using oven gloves because the drum and surrounding areas will be HOT.
3. Press the drum away from you (towards the rear of the unit) then lift the end of the drum that is nearest to you slightly upwards until it clears the rim of the bowl.
4. Lift the drum clear of the bowl and place it down onto a heat resistant surface.
5. Press down the larger (triangular) release tab and carefully lift the lid off the drum (Fig. H). You don't have to press both release tabs to remove the lid.

## GRILLING

The grilling function is perfect for grilling, crisping or browning foods. Use as you would a conventional grill by bringing the food close to the heat using the rack.

1. Unplug your Cyclofry plus.
2. Place the rack in the bowl. Use it in the high position.
3. Plug in your Cyclofry plus. The unit will beep and the display will light up briefly.
4. Tap the power button (⏻).
5. The display will light up showing the available programs.
6. Tap the grill button (🔥) to select the grill program.
7. The display will alternate between showing the default grill temperature and the program run time (see *DISPLAY*). You can change either of these settings (see *PROGRAM GUIDE*).
8. Change the settings as desired or accept the defaults.
9. Tap the power button (⏻) to start the program.
10. Once the program has finished, the display will go out (except the power button) and the fan will operate for 20 seconds. After 20 seconds, your Cyclofry plus will beep 5 times and then switch off.
11. Open the lid. Beware of any escaping steam and hot air.
12. You can use the tongs to carefully remove the rack. We recommend you wear oven gloves.
  - The program can be paused at any time by opening the lid. Close the lid to resume the program.
  - To stop the program, press the power button (⏻). The program will stop and the fan will continue to run for 20 seconds. Any program settings will be lost.

## ROASTING/BAKING

1. Unplug your Cyclofry plus.
2. Place the rack in the bowl. Use it in the low position. Food can also be baked directly in the bowl (e.g. cakes).
3. The food can be placed directly onto the rack or into a suitably sized oven-proof container.
4. Plug in your Cyclofry plus. The unit will beep and the display will light up briefly.
5. Tap the power button (⏻).
6. The display will light up showing the available programs.
7. Tap the roast/bake button (🍲) to select the roast/bake program.
8. The display will alternate between showing the default roasting/baking temperature and the program run time (see *DISPLAY*). You can change either of these settings (see *PROGRAM GUIDE*).
9. Change the settings as desired or accept the defaults.
10. Tap the power button (⏻) to start the program.
11. Once the program has finished, the display will go out (except the power button) and the fan will operate for 20 seconds. After 20 seconds, your Cyclofry plus will beep 5 times and then switch off.
12. Open the lid. Beware of any escaping steam and hot air.
13. You can use the tongs to carefully remove the rack. We recommend you wear oven gloves.
  - The program can be paused at any time by opening the lid. Close the lid to resume the program.
  - To stop the program, press the power button (⏻). The program will stop and the fan will continue to run for 20 seconds. Any program settings will be lost.

## CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. The bowl can be lifted out of the main body for cleaning.
3. Wipe the inner and outer surfaces of the appliance with a damp cloth.
4. Hand wash the removable parts, rinse, and dry.
5. When refitting the bowl, make sure that you press it all the way down into the body of the appliance.

 You may wash these parts in a dishwasher.

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

## HINTS AND TIPS

- Don't put food that has a coating such as breadcrumbs into the drum because the rotating/tumbling action of the drum will shake the coating from the food during cooking.
- Don't overfill the drum because this can restrict hot air flow which can alter the cooking time and affect cooking quality.

## RECYCLING



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

## RECIPES

### HOMEMADE CHIPS Serves: approx. 4

Preparation time: 5-10 minutes. Cooking time: 35-45 minutes

- 650 g Maris piper potatoes
  - 15 ml oil
1. Cut the potatoes to the desired size. Try to keep the size of the pieces similar. Cover the potatoes with cold water and drain. Repeat this twice more. Dry any excess water from the potatoes using a cloth or kitchen paper. Add the oil and agitate the potatoes until they have an even coating of the oil.
  2. Select Air Fry mode. Adjust the time to 40 minutes then put the potatoes into the drum. Fit the drum and cook until the potatoes are crispy on the outside and soft in the middle.

### SPICED SWEET POTATO WEDGES Serves: 4

Preparation time: 5-10 minutes. Cooking time: 35-45 minutes

- 750 g sweet potatoes
  - 5 g chilli powder/ chilli flakes
  - 3 g cracked black pepper
  - 15 ml oil
1. Cut the sweet potatoes into evenly sized wedges. Wash the wedges under cold water and drain. Dry off any excess water from the sweet potatoes with a cloth or kitchen paper.
  2. Mix the olive oil, chilli and cracked black pepper together then add to the sweet potatoes making sure the sweet potatoes are well coated.
  3. Select Air Fry mode. Adjust the time to 40 minutes then put the sweet potatoes into the drum. Fit the drum and cook until the sweet potatoes are crispy on the outside and soft in the middle.

### STUFFED PEPPERS Serves: 4

Preparation time: 10-15 minutes. Cooking time: 25-30 minutes

- 2 red bell peppers
  - 3 g cracked black pepper
  - 3 g chilli puree
  - 350 g minced beef
  - 1 buffalo mozzarella ball
  - 1/2 white onion, finely chopped
  - 3 g paprika
  - 30 ml olive oil
  - 3 cloves garlic, finely chopped
  - 100 g cheddar cheese, grated
  - Salt to taste
1. Cut the peppers in half lengthways and remove the stalk and seeds. Drizzle with a little olive oil and season.
  2. Mix together the minced beef, onion, garlic, cracked black pepper, paprika, cumin, cheddar cheese, chilli, olive oil and salt.
  3. Divide the mixture evenly between the four halves of pepper. Cut the mozzarella into 4 slices and set aside.
  4. Select Roast/Bake mode. Place the wire rack into the bowl in the low position then place the stuffed peppers on the rack. Cook for 25-30 minutes until the juices run clear. Five minutes before the end of cooking, add a slice of mozzarella to each stuffed pepper. Finish cooking and serve.

### TRIPLE CHEESE GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS Serves: 4

Preparation time: 5-10 minutes. Cooking time: 15-20 minutes

- 4 Portobello mushrooms
- 200 g cheddar cheese, grated
- 3 cloves garlic, finely diced

- 2 spring onions, finely diced
  - 75 g goats cheese
  - 3 g cracked black pepper
  - 50 g parmesan cheese, grated
  - 4 g flat leaf parsley,
  - 15 ml olive oil
  - 2 g paprika
1. Remove the stalk and peel the skin off the mushrooms. Drizzle with olive oil and season.
  2. Mix the cheddar cheese, garlic, onion, cracked black pepper, parsley and olive oil together. Divide the mix equally between the mushrooms.
  3. Divide the goats' cheese into 4 equal amounts and crumble on top of the mushrooms. Do the same with the grated parmesan. Sprinkle the paprika evenly over the top.
  4. Select Grill mode. Place the wire rack into the bowl in the low position and place the mushrooms onto the rack. Cook for 15-20 minutes.

### LEMON AND DILL GRILLED SALMON Serves: 4

Preparation time: 5-10 minutes. Cooking time: 5-10 minutes depending on shape and size of salmon portions

- 4 salmon portions approx. 200 g each
  - 30 ml olive oil
  - Zest and juice 1 lemon
  - 30 ml white wine
  - 2 cloves garlic, finely
  - 3 g dill leaves
  - Salt and pepper to taste
1. Mix the lemon zest, lemon juice, garlic, olive oil, white wine together.
  2. Place the salmon portions on a tray and coat with the mixture. Season.
  3. Select Grill mode. Place the wire rack into the bowl in the high position and place the salmon portions onto the rack. Cook for 5-10 minutes until the salmon starts to flake.

### CHOCOLATE ORANGE FONDANTS Serves: 6

Preparation time: 45 minutes including time to refrigerate. Cooking time: 15 minutes  
Equipment: 6 moulds

- 200 g dark chocolate (at least 54%)
- 140 g caster sugar
- 20 g cocoa powder plus extra for dusting
- 200 g unsalted butter
- 4 large eggs
- 5 g baking powder
- 50 g unsalted butter,
- 100 g plain flour
- Zest of 2 oranges

Place the moulds on a tray and brush the inside with some of the melted butter using upward strokes. Refrigerate the moulds for 5 minutes and repeat the above process with more butter. Put a little cocoa powder into each mould and rotate the moulds until the buttered coating is evenly covered with the cocoa powder. Tap out any excess cocoa powder.

1. Slowly melt the chocolate, butter and orange zest together. Separately whisk the sugar and eggs together until light and fluffy. Remove the orange zest from the chocolate mixture. Combine the chocolate mixture with the eggs and sugar.
2. Sieve the flour, cocoa powder and baking powder. Fold into the chocolate mixture until well combined.
3. Divide the mixture between the moulds and refrigerate for at least 20 minutes.
4. Select Roast/Bake mode. Place the wire rack into the bowl in the low position and heat for 2 minutes. Carefully place the fondants onto the rack and set the time for 12-13 minutes. Bake until the top starts to crust over and the fondants start to pull away from the sides of the moulds. Once cooked leave to stand for 1 minute before serving.

COOKING GUIDE

The following table gives approximate cooking times for common food items.



| Food                   | Program | Accessory  | Quantity | Approx. Time (min) | Temperature (°C) | Notes                                                                   |
|------------------------|---------|------------|----------|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Frozen chips           | Air Fry | Drum       | 500 g    | 35-50              | 220              |                                                                         |
|                        |         |            | 750 g    | 40-60              |                  |                                                                         |
| Homemade chips         | Air Fry | Drum       | 500 g    | 35-45              | 220              | Rinse twice in cold water, drain and dry with paper. Toss in 1 tbsp oil |
|                        |         |            | 750 g    | 40-60              |                  |                                                                         |
| Chicken wings          | Air Fry | Rack, high |          | 15-20              | 220              | Turn half way through cooking. Ensure cooked through.                   |
| Chicken drumsticks     | Air Fry | Rack, high |          | 20-25              | 220              | Turn occasionally. Ensure cooked through.                               |
| Chicken breast         | Grill   | Rack, high |          | 10-15              | 190              | Ensure cooked through.                                                  |
| Fresh chicken strips   | Grill   | Rack, low  |          | 10-12              | 200              | Turn half way through cooking. Ensure cooked through                    |
| Frozen chicken nuggets | Bake    | Rack, low  |          | 12-14              | 190              | Turn half way through cooking.                                          |
| Turkey breast          | Air Fry | Rack, low  | 250 g    | 7-10               | 220              | Turn half way through cooking.                                          |
| Fresh burgers          | Bake    | Rack, high |          | 15-20              | 175              | Make burgers similar sizes                                              |
| Frozen burgers         | Bake    | Rack, high |          | 13-18              | 175              | Turn half way through cooking.                                          |
| Pork chop              | Air Fry | Rack, high | 250 g    | 12-18              | 220              | Turn half way through cooking                                           |
| Sausages               | Grill   | Rack, high |          | 25-35              | 190              | Turn half way through cooking.                                          |
| Bacon                  | Air Fry | Rack, low  |          | 7-40               | 220              | Streaky or back bacon                                                   |
| Sweet potato wedges    | Air Fry | Drum       | 750 g    | 30-45              | 220              | Skin on. Toss in 1 tbsp oil and season                                  |
| Roasted med veg        | Air Fry | Drum       | 500 g    | 15-20              | 200              | Cut into even sized pieces                                              |
| Homemade fish fingers  | Air Fry | Rack, low  |          | 7-8                | 220              | Turn half way through cooking. Ensure cooked through                    |
| Frozen fish fingers    | Bake    | Rack, low  |          | 10-12              | 190              | Turn half way through cooking.                                          |
| Salmon                 | Grill   | Rack, high | 200 g    | 4-8                | 190              | Cooking time depends on size.                                           |
| Roasted cauliflower    | Air Fry | Drum       | 500 g    | 10-15              | 220              | Cut into even sized pieces, approx. 2cm                                 |
| Roasted sprouts        | Air Fry | Drum       | 300 g    | 15-20              | 220              | Toss in 1 tbsp oil                                                      |
| Roasted broccoli       | Grill   | Drum       | 500 g    | 15-20              | 190              | Cut into small (2cm) pieces                                             |
| Mushrooms              | Air Fry | Drum       | 300 g    | 10-12              | 220              |                                                                         |
| Jacket potato          | Air Fry | Rack, low  |          | 30-50              | 220              | Rub with oil and season. Turn occasionally                              |
| Brie wedges            | Bake    | Rack, low  |          | 7-10               | 175              | Cook from room temperature                                              |
| Pizza                  | Bake    | Rack, low  |          | 5-7                | 200              | Pitta pizza/mini/slice. Remove all packaging                            |
| Basic cake             | Bake    | Rack, low  |          | 10-15              | 175              | Cook the cakes inside cupcake cases                                     |

Cook poultry, pork, burgers, etc., until the juices run clear. Cook fish, prawns, etc., until the flesh is opaque throughout.

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Kinder zwischen 0 und 8 Jahren dürfen das Gerät nicht benutzen. Kinder ab 8 Jahren können das Gerät benutzen, sofern sie dabei zu jeder Zeit beaufsichtigt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und entsprechendes Wissen verfügen, sollten dieses Gerät nur unter der Aufsicht oder nach einer Einweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes und nur, wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen, benutzen. Bewahren Sie das Gerät und dazugehörige Kabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder erfolgen.

Dieses Gerät muss auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, wobei die Griffe aufgesetzt sein müssen, um das Herausspritzen von heißer Flüssigkeit zu verhindern.

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

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

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

-  Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Dieses Gerät eignet sich zum Braten, Backen, Grillen und Frittieren mit Heißluft und zu keinem anderen Zweck.
- Bereiten Sie die Speisen nicht direkt im Garbehälter vor.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Gegenstände aus Metall, da Sie damit die Antihaftbeschichtung beschädigen könnten.

## NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

## ZEICHNUNGEN

- |                           |                                      |                             |
|---------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Deckel                 | 5. Garbehälter                       | 9. Deckel Frittierbehälter  |
| 2. Display/Touchsteuerung | 6. Entriegelungstaste für den Deckel | 10. Frittierbehälter        |
| 3. Heizelement            | 7. Antriebsachse                     | 11. Griffe Frittierbehälter |
| 4. Griffe Garbehälter     | 8. Löselaschen                       | 12. Aufklappbarer Rost      |

## VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

- Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann es zu geringer Qualmbildung kommen, was jedoch unbedenklich ist. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut durchlüftet ist, wenn Sie das Gerät die ersten Male verwenden.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile per Hand. Spülen und trocknen Sie sie anschließend gut ab.

## DISPLAY

Ist das Gerät in Betrieb, erscheint auf dem Display abwechselnd die aktuelle Temperatur und die Standardprogrammzeit für das aktuell gewählte Programm. Läuft ein Programm bereits, erscheint auf dem Display die verbleibende Programmlaufzeit. Wird die Temperatur angezeigt, leuchtet die Temperaturtaste () auf. Wird die Zeit angezeigt, leuchtet die Zeittaste () auf.

## PROGRAMMIERLÄUTERUNG

Sie können die standardmäßige Programmtemperatur und Programmlaufzeit ändern.

| Programm                                                                                          | Standardeinstellungen |               | Einstellbarer Bereich |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|-----------------------|---------------|
|                                                                                                   | Temperatur in °C      | Zeit (in min) | Temperatur in °C      | Zeit (in min) |
| Heißluft       | 220                   | 30            | 150 - 220             | 1 - 60        |
| Braten/Backen  | 175                   | 30            | 100 - 220             | 1 - 60        |
| Grillen        | 190                   | 15            | 100 - 220             | 1 - 60        |

- Drücken Sie zur Programmwahl die entsprechend oben gezeigte Taste.
- Zur Änderung der Temperatur tippen Sie zuerst auf die Temperaturtaste () und stellen dann mit Hilfe der oberen () und unteren () Pfeiltaste die gewünschte Temperatur ein.
- Zur Änderung der Programmlaufzeit tippen Sie zuerst auf die Zeittaste () und stellen dann mit Hilfe der oberen () und unteren () Pfeiltaste die gewünschte Zeit ein.
- Bei Bedarf können Sie auf diese Weise auch, während das Programm bereits läuft, die Zeit- und Temperatureinstellung ändern.

---

## ROST

Klappen Sie vor dem Gebrauch die Füße des Grillrosts aus und fixieren Sie sie wie abgebildet (Abb. E). Der im Lieferumfang enthaltene Rost kann in hoher Position (Abb. F) verwendet werden, wodurch der Abstand zwischen Speisen und Heizelement verringert wird, oder in der niedrigen Position (Abb. G), wodurch der Abstand zwischen Speisen und Heizelement vergrößert wird. Die Füße des Rosts können zur Aufbewahrung zusammengeklappt werden.



---

## HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Trennen Sie Ihre Cyclofry plus vom Stromnetz.
2. Legen Sie die zu frittierenden Zutaten in den Frittierbehälter. Überfüllen Sie den Frittierbehälter nicht. Achten Sie darauf, genug Platz zu lassen, damit die Luft zirkulieren kann und die Zutaten frei beweglich sind (Abb. A).
3. Setzen Sie den Deckel auf den Frittierbehälter (Abb. B).
4. Setzen Sie die Antriebsachse in die Öffnung im Garbehälter ein (Abb. C).
5. Senken Sie den Frittierbehälter und führen Sie die Öffnungen an den Griffen über die beiden Stifte am Gehäuse der Fritteuse ein (Abb. D). Der Deckel kann erst dann geschlossen werden, wenn die Stifte durch die Öffnungen am Griff geführt wurden.
6. Schließen Sie Ihre Cyclofry plus an das Stromnetz an. Das Gerät piept und das Display leuchtet kurz auf.
7. Tippen Sie auf den Ein-/Ausschalter (⏻).
8. Das Display leuchtet auf, um die verfügbaren Programme anzuzeigen.
9. Tippen Sie auf das (🌀) Symbol, um das Heißluft-Programm auszuwählen.
10. Auf dem Display erscheint abwechselnd die aktuelle standardmäßig eingestellte Programmtemperatur und die Programmlaufzeit (siehe DISPLAY). Sie können beide Einstellungen ändern (siehe PROGRAMM-ERLÄUTERUNG).
11. Ändern Sie auf Wunsch die Einstellungen oder wählen Sie die Standardeinstellung. Tippen Sie auf den Ein-/Ausschalter (⏻), um das Programm zu starten.
12. Nachdem das Programm beendet ist, erlischt das Display (bis auf die Ein-/Austaste) und der Ventilator läuft noch 20 Sekunden lang. Nach 20 Sekunden piept Ihre Cyclofry plus 5 Mal und schaltet sich dann aus.

### So entnehmen Sie den Frittierbehälter

1. Öffnen Sie den Deckel. Geben Sie Acht auf austretenden Dampf und heiße Luft. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches.
2. Nehmen Sie den Frittierbehälter mit Hilfe der zwei Griffe heraus. Wir empfehlen Ihnen, dafür Ofenhandschuhe zu verwenden, da der Frittierbehälter und angrenzende Bereiche HEISS sind.
3. Drücken Sie den Frittierbehälter von sich weg (in Richtung Rückseite des Geräts) und heben Sie anschließend die Seite des Frittierbehälters, die Ihnen am nächsten ist, etwas hoch, bis sie sich über dem Rand des Garbehälters befindet.
4. Nehmen Sie den Frittierbehälter vollständig aus dem Garbehälter und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche.
5. Drücken Sie die größere (dreieckige) Löselasche nach unten und heben Sie den Deckel des Frittierbehälters vorsichtig hoch (Fig. H). Sie müssen nicht beide Löselaschen drücken, um den Deckel zu entfernen.

---

## GRILLEN

Die Grillfunktion eignet sich hervorragend zum Grillen, Aufbacken und Anbraten von Speisen. Verwenden Sie das Gerät wie einen herkömmlichen Grill, indem Sie die Zutaten mit Hilfe des Rosts mit geringem Abstand zum Heizelement zubereiten.

1. Trennen Sie Ihre Cyclofry plus vom Stromnetz.
  2. Setzen Sie den Rost in den Garbehälter ein. Verwenden Sie ihn in der hohen Position.
  3. Schließen Sie Ihre Cyclofry plus an das Stromnetz an. Das Gerät piept und das Display leuchtet kurz auf.
  4. Tippen Sie auf den Ein-/Ausschalter (⏻).
  5. Das Display leuchtet auf, um die verfügbaren Programme anzuzeigen.
  6. Tippen Sie auf das (🍷) Symbol, um das Grillen-Programm auszuwählen.
  7. Auf dem Display erscheint abwechselnd die aktuelle standardmäßig eingestellte Programmtemperatur und die Programmlaufzeit (siehe DISPLAY). Sie können beide Einstellungen ändern (siehe PROGRAMM-ERLÄUTERUNG).
  8. Ändern Sie auf Wunsch die Einstellungen oder wählen Sie die Standardeinstellung.
  9. Tippen Sie auf den Ein-/Ausschalter (⏻), um das Programm zu starten.
  10. Nachdem das Programm beendet ist, erlischt das Display (bis auf die Ein-/Austaste) und der Ventilator läuft noch 20 Sekunden lang. Nach 20 Sekunden piept Ihre Cyclofry plus 5 Mal und schaltet sich dann aus.
  11. Öffnen Sie den Deckel. Geben Sie Acht auf austretenden Dampf und heiße Luft.
  12. Sie können den Rost mit Hilfe der Zange vorsichtig herausnehmen. Wir empfehlen Ihnen, dabei Ofenhandschuhe zu tragen.
- Das Programm kann durch Öffnen des Deckels jederzeit angehalten werden. Durch Schließen des Deckels wird das Programm fortgesetzt.
  - Um das Programm zu beenden, drücken Sie die Ein-/Austaste (⏻). Das Programm wird angehalten und der Ventilator läuft noch 20 Sekunden lang. Alle Programmeinstellungen werden gelöscht.

---

## BRATEN/BACKEN

1. Trennen Sie Ihre Cyclofry plus vom Stromnetz.
2. Setzen Sie den Rost in den Garbehälter ein. Verwenden Sie ihn in der abgesenkten Position. Sie können Speisen auch direkt im Garbehälter backen (z.B. Kuchen).
3. Die Speisen können direkt auf den Rost oder in einen entsprechend großen ofenfesten Behälter gelegt werden.
4. Schließen Sie Ihre Cyclofry plus an das Stromnetz an. Das Gerät piept und das Display leuchtet kurz auf.
5. Tippen Sie auf den Ein-/Ausschalter (⏻).
6. Das Display leuchtet auf, um die verfügbaren Programme anzuzeigen.
7. Tippen Sie auf das (🍷) Symbol, um das Braten/Backen-Programm auszuwählen.
8. Auf dem Display erscheint abwechselnd die aktuelle standardmäßig eingestellte Programmtemperatur und die Programmlaufzeit (siehe DISPLAY). Sie können beide Einstellungen ändern (siehe PROGRAMM-ERLÄUTERUNG).

9. Ändern Sie auf Wunsch die Einstellungen oder wählen Sie die Standardeinstellung.
10. Tippen Sie auf den Ein-/Ausschalter (⏻), um das Programm zu starten.
11. Nachdem das Programm beendet ist, erlischt das Display (bis auf die Ein-/Austaste) und der Ventilator läuft noch 20 Sekunden lang. Nach 20 Sekunden piept Ihre Cyclofry plus 5 Mal und schaltet sich dann aus.
12. Öffnen Sie den Deckel. Geben Sie Acht auf austretenden Dampf und heiße Luft.
13. Sie können den Rost mit Hilfe der Zange vorsichtig herausnehmen. Wir empfehlen Ihnen, dabei Ofenhandschuhe zu tragen.
  - Das Programm kann durch Öffnen des Deckels jederzeit angehalten werden. Durch Schließen des Deckels wird das Programm fortgesetzt.
  - Um das Programm zu beenden, drücken Sie die Ein-/Austaste (⏻). Das Programm wird angehalten und der Ventilator läuft noch 20 Sekunden lang. Alle Programmeinstellungen werden gelöscht.

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  2. Der Garbehälter kann zur Reinigung aus dem Grundgehäuse herausgenommen werden.
  3. Wischen Sie die Ober- und Innenflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
  4. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile per Hand, spülen und trocknen Sie sie ab.
  5. Wollen Sie den Garbehälter wieder einsetzen, achten Sie darauf, ihn vollständig nach unten in das Gehäuse des Geräts zu drücken.
-  Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen. Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

## HINWEISE UND TIPPS

- Geben Sie keine panierten Speisen, etwa mit Semmelmehl, in den Frittierbehälter, da die Panade während der Zubereitung durch das Drehen / Rotieren abfällt.
- Lassen Sie ausreichend Platz im Frittierbehälter, da ansonsten der Strom heißer Luft behindert wird, was wiederum Einfluss auf die Zubereitungszeit und die Garqualität hat.

## RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

## REZEPTE

### HAUSGEMACHTE POMMES FRITES 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten. Zubereitungszeit: 35-45 Minuten

- 650 g Kartoffeln
  - 15 ml Öl
1. Die Kartoffeln längs in Scheiben und anschließend in feine Stifte schneiden. Achten Sie darauf, dass die Stücke in etwa gleich groß sind. Bedecken Sie die Kartoffeln mit kaltem Wasser und gießen Sie das Wasser ab. Diesen Vorgang weitere zwei Male wiederholen. Überschüssige Feuchtigkeit von den Kartoffeln mit einem Tuch oder Küchenpapier abtupfen. Das Öl hinzugeben und mit den Kartoffeln vermengen, bis sie gleichmäßig mit Öl bedeckt sind.
  2. Wählen Sie den Heißluft-Modus aus. Stellen Sie die Zeit auf 40 Minuten ein und geben Sie anschließend die Kartoffeln in den Frittierbehälter. Setzen Sie den Frittierbehälter ein und lassen Sie die Kartoffeln garen, bis sie von außen knusprig und innen weich sind.

### PIKANTE SÜSSKARTOFFELSPALTEN 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten. Zubereitungszeit: 35-45 Minuten

- 750 g Süßkartoffeln
  - 5 g Chilipulver / -flocken
  - 15 ml Öl
  - 3 g zerstoßener schwarzer Pfeffer
1. Schneiden Sie die Süßkartoffeln in gleichgroße Spalten. Waschen Sie die Spalten mit kaltem Wasser und gießen Sie das Wasser ab. Überschüssige Feuchtigkeit von den Süßkartoffeln mit einem Tuch oder Küchenpapier abtupfen.
  2. Vermengen Sie Olivenöl, Chili und zerstoßenen schwarzen Pfeffer miteinander und gießen Sie das Ganze über die Süßkartoffeln. Achten Sie darauf, dass diese von allen Seiten mit der Marinade bedeckt sind.
  3. Wählen Sie den Heißluft-Modus aus. Stellen Sie die Zeit auf 40 Minuten ein und geben Sie anschließend die Süßkartoffeln in den Frittierbehälter. Setzen Sie den Frittierbehälter ein und lassen Sie die Süßkartoffeln garen, bis sie von außen knusprig und innen weich sind.

### GEFÜLLTE PAPRIKA 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 10-15 Minuten. Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

- 2 rote Paprika
  - 3 g Paprikapulver
  - 30 ml Olivenöl
  - 350 g Hackfleisch
  - 3 g gemahlener Kreuzkümmel
  - Salz zum Abschmecken
  - ½ weiße Zwiebel, fein gehackt
  - 100 g Cheddar-Käse, gerieben
  - 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
  - 3 g Chilimark
  - 3 g zerstoßener schwarzer Pfeffer
  - 1 Kugel Büffelmozzarella
1. Die Paprikaschoten längs halbieren und Stiel und Kerne entfernen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und würzen.
  2. Vermengen Sie Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, zerstoßenen schwarzen Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Cheddar-Käse, Chili, Olivenöl und Salz miteinander.
  3. Verteilen Sie die Masse gleichmäßig auf die vier halbierten Paprikaschoten. Schneiden Sie den Mozzarella in 4 Scheiben und stellen Sie das Ganze zur Seite.

4. Wählen Sie den Braten/Backen-Modus aus. Setzen Sie den Gitterrost in abgesenkter Position in den Garbehälter ein und legen Sie anschließend die gefüllten Paprika darauf. Etwa 25-30 Minuten garen lassen, bis der Fleischsaft klar ist. Legen Sie fünf Minuten vor Garende eine Scheibe Mozzarella auf jede gefüllte Paprika. Lassen Sie die Paprika fertig garen und servieren Sie sie.



#### **PORTOBELLO -PILZE MIT DREIFACH KÄSE 4 Portionen**

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

- 4 Portobello-Pilze
  - 200 g Cheddar-Käse, gerieben
  - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
  - 2 Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
- 50 g Parmesankäse, gerieben
  - 75 g Ziegenkäse
  - 3 g zerstoßener schwarzer Pfeffer
  - 4 g frische glatte Petersilie, gehackt
- 15 ml Olivenöl
  - 2 g Paprikapulver
1. Stiel und Haut von den Pilzen entfernen. Mit Olivenöl beträufeln und würzen.
  2. Vermengen Sie Cheddar-Käse, Knoblauch, Zwiebeln, zerstoßenen schwarzen Pfeffer, Petersilie und Olivenöl miteinander. Verteilen Sie die Masse gleichmäßig auf die Pilze.
  3. Teilen Sie den Ziegenkäse in vier gleichgroße Stücke und zerkrümeln Sie diese über die Pilze. Genauso mit dem geriebenen Parmesan verfahren. Anschließend Paprikapulver gleichmäßig darüber streuen.
  4. Wählen Sie den Grill-Modus aus. Setzen Sie den Grillrost in abgesenkter Position in den Garbehälter ein und legen Sie die Pilze darauf. Das Ganze 15-20 Minuten garen lassen.

#### **GEGRILLTER LACHS IN ZITRONEN-DILL-MARINADE 4 Portionen**

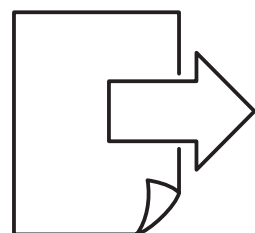
Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten. Zubereitungszeit: 5-10 Minuten (je nach Form und Größe der Lachsstücke)

- 4 Stück Lachs, jeweils ca. 200 g
  - Schale und Saft einer Zitrone
  - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30 ml Olivenöl
  - 30 ml Weißwein
  - 3 g Dill
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1. Vermengen Sie Zitronenschale, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Weißwein miteinander.
  2. Die Lachsstücke auf ein Blech legen und von allen Seiten marinieren. Anschließend würzen.
  3. Wählen Sie den Grill-Modus aus. Setzen Sie den Grillrost in hoher Position in den Garbehälter ein und legen Sie die Lachsstücke darauf. Etwa 5-10 Minuten garen lassen, bis der Lachs langsam auseinander fällt.

#### **ORANGEN-SCHOKOLADENMUFFINS 6 Portionen**

Vorbereitungszeit: 45 Minuten inklusive Kühlzeit. Zubereitungszeit: 15 Minuten. Benötigtes Zubehör: 6 Förmchen.

- 200 g dunkle Schokolade (mind. 54 %)
  - 200 g ungesalzene Butter
  - 50 g ungesalzene Butter, geschmolzen
  - 140 g sehr feiner Zucker
- 4 große Eier
  - 100 g Mehl
  - 20 g Kakaopulver und etwas mehr zum Bestäuben
- 5 g Backpulver
  - Schale von 2 Orangen
1. Die Muffinförmchen auf ein Blech legen und das Innere von unten nach oben mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Die Förmchen 5 Minuten lang in den Kühlschrank stellen und das Ganze mit mehr Butter wiederholen. Geben Sie ein wenig Kakaopulver in jedes Förmchen und drehen Sie sie solange, bis die Butterschicht gleichmäßig mit Kakaopulver bedeckt ist. Das überschüssige Kakaopulver ausschütten.
  2. Die Schokolade langsam mit der Butter und den Orangenschalen in einem Topf auf dem Herd schmelzen lassen. Zucker und Eier in einer anderen Schüssel solange vermengen, bis Sie eine leichte und lockere Masse erhalten. Entfernen Sie die Orangenschalen aus der Schokoladenmischung. Vermengen Sie die Schokoladenmischung mit den Eiern und dem Zucker.
  3. Mehl, Kakaopulver und Backpulver sieben. Unter die Schokoladenmischung heben, bis Sie eine glatte Masse erhalten.
  4. Verteilen Sie die Masse gleichmäßig auf die Förmchen und stellen Sie die Muffins mind. 20 Minuten in den Kühlschrank.
  5. Wählen Sie den Braten/Backen-Modus. Setzen Sie den Grillrost in abgesenkter Position in den Garbehälter ein und lassen Sie das Ganze 2 Minuten aufheizen. Die Schokoladenmuffins vorsichtig auf den Rost legen und die Zeit auf 12-13 Minuten einstellen. Lassen Sie die Muffins solange backen, bis sie von oben schön knusprig werden und sich von den Seiten der Förmchen lösen.
  6. Lassen Sie die Schokoladenmuffins nach Ende der Backzeit für 1 Minute ruhen bevor Sie sie servieren.



## KOCHANLEITUNG

In der folgenden Tabelle finden Sie die ungefähren Zubereitungszeiten für viele gebräuchliche Lebensmittel.

| Lebensmittel                  | Programm   | Zubehör          | Menge | Ungefähre Zeit (min) | Temperatur (°C) | Hinweise                                                                                               |
|-------------------------------|------------|------------------|-------|----------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tiefgefrorene Pommes Frites   | Heißluft   | Frittierbehälter | 500 g | 35-50                | 220             |                                                                                                        |
|                               |            |                  | 750 g | 40-60                |                 |                                                                                                        |
| Hausgemachte Pommes Frites    | Heißluft   | Frittierbehälter | 500 g | 35-45                | 220             | Zweimal mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen. 1 EL Öl begeben. |
|                               |            |                  | 750 g | 40-60                |                 |                                                                                                        |
| Hühnerflügel                  | Heißluft   | Rost, hoch       |       | 15-20                | 220             | Nach der Hälfte der Zeit wenden. Prüfen Sie, ob alles gut durchgegart ist.                             |
| Drumsticks                    | Heißluft   | Rost, hoch       |       | 20-25                | 220             | Gelegentlich wenden. Prüfen Sie, ob alles gut durchgegart ist.                                         |
| Hähnchenbrust                 | Grillen    | Rost, hoch       |       | 10-15                | 190             | Prüfen Sie, ob alles gut durchgegart ist.                                                              |
| Frische Hähnchensticks        | Grillen    | Rost, niedrig    |       | 10-12                | 200             | Nach der Hälfte der Zeit wenden. Ensure cooked through                                                 |
| Tiefgefrorene Chicken-Nuggets | Backen     | Rost, niedrig    |       | 12-14                | 190             | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| Ganzes Huhn                   | Rotisserie | Rotisserie       |       | 45-60                | 190             |                                                                                                        |
| Putenbrust                    | Heißluft   | Rost, niedrig    | 250 g | 7-10                 | 220             | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| Frische Burger                | Backen     | Rost, hoch       |       | 15-20                | 175             | Formen Sie etwa gleich große Burger.                                                                   |
| Tiefgefrorene Burger          | Backen     | Rost, hoch       |       | 13-18                | 175             | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| Schweinekotelett              | Heißluft   | Rost, hoch       | 250 g | 12-18                | 220             | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| Würste                        | Grillen    | Rost, hoch       |       | 25-35                | 190             | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| Speck                         | Heißluft   | Rost, niedrig    |       | 7-40                 | 220             |                                                                                                        |
| Süßkartoffelecken             | Heißluft   | Frittierbehälter | 750 g | 30-45                | 220             | Mit der Haut. 1 EL Öl begeben und würzen.                                                              |
| Mediterranes Röstgemüse       | Heißluft   | Frittierbehälter | 500 g | 15-20                | 200             | In gleichmäßige Stücke schneiden.                                                                      |
| Hausgemachte Fischstäbchen    | Heißluft   | Rost, niedrig    |       | 7-8                  | 220             | Nach der Hälfte der Zeit wenden. Ensure cooked through                                                 |
| Tiefgefrorene Fischstäbchen   | Backen     | Rost, niedrig    |       | 10-12                | 190             | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| Lachs                         | Grillen    | Rost, hoch       | 200 g | 4-8                  | 190             | Die Zubereitungszeit hängt von der Größe ab.                                                           |
| Gerösteter Blumenkohl         | Heißluft   | Frittierbehälter | 500 g | 10-15                | 220             | In gleichmäßige Stücke von ca. 2 cm schneiden.                                                         |
| Gerösteter Rosenkohl          | Heißluft   | Frittierbehälter | 300 g | 15-20                | 220             | 1 EL Öl begeben.                                                                                       |
| Gerösteter Brokkoli           | Grillen    | Frittierbehälter | 500 g | 15-20                | 190             | In kleine Stücke (2 cm) schneiden.                                                                     |
| Pilze                         | Heißluft   | Frittierbehälter | 300 g | 10-12                | 220             |                                                                                                        |
| Gefüllte Ofenkartoffel        | Heißluft   | Rost, niedrig    |       | 30-50                | 220             | Mit Öl einreiben und würzen.                                                                           |
| Brie-Spitzen                  | Backen     | Rost, niedrig    |       | 7-10                 | 175             | Vor dem Kochen auf Raumtemperatur bringen.                                                             |
| Pizza                         | Backen     | Rost, niedrig    |       | 5-7                  | 200             | Pita-Pizza/Mini/Scheiben. Entfernen Sie die Verpackung                                                 |
| Fleischspieße                 | Rotisserie | Spieße           |       | 15-20                | 190             | Die Zubereitungszeit hängt von der Fleischgröße ab.                                                    |
| Gemüsespieße                  | Rotisserie | Spieße           |       | 10-20                | 190             | Halloumi, Gemüse, etc.                                                                                 |
| Kuchen                        | Backen     | Rost, niedrig    |       | 10-15                | 175             | Backen Sie die Kuchen in den Cupcake-Förmchen                                                          |

Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient sous surveillance permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et soient conscientes des risques encourus. Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les tâches de nettoyage et d'entretien réalisées par l'utilisateur ne seront pas effectuées par des enfants.

Cet appareil doit être placé sur une surface stable avec les poignées en position de façon à éviter le déversement de liquides chauds.

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

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.

- Cet appareil peut être utilisé pour rôtir, cuire au four, griller et frire à air chaud et ne peut être utilisé à d'autres fins.
- Ne cuisez pas les aliments directement dans la cuvette.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.

## POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## SCHEMAS

- |                             |                                          |                         |
|-----------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| 1. Couvercle                | 5. Cuvette                               | 9. Couvercle du tambour |
| 2. Écran/commandes tactiles | 6. Bouton de déverrouillage du couvercle | 10. Tambour             |
| 3. Élément chauffant        | 7. Arbre de transmission                 | 11. Poignées du tambour |
| 4. Poignées de la cuvette   | 8. Taquets de déverrouillage             | 12. Grille pliante      |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Le nouvel élément pourrait émettre un peu de fumée au début, mais cela n'est pas préoccupant. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée lors des premières utilisations de l'appareil.
- Lavez à la main les pièces amovibles. Rincez-les ensuite consciencieusement.

## ÉCRAN

Pendant l'utilisation, l'écran affiche alternativement la température actuelle et la durée du programme par défaut pour le programme sélectionné. Si un programme est déjà en cours, l'écran affiche alors la durée d'exécution restante du programme. Lorsque la température est affichée, le bouton de la température () clignote. Lorsque la durée est affichée, le bouton de la durée () clignote.

## GUIDE DES PROGRAMMES

Vous pouvez modifier la température du programme par défaut et programmer la durée de fonctionnement.

| Programme                                                                                                | Paramètres par défaut |                 | Plage de réglage |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|------------------|-----------------|
|                                                                                                          | Température ° C       | Temps (minutes) | Température ° C  | Temps (minutes) |
| Friteuse à air chaud  | 220                   | 30              | 150 - 220        | 1 - 60          |
| Rôtir/Cuire au four   | 175                   | 30              | 100 - 220        | 1 - 60          |
| Gril                  | 190                   | 15              | 100 - 220        | 1 - 60          |

- Pour sélectionner un programme, appuyez sur le bouton correspondant illustré ci-dessus.
- Pour modifier la température, appuyez d'abord sur le bouton de la température () et utilisez ensuite les flèches Haut () et Bas () pour sélectionner la température souhaitée.
- Pour modifier la durée de fonctionnement du programme, appuyez d'abord sur le bouton de la durée () et utilisez ensuite les flèches Haut () et Bas () pour sélectionner la durée souhaitée.
- Si nécessaire, vous pouvez modifier les paramètres de durée et de température en utilisant cette même méthode quand le programme est en cours de fonctionnement.



---

## GRILLE

Avant d'utiliser la grille, dépliez et fixez ses pieds comme indiqué (Fig. E). La grille fournie peut être placée en position haute (Fig. F) et positionner ainsi les aliments plus près de l'élément chauffant ou en position basse (Fig. G) et positionner les aliments plus loin de l'élément chauffant. Les pieds de la grille peuvent être repliés pour le rangement.

---

## FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Débranchez votre Cyclofry plus.
2. Placez les aliments à frire dans le tambour. Ne remplissez pas excessivement le tambour. Laissez suffisamment d'espace pour que l'air puisse circuler et que les aliments puissent se déplacer librement (Fig. A).
3. Placez le couvercle sur le tambour (Fig. B).
4. Insérez l'arbre de transmission dans l'ouverture de la cuvette (Fig. C).
5. Abaissez le tambour dans l'appareil jusqu'à ce que les deux orifices des poignées s'alignent sur les deux broches situées dans le corps de la friteuse (Fig. D). Le couvercle ne pourra pas être fermé si les broches ne sont pas insérées dans les orifices des poignées.
6. Branchez votre Cyclofry plus. L'appareil émettra un bip sonore et l'écran s'allumera brièvement.
7. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻).
8. L'écran s'allume et affiche les programmes disponibles.
9. Appuyez sur le bouton (🌀) pour sélectionner le programme Friteuse à air chaud.
10. L'écran va afficher alternativement la température du programme par défaut et la durée de fonctionnement du programme (voir ÉCRAN). Vous pouvez modifier ces paramètres (voir GUIDE DES PROGRAMMES).
11. Modifiez les paramètres selon vos préférences ou acceptez les paramètres par défaut. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻) pour démarrer le programme.
12. Quand le programme est terminé, l'écran s'éteint (à l'exception du bouton de marche/arrêt) et le ventilateur fonctionne pendant 20 secondes. Après 20 secondes, votre Cyclofry plus émet un bip sonore 5 fois, puis s'éteint.

### Retrait du tambour

1. Ouvrez le couvercle. Prenez garde à la vapeur et à l'air chaud qui sont susceptibles de se dégager. Utilisez des gants de cuisine ou une protection similaire.
2. Utilisez les deux poignées pour retirer le tambour. Nous vous recommandons d'utiliser des gants de cuisine, compte tenu de la TEMPÉRATURE ÉLEVÉE du tambour et des surfaces environnantes.
3. Appuyez sur le tambour pour l'éloigner de vous (en le poussant vers la partie arrière de l'appareil), puis soulevez légèrement vers le haut l'extrémité du tambour qui est la plus proche de vous jusqu'à ce qu'elle dépasse le bord de la cuvette.
4. Extrayez le tambour de la cuvette et déposez-le sur une surface résistant à la chaleur.
5. Appuyez sur le plus grand taquet de déverrouillage (de forme triangulaire) et soulevez délicatement le couvercle du tambour (Fig. H). Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur les deux taquets de déverrouillage pour retirer le couvercle.

---

## GRIL

La fonction de gril est idéale pour griller, rissoler ou dorer des aliments. Utilisez l'appareil comme un gril classique en rapprochant les aliments de la chaleur à l'aide de la grille.

1. Débranchez votre Cyclofry plus.
2. Placez la grille dans la cuvette. Utilisez-la en position haute.
3. Branchez votre Cyclofry plus. L'appareil émettra un bip sonore et l'écran s'allumera brièvement.
4. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻).
5. L'écran s'allume et affiche les programmes disponibles.
6. Appuyez sur le bouton (🔥) pour sélectionner le programme Gril.
7. L'écran va afficher alternativement la température du programme par défaut et la durée de fonctionnement du programme (voir ÉCRAN). Vous pouvez modifier ces paramètres (voir GUIDE DES PROGRAMMES).
8. Modifiez les paramètres selon vos préférences ou acceptez les paramètres par défaut.
9. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻) pour démarrer le programme.
10. Quand le programme est terminé, l'écran s'éteint (à l'exception du bouton de marche/arrêt) et le ventilateur fonctionne pendant 20 secondes. Après 20 secondes, votre Cyclofry plus émet un bip sonore 5 fois, puis s'éteint.
11. Ouvrez le couvercle. Prenez garde à la vapeur et à l'air chaud qui sont susceptibles de se dégager.
12. Vous pouvez utiliser les pinces pour retirer le gril en toute sécurité. Nous vous recommandons d'utiliser des gants de cuisine.
- Vous pouvez interrompre le programme à tout moment en ouvrant le couvercle. Fermez le couvercle pour réinitialiser le programme.
- Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻). Le programme s'arrêtera et le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes. Les paramètres de tout programme éventuel seront perdus.

---

## RÔTIR/CUIRE AU FOUR

1. Débranchez votre Cyclofry plus.
2. Les aliments peuvent aussi être cuits directement dans la cuvette (p. ex., cakes).
3. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille ou dans un récipient de taille appropriée pouvant aller au four.
4. Branchez votre Cyclofry plus. L'appareil émettra un bip sonore et l'écran s'allumera brièvement.
5. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻).
6. L'écran s'allume et affiche les programmes disponibles.
7. Appuyez sur le bouton (🍲) pour sélectionner le programme Rôtir/Cuire au four.
8. L'écran va afficher alternativement la température du programme par défaut et la durée de fonctionnement du programme (voir ÉCRAN). Vous pouvez modifier ces paramètres (voir GUIDE DES PROGRAMMES).

9. Modifiez les paramètres selon vos préférences ou acceptez les paramètres par défaut.
10. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻) pour démarrer le programme.
11. Quand le programme est terminé, l'écran s'éteint (à l'exception du bouton de marche/arrêt) et le ventilateur fonctionne pendant 20 secondes. Après 20 secondes, votre Cyclofry plus émet un bip sonore 5 fois, puis s'éteint.
12. Ouvrez le couvercle. Prenez garde à la vapeur et à l'air chaud qui sont susceptibles de se dégager.
13. Vous pouvez utiliser les pinces pour retirer le grille en toute sécurité. Nous vous recommandons d'utiliser des gants de cuisine.
- Vous pouvez interrompre le programme à tout moment en ouvrant le couvercle. Fermez le couvercle pour réinitialiser le programme.
- Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻). Le programme s'arrêtera et le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes. Les paramètres de tout programme éventuel seront perdus.



## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. La cuvette peut être extraite du corps principal de l'appareil pour le nettoyage.
3. Essuyez les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Lavez à la main les pièces amovibles, rincez-les et séchez-les.
5. Lorsque vous remettez la cuvette en place, veillez à l'abaisser complètement dans le corps de l'appareil.



Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

## ASTUCES ET CONSEILS

- Ne placez pas dans le tambour des aliments qui ont un enrobage comme de la chapelure, étant donné que l'action de rotation/renversement du tambour va détacher l'enrobage de l'aliment pendant la cuisson.
- Ne remplissez pas excessivement le tambour, étant donné que cela peut limiter le flux d'air chaud, ce qui peut altérer la durée de cuisson et affecter la qualité de la cuisson.

## RECYCLAGE



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

## RECETTES

### FRITES MAISON Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5-10 minutes. Temps de cuisson : 35-40 minutes

- 650 g de pommes de terre pour frites
  - 15 ml d'huile
1. Coupez les pommes de terre à la taille désirée. Veillez à ce que les morceaux aient plus ou moins la même taille. Rincez les pommes de terre avec de l'eau froide et égouttez-les. Répétez cette opération à deux reprises. Séchez tout excédent d'eau des pommes de terre en utilisant un chiffon ou du papier cuisine. Ajoutez l'huile et secouez les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient toutes recouvertes d'un film d'huile uniforme.
  2. Sélectionnez le mode Friteuse à air chaud. Réglez le temps sur 40 minutes et placez ensuite les pommes de terre dans le tambour. Mettez le tambour en place et faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et moelleuses au centre.

### QUARTIERS DE PATATES DOUCES ÉPICÉES Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5-10 minutes. Temps de cuisson : 35-45 minutes

- 750 g de patates douces
  - 5 g de poudre de piment / copeaux de piment
  - 3 g de poivre noir concassé
  - 15 ml d'huile
1. Coupez les patates douces en quartiers de taille égale. Rincez les quartiers de pommes de terre avec de l'eau froide et égouttez-les. Séchez tout excédent d'eau des patates douces en utilisant un chiffon ou du papier cuisine.
  2. Mélangez l'huile d'olive, le piment et le poivre noir concassé, puis ajoutez les patates douces en veillant à ce qu'elles soient bien enrobées du mélange.
  3. Sélectionnez le mode Friteuse à air chaud. Réglez le temps sur 40 minutes et placez ensuite les patates douces dans le tambour. Mettez le tambour en place et faites cuire les patates douces jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et moelleuses au centre.

### POIVRONS FARCIS Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10-15 minutes. Temps de cuisson : 25-30 minutes

- 2 poivrons rouges
  - 3 g de poivre noir concassé
  - 3 g de pâte de piment
  - 350 g de bœuf haché
  - 3 g de paprika
  - 1 boule de mozzarella de buffle
  - ½ oignon blanc, finement haché
  - 3 g de cumin moulu
  - 30 ml d'huile d'olive
  - 3 gousses d'ail, finement hachées
  - 100 g de fromage cheddar, râpé
  - Sel au goût
1. Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur et retirez la tige et les graines. Arrosez d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez.
  2. Mélangez le bœuf haché, l'oignon, l'ail, le poivre noir concassé, le paprika, le cumin, le cheddar, le piment, l'huile d'olive et le sel.
  3. Répartissez le mélange de façon uniforme dans les quatre moitiés de poivrons. Coupez la mozzarella en 4 tranches et réservez.
  4. Sélectionnez le mode Rôtir/Cuire. Placez la grille dans la cuvette dans la position basse et déposez ensuite les poivrons farcis sur la grille. Faites cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les jus soient transparents. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez une tranche de mozzarella sur chaque poivron farci. Terminez la cuisson et servez.

### CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS AUX TROIS FROMAGES Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5-10 minutes. Temps de cuisson : 15-20 minutes

- 200 g de fromage cheddar, râpé
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 2 jeunes oignons, coupés en fines lamelles
- 50 g de parmesan, râpé
- 75 g de fromage de chèvre
- 3 g de poivre noir concassé
- 4 g de feuilles de persil plat, hachées
- 15 ml d'huile d'olive
- 2 g de paprika

1. Retirez la tige et épluchez les champignons. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez.
2. Mélangez le cheddar, l'ail, l'oignon, le poivre noir concassé, le persil et l'huile d'olive. Répartissez le mélange entre les champignons.
3. Divisez le fromage de chèvre en 4 portions égales et émiettez sur les champignons. Procédez de la même façon avec le parmesan râpé. Saupoudrez de paprika uniformément.
4. Sélectionnez le mode Gril. Placez la grille dans la cuvette dans la position basse et déposez ensuite les champignons sur la grille. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

### SAUMON GRILLÉ AU CITRON ET À L'ANETH Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5-10 minutes. Temps de cuisson : 5 à 10 minutes (selon la forme et la taille des morceaux de saumon)

- 4 morceaux de saumon d'environ 200 g chacun
- le zeste et le jus d'un citron
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 30 ml d'huile d'olive
- 30 ml de vin blanc
- 3 g de feuilles d'aneth
- Sel et poivre au goût

1. Mélangez le zeste du citron, le jus du citron, l'ail, l'huile d'olive et le vin blanc.
2. Placez les morceaux de saumon sur un plateau et badigeonnez-les avec le mélange. Assaisonnez.
3. Sélectionnez le mode Gril. Placez la grille dans la cuvette dans la position haute et déposez les morceaux de saumon sur la grille. Faites cuire pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le saumon commence à s'écailler.

### FONDANTS AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE Pour 6 personnes

Temps de préparation: 45 minutes, y compris la durée de réfrigération. Temps de cuisson: 15 minutes. Équipement : 6 moules.

- 200 g de chocolat noir (au moins 54 %)
- 200 g de beurre non salé
- 50 g de beurre non salé, fondu
- 140 g de sucre en poudre
- 4 grands œufs
- 100 g de farine ordinaire
- 20 g de poudre de cacao et un peu plus pour saupoudrer
- 5 g de poudre à lever
- le zeste de deux oranges

1. Placez les moules sur un plateau et badigeonnez l'intérieur des moules avec un peu de beurre fondu en faisant des mouvements vers le haut. Placez les moules au réfrigérateur pendant 5 minutes et répétez le processus ci-dessus avec plus de beurre. Mettez un peu de poudre de cacao dans chaque moule et faites pivoter les moules jusqu'à ce que la couche de beurre soit couverte uniformément de poudre de cacao. Éliminez toute excédent de poudre de cacao en tapant sur les moules.
2. Faites fondre doucement le mélange de chocolat, de beurre et de zeste d'orange. Dans un récipient séparé, fouettez le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un crème légère et mousseuse. Retirez le zeste d'orange du mélange de chocolat. Incorporez le mélange de chocolat au mélange d'œufs et de sucre.
3. Tamisez la farine, la poudre de cacao et la poudre à lever. Incorporez dans le mélange de chocolat en veillant à bien mélanger le tout.
4. Répartissez le mélange dans les moules et mettez au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes.
5. Sélectionnez le mode Rôtir/Cuire. Placez la grille dans la cuvette à la position basse et faites chauffer pendant 2 minutes. Déposez délicatement les fondants sur la grille et réglez la durée de cuisson sur 12-13 minutes. Faites cuire jusqu'à ce qu'une croûte commence à se former sur la partie supérieure et jusqu'à ce que les fondants commencent à se séparer des parois des moules.
6. Après cuisson, laissez reposer pendant 1 minute avant de servir.

GUIDE DE CUISSON

Le tableau suivant présente les temps de cuisson approximatifs pour les aliments courants.

| Aliment                           | Programme            | Accessoire             | Quantité | Durée approximative (min) | Température (°C) | Remarques                                                                                                          |
|-----------------------------------|----------------------|------------------------|----------|---------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frites surgelées                  | Friteuse à air chaud | Tambour                | 500 g    | 35-50                     | 220              |                                                                                                                    |
|                                   |                      |                        | 750 g    | 40-60                     |                  |                                                                                                                    |
| Frites maison                     | Friteuse à air chaud | Tambour                | 500 g    | 35-45                     | 220              | Rincez deux fois dans de l'eau froide, égouttez et séchez avec du papier. Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile |
|                                   |                      |                        | 750 g    | 40-60                     |                  |                                                                                                                    |
| Ailes de poulet                   | Friteuse à air chaud | Grille, position haute |          | 15-20                     | 220              | Retournez à mi-cuisson. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.                                                 |
| Pilons de poulet                  | Friteuse à air chaud | Grille, position haute |          | 20-25                     | 220              | Retournez-les de temps en temps. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.                                        |
| Poitrine de poulet                | Gril                 | Grille, position haute |          | 10-15                     | 190              | Vérifiez que les aliments sont bien cuits.                                                                         |
| Bâtonnets de poulet frais         | Gril                 | Grille, position basse |          | 10-12                     | 200              | Retournez à mi-cuisson. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.                                                 |
| Nuggets de poulet surgelés        | Cuisson au four      | Grille, position basse |          | 12-14                     | 190              | Retournez à mi-cuisson.                                                                                            |
| Poulet entier                     | Rôtissoire           | Rôtissoire             |          | 45-60                     | 190              |                                                                                                                    |
| Poitrine de dinde                 | Friteuse à air chaud | Grille, position basse | 250 g    | 7-10                      | 220              | Retournez à mi-cuisson.                                                                                            |
| Hamburgers frais                  | Cuisson au four      | Grille, position haute |          | 15-20                     | 175              | Formez des hamburgers de taille similaire.                                                                         |
| Hamburgers surgelés               | Cuisson au four      | Grille, position haute |          | 13-18                     | 175              | Retournez à mi-cuisson.                                                                                            |
| Côtelette de porc                 | Friteuse à air chaud | Grille, position haute | 250 g    | 12-18                     | 220              | Retournez à mi-cuisson.                                                                                            |
| Saucisses                         | Gril                 | Grille, position haute |          | 25-35                     | 190              | Retournez à mi-cuisson.                                                                                            |
| Bacon                             | Friteuse à air chaud | Grille, position basse |          | 7-40                      | 220              |                                                                                                                    |
| Quartiers de patates douces       | Friteuse à air chaud | Tambour                | 750 g    | 30-45                     | 220              | Avec la peau. Mélangez avec une cuillère à soupe d'huile et assaisonnez.                                           |
| Légumes méditerranéens grillés    | Friteuse à air chaud | Tambour                | 500 g    | 15-20                     | 200              | Découpez en morceaux de même taille.                                                                               |
| Fish-sticks maison                | Friteuse à air chaud | Grille, position basse |          | 7-8                       | 220              | Retournez à mi-cuisson. Ensure cooked through                                                                      |
| Fish-sticks surgelés              | Cuisson au four      | Grille, position basse |          | 10-12                     | 190              | Retournez à mi-cuisson.                                                                                            |
| Saumon                            | Gril                 | Grille, position haute | 200 g    | 4-8                       | 190              | Le temps de cuisson dépend de la taille.                                                                           |
| Chou-fleur rôti                   | Friteuse à air chaud | Tambour                | 500 g    | 10-15                     | 220              | Découpez en morceaux de même taille, d'environ 2 cm.                                                               |
| Choux de Bruxelles rôtis          | Friteuse à air chaud | Tambour                | 300 g    | 15-20                     | 220              | Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile.                                                                          |
| Brocolis rôtis                    | Gril                 | Tambour                | 500 g    | 15-20                     | 190              | Découpez en petits morceaux (2 cm).                                                                                |
| Champignons                       | Friteuse à air chaud | Tambour                | 300 g    | 10-12                     | 220              |                                                                                                                    |
| Pomme de terre en robe des champs | Friteuse à air chaud | Grille, position basse |          | 30-50                     | 220              | Badigeonnez d'huile et assaisonnez. Retournez-les de temps en temps.                                               |
| Quartiers de brie                 | Cuisson au four      | Grille, position basse |          | 7-10                      | 175              | Cuisez les aliments quand ils sont à température ambiante                                                          |
| Pizza                             | Cuisson au four      | Grille, position basse |          | 5-7                       | 200              | Pizza pita/mini/tranche. Retirez tous les éléments d'emballage                                                     |
| Kébab à la viande                 | Rôtissoire           |                        |          | 15-20                     | 190              | Le temps de cuisson dépend de la taille de la viande                                                               |
| Kébab végétarien                  | Rôtissoire           |                        |          | 10-20                     | 190              | Haloumi, légumes, etc.                                                                                             |
| Gâteau basique                    | Cuisson au four      | Grille, position basse |          | 10-15                     | 175              | Cuisez les gâteaux dans des moules à cupcake                                                                       |

Cuisez la viande, la volaille et les dérivés jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.



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

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden onder voortdurend toezicht. Mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken, of nadat zij instructies ontvangen hebben over het veilige gebruik van dit apparaat en de betreffende risico's begrijpen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden.

Dit product moet op een stabiele ondergrond geplaatst worden. De handgrepen moeten zo geplaatst worden dat geen hete vloeistoffen gemorst kunnen worden.

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

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

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

-  Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Dit apparaat kan worden gebruikt voor braden, bakken, grillen en luchtfrituren en heeft geen ander gebruik.
- Niet rechtstreeks in de kom koken.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.

## UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

## AFBEELDINGEN

- |                                |                        |                        |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|
| 1. Deksel                      | 5. Kom                 | 9. Deksel trommel      |
| 2. Display/bedieningselementen | 6. Vrijgaveknop deksel | 10. Trommel            |
| 3. Verwarmingselement          | 7. Aandrijfas          | 11. Handgrepen trommel |
| 4. Handgrepen kom              | 8. Vrijgavelipjes      | 12. Vouwrek            |

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Het nieuwe element kan in het begin een beetje roken, maar dat is normaal. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is de eerste keren dat u het gebruikt.
- Was met de hand de afneembare onderdelen. Spoel ze af en droog ze grondig af.

## DISPLAY

Tijdens het gebruik zal het display afwisselend de huidige temperatuur en de standaard programmatijd voor het geselecteerde programma weergeven. Als er al een programma wordt uitgevoerd, zal op het display de resterende tijd worden weergegeven. Als de temperatuur wordt weergegeven, zal de temperatuurknop () knipperen. Als de tijd wordt weergegeven, zal de tijdknop () knipperen.

## PROGRAMMAGIDS

U kunt de standaard programmatijd en uitvoeringstijd wijzigen.

| Programma                                                                                            | Standaard instellingen |             | Instelbaar bereik |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|-------------------|-------------|
|                                                                                                      | Temperatuur °C         | Tijd (min.) | Temperatuur °C    | Tijd (min.) |
| Luchtfrituren     | 220                    | 30          | 150 - 220         | 1 - 60      |
| Roosteren/bakken  | 175                    | 30          | 100 - 220         | 1 - 60      |
| Grill             | 190                    | 15          | 100 - 220         | 1 - 60      |

- Om een programma te selecteren, moet u op de desbetreffende knop drukken, zie hierboven.
- Om de temperatuur te wijzigen, tik eerst op de temperatuurknop () gebruik vervolgens de pijlen Omhoog () en Omlaag () om de gewenste temperatuur te selecteren.
- Om de uitvoeringstijd te wijzigen, tik eerst op de tijdknop () gebruik vervolgens de pijlen Omhoog () en Omlaag () om de gewenste tijd te selecteren.
- Indien nodig kunt u tijdens het uitvoeren van het programma de tijd- en temperatuurinstellingen met behulp van dezelfde methode wijzigen.

## REK

Voor gebruik moet u de pootjes van het rek uitvouwen en vergrendelen (zie afb. E). Het meegeleverde rek kan in de hoge stand (afb. F) worden geplaatst, zodat het voedsel dicht bij het verwarmingselement is, of de lage stand (afb. G) zodat het voedsel zich verder van het verwarmingselement bevindt. De poten van het rek kunnen worden opgevouwen voor opslag.

---

## LUCHTFRITUREN

1. Haal de stekker van uw Cyclofry plus uit het stopcontact.
2. Plaats het voedsel dat u wilt frituren in de trommel. Vul de trommel niet te veel. Zorg dat er voldoende ruimte is zodat de lucht vrij kan circuleren en het voedsel kan bewegen (afb. A).
3. Bevestig het deksel op de trommel (afb. B).
4. Steek de aandrijfas in de opening in de kom (afb. C).
5. Laat de trommel zakken totdat de twee gaten in de handgrepen over de twee pinnen in het centrale deel van de friteuse passen (afb. D). Het deksel zal niet sluiten als de pinnen niet door de gaten in de handgreep passen.
6. Steek de stekker van uw Cyclofry plus in het stopcontact. Het toestel zal piepen en het display zal kortstondig oplichten.
7. Tik op de aan-uitknop (⏻).
8. Het display licht op met de beschikbare programma's.
9. Tik op de (🌀) knop om het luchtfrituurprogramma te selecteren.
10. Het display zal afwisselend de standaard programmatemperatuur en uitvoeringstijd weergeven (zie DISPLAY). U kunt beide instellingen wijzigen (zie PROGRAMMAGIDS).
11. Wijzig de instellingen zoals gewenst of aanvaard de standaard instellingen. Tik op de aan-uitknop (⏻) om het programma te starten.
12. Zodra het programma is voltooid, zal het display doven (behalve de aan-uitknop) en zal de ventilator 20 seconden worden ingeschakeld. Na 20 seconden zal uw Cyclofry plus 5 keer piepen en vervolgens worden uitgeschakeld.

### De trommel verwijderen

1. Open het deksel. Pas op voor ontsnappende stoom en hete lucht. Gebruik ovenhandschoenen of iets gelijkaardigs.
2. Gebruik de twee handgrepen om de trommel te verwijderen. We raden het gebruik van ovenhandschoenen aan omdat de trommel en de omliggende gebieden HEET zijn.
3. Duw de trommel van u weg (naar de achterzijde van het toestel) til het uiteinde van de trommel dat het dichtst bij u is een beetje op totdat het van de rand van de kom vrijkomt.
4. Verwijder de trommel uit de kom en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
5. Druk het grote (rechthoekig) vrijgavelip naar beneden en verwijder zorgvuldig het deksel van de trommel (Afb. H). U moet beide vrijgavelipjes niet indrukken om het deksel te verwijderen.

---

## GRILLEN

De grillfunctie is perfect om voedsel te grillen, krokant te maken of bruinen. Gebruik het zoals een conventionele grill door het voedsel dicht bij de hitte te brengen met behulp van het rek.

1. Haal de stekker van uw Cyclofry plus uit het stopcontact.
2. Plaats het rek in de kom. Gebruik het in de hoogste stand.
3. Steek de stekker van uw Cyclofry plus in het stopcontact. Het toestel zal piepen en het display zal kortstondig oplichten.
4. Tik op de aan-uitknop (⏻).
5. Het display licht op met de beschikbare programma's.
6. Tik op de (🔥) knop om het grillprogramma te selecteren.
7. Het display zal afwisselend de standaard programmatemperatuur en uitvoeringstijd weergeven (zie DISPLAY). U kunt beide instellingen wijzigen (zie PROGRAMMAGIDS).
8. Wijzig de instellingen zoals gewenst of aanvaard de standaard instellingen.
9. Tik op de aan-uitknop (⏻) om het programma te starten.
10. Zodra het programma is voltooid, zal het display doven (behalve de aan-uitknop) en zal de ventilator 20 seconden worden ingeschakeld. Na 20 seconden zal uw Cyclofry plus 5 keer piepen en vervolgens worden uitgeschakeld.
11. Open het deksel. Pas op voor ontsnappende stoom en hete lucht.
12. U kunt de tang gebruiken om voorzichtig het rek te verwijderen. We raden aan om ovenhandschoenen te gebruiken.
- Het programma kan te allen tijde worden onderbroken door het deksel te openen. Sluit het deksel om het programma te hervatten.
- Om het programma te stoppen, drukt u op de aan-uitknop (⏻). Het programma zal stoppen en de ventilator zal nog gedurende 20 seconden blijven draaien. Elke programma-instelling zal verloren gaan.

---

## ROOSTEREN/BAKKEN

1. Haal de stekker van uw Cyclofry plus uit het stopcontact.
2. Het voedsel kan ook direct in de kom worden gebakken (bijv. cakes).
3. Het voedsel kan rechtstreeks op een rek worden geplaatst of in een geschikte ovenvaste container.
4. Steek de stekker van uw Cyclofry plus in het stopcontact. Het toestel zal piepen en het display zal kortstondig oplichten.
5. Tik op de aan-uitknop (⏻).
6. Het display licht op met de beschikbare programma's.
7. Tik op de (🍞) knop om het rooster-bakprogramma te selecteren.
8. Het display zal afwisselend de standaard programmatemperatuur en uitvoeringstijd weergeven (zie DISPLAY). U kunt beide instellingen wijzigen (zie PROGRAMMAGIDS).
9. Wijzig de instellingen zoals gewenst of aanvaard de standaard instellingen.
10. Tik op de aan-uitknop (⏻) om het programma te starten.
11. Zodra het programma is voltooid, zal het display doven (behalve de aan-uitknop) en zal de ventilator 20 seconden worden ingeschakeld. Na 20 seconden zal uw Cyclofry plus 5 keer piepen en vervolgens worden uitgeschakeld.
12. Open het deksel. Pas op voor ontsnappende stoom en hete lucht.
13. U kunt de tang gebruiken om voorzichtig het rek te verwijderen. We raden aan om ovenhandschoenen te gebruiken.
- Het programma kan te allen tijde worden onderbroken door het deksel te openen. Sluit het deksel om het programma te hervatten.
- Om het programma te stoppen, drukt u op de aan-uitknop (⏻). Het programma zal stoppen en de ventilator zal nog gedurende 20 seconden blijven draaien. Elke programma-instelling zal verloren gaan.



## ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen
2. De kom kan uit het centrale deel worden genomen om te worden schoongemaakt.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het toestel met een vochtige doek af.
4. Was met de hand de afneembare onderdelen, spoel ze af en droog ze.
5. Wanneer u de kom terug monteert, zorg dat u deze volledig in het centrale deel van het apparaat duwt.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

## AANWIJZINGEN EN TIPS

- Plaats geen voedsel met een coating in de trommel, zoals broodkruimels, omdat de roterende/tuimelende werking van de trommel tijdens de bereiding de coating van het voedsel zal verwijderen.
- Vul de trommel niet te veel, omdat dit de hete luchtstroom kan belemmeren en de kooktijd kan wijzigen en de kwaliteit beïnvloeden.

## RECYCLING



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

## RECEPTEN

### ZELFGEMAAKTE FRITES Voor 4 personen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten. Bereidingstijd: 35-45 minuten

- 650 g aardappelen om frites te maken
  - 15 ml olie
1. Snijd de aardappelen in de gewenste grootte. Probeer om de grootte van de stukken gelijk te houden. Bedek de aardappelen met koud water en voer het water af. Herhaal dit nog twee keer. Droog de aardappelen met een doek of keukenpapier. Voeg de olie toe en roer de aardappelen totdat ze een gelijkmatige coating met olie hebben.
  2. Selecteer de modus Luchtfrituren. Stel de tijd in op 40 minuten, plaats vervolgens de aardappelen in de trommel. Monteer de trommel en kook de aardappelen totdat deze krokant aan de buitenkant en zacht binnenin zijn.

### ZOETE AARDAPPELPARTJES MET KRUIDEN Voor 4 personen

Vorbereidingstijd: 4-5-10 minuten. Bereidingstijd: 35-40 minuten

- 750 g zoete aardappels
  - 5 g chilipoeder/chilivlokken
  - 15 ml olie
  - 3 g gebarsten zwarte peper
1. Snijd de zoete aardappelen in partjes van gelijke grootte. Was de aardappelen met koud water en voer het water af. Droog de zoete aardappelen met een doek of keukenpapier.
  2. Meng de olijfolie, chili en gebarsten zwarte peper en voeg vervolgens de zoete aardappels toe, zodat deze goed gecoat zijn.
  3. Selecteer de modus Luchtfrituren. Stel de tijd in op 40 minuten, plaats vervolgens de zoete aardappelen in de trommel. Monteer de trommel en kook de zoete aardappelen totdat deze krokant aan de buitenkant en zacht binnenin zijn.

### GEVULDE PAPRIKA'S Voor 4 personen

Vorbereidingstijd: 10-15 minuten. Bereidingstijd: 25-30 minuten

- 2 rode paprika's
  - 3 g gebarsten zwarte peper
  - 3 g chilipuree
  - 350 g rundergehakt
  - 3 g paprika
  - 1 buffalo mozzarella
  - ½ witte ui, fijngehakt
  - 3 g gemalen komijn
  - 30 ml olijfolie
  - 3 teentjes knoflook, in kleine stukjes gesneden
  - 100 g cheddar, geraspt
  - Zout naar smaak
1. Snijd de pepers in de lengte door en verwijder de steel en zaden. Besprenkel met een beetje olijfolie en kruiden.
  2. Meng het rundergehakt, ui, knoflook, gebarsten zwarte peper, paprika, komijn, cheddar, chili, olijfolie en zout.
  3. Verdeel het mengsel tussen de vier paprikahelften. Snijd de mozzarella in 4 plakjes en zet deze opzij.
  4. Selecteer de modus Roosteren/bakken. Plaats het draadrek in de kom, in de lage stand, leg vervolgens de gevulde paprika's op het rek. Kook gedurende 25-30 minuten totdat de sappen eruit zijn. Vijf minuten voor het einde van de bereiding, legt u een schijfje mozzarella op elke gevulde peper. Voltooi de bereiding en serveer.

### PORTOBELLO-CHAMPIGNONS MET DRIE KAZEN Voor 4 personen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten. Bereidingstijd: 15-20 minuten

- 4 Portobello-champignons
  - 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
  - 15 ml olijfolie
  - 200 g cheddar, geraspt
  - 75 g geitenkaas
  - 2 g paprikapoeder
  - 3 teentjes knoflook, fijngesnipperd
  - 3 g gebarsten zwarte peper
  - 2 lente-uitjes, fijngesnipperd
  - 4 g bladpeterselie, gehakt
1. Verwijder de steel en schil de champignons. Besprenkel met olijfolie en kruiden.
  2. Meng de cheddar, knoflook, ui, gebarsten zwarte peper, peterselie en olijfolie. Verdeel het mengsel tussen de champignons.
  3. Verdeel de geitenkaas in 4 gelijke hoeveelheden en verkruimel deze op de champignons. Doe hetzelfde met de geraspte Parmezaanse kaas. Verdeel het paprikapoeder gelijkmatig.
  4. Selecteer de modus Grill. Plaats het draadrek in de kom, in de lage stand, leg vervolgens de champignons op het rek. Laat 15-20 minuten bakken.

### GEGRILDE ZALM MET CITROEN EN DILLE Voor 4 personen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten. Bereidingstijd: 5-10 minuten (afhankelijk van de vorm en grootte van de zalmporties)

- 4 stukken zalm, elk ongeveer 200 g
  - 30 ml olijfolie
  - Zout en peper naar smaak
  - Schil en sap van 1 citroen
  - 30 ml witte wijn
  - 2 teentjes knoflook, in kleine stukjes gesneden
  - 3 g dilleblaadjes
1. Meng de citroenschil, het citroensap, olijfolie en witte wijn.
  2. Leg de stukken zalm op een bakplaat en coat ze met het mengsel. Kruiden.
  3. Selecteer de modus Grill. Plaats het draadrek in de kom, in de hoge stand, leg vervolgens de stukken zalm op het rek. Bak gedurende 5-10 minuten totdat de zalm begint te vlokken.

## FONDANT CHOCOLADE MET SINAASAPPEL Voor 6 personen

Voorbereidingstijd: 45 minuten, inclusief tijd om te koelen. Bereidingstijd: 15 minuten. Apparatuur: 6 vormen.

- 200 g zwarte chocolade (minimaal 54%)
  - 200 g boter zonder zout
  - 50 g boter zonder zout, gesmolten
  - 140 g basterdsuiker
  - 4 grote eieren
  - 100 g bloem
  - 20 g cacaopoeder plus extra voor besprenkelen
  - 5 g bakpoeder
  - Schil van 2 sinaasappels
1. Plaats de vormen op een bakplaat en borstel de binnenkant van de vorm met gesmolten boter, met opwaartse halen. Koel de vormen gedurende 5 minuten en herhaal het bovenstaande proces met meer boter. Strooi een beetje cacaopoeder in elke vorm en draai de vormen totdat de botercoating gelijkmatig is bedekt met cacaopoeder. Tik op de vorm om het overtollige cacaopoeder te verwijderen.
  2. Smelt langzaam de chocolade, boter en sinaasappelschil. Klop de suiker en eieren op totdat deze licht en luchtig zijn. Verwijder de sinaasappelschil uit het chocolademengsel. Voeg het chocolademengsel aan de eieren en suiker toe.
  3. Zeef de bloem, het cacaopoeder en bakpoeder. Voeg het aan het chocolademengsel toe totdat het goed gemengd is.
  4. Verdeel het mengsel tussen de vormen en koel het ten minste 20 minuten.
  5. Selecteer de modus Roosteren/bakken. Plaats het draadrek in de kom, in de lage stand, en verwarm gedurende 2 minuten. Plaats voorzichtig de fondants op het rek en stel de timer op 12-13 minuten in. Bak totdat de bovenzijde een korst vormt en de fondant begint weg te trekken van de zijkanten van de vorm.
  6. Eenmaal klaar, 1 minuut laten staan voordat u het serveert.



## BEREIDINGSGIDS

De volgende tabel geeft de geschatte bereidingstijden voor veelvoorkomende voedingsproducten.

| Voedsel                          | Programma     | Toebereiden | Aantal | Geschatte tijd (min) | Temperatuur (°C) | Notities                                                                                         |
|----------------------------------|---------------|-------------|--------|----------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bevroren friet                   | Luchtfrituren | Trommel     | 500 g  | 35-50                | 220              |                                                                                                  |
|                                  |               |             | 750 g  | 40-60                |                  |                                                                                                  |
| Zelfgemaakte friet               | Luchtfrituren | Trommel     | 500 g  | 35-45                | 220              | Tweemaal in koud water spoelen, laten uitlekken en drogen met papier. 1 eetlepel olie toevoegen. |
|                                  |               |             | 750 g  | 40-60                |                  |                                                                                                  |
| Kippenvleugels                   | Luchtfrituren | Rek, hoog   |        | 15-20                | 220              | Halverwege het bakken roeren. Zorg dat goed doorbakken is.                                       |
| KipTrommelsticks                 | Luchtfrituren | Rek, hoog   |        | 20-25                | 220              | Af en toe omdraaien. Zorg dat goed doorbakken is.                                                |
| Kippenborst                      | Grill         | Rek, hoog   |        | 10-15                | 190              | Zorg dat goed doorbakken is.                                                                     |
| Verse kippenreepjes              | Grill         | Rek, laag   |        | 10-12                | 200              | Halverwege het bakken roeren. Zorg dat goed doorbakken is.                                       |
| Bevroren kippengoudklompjes      | Bakken        | Rek, laag   |        | 12-14                | 190              | Halverwege het bakken roeren.                                                                    |
| Hele kip                         | Draaispit     | Draaispit   |        | 45-60                | 190              |                                                                                                  |
| Kalkoenflet                      | Luchtfrituren | Rek, laag   | 250 g  | 7-10                 | 220              | Halverwege het bakken roeren.                                                                    |
| Verse hamburgers                 | Bakken        | Rek, hoog   |        | 15-20                | 175              | Maak burgers van gelijke grootte.                                                                |
| Bevroren hamburgers              | Bakken        | Rek, hoog   |        | 13-18                | 175              | Halverwege het bakken roeren.                                                                    |
| Varkenskarbonades                | Luchtfrituren | Rek, hoog   | 250 g  | 12-18                | 220              | Halverwege het bakken roeren.                                                                    |
| Worstjes                         | Grill         | Rek, hoog   |        | 25-35                | 190              | Halverwege het bakken roeren.                                                                    |
| Spek                             | Luchtfrituren | Rek, laag   |        | 7-40                 | 220              |                                                                                                  |
| Zoete aardappelpartjes           | Luchtfrituren | Trommel     | 750 g  | 30-45                | 220              | Met vel. 1 eetlepel olie en kruiden toevoegen.                                                   |
| Geroosterde mediterrane groenten | Luchtfrituren | Trommel     | 500 g  | 15-20                | 200              | Snijd in stukken van gelijke grootte.                                                            |
| Zelfgemaakte vissticks           | Luchtfrituren | Rek, laag   |        | 7-8                  | 220              | Halverwege het bakken roeren. Zorg dat goed doorbakken is.                                       |
| Bevroren vissticks               | Bakken        | Rek, laag   |        | 10-12                | 190              | Halverwege het bakken roeren.                                                                    |
| Zalm                             | Grill         | Rek, hoog   | 200 g  | 4-8                  | 190              | De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte.                                                 |
| Geroosterde bloemkool            | Luchtfrituren | Trommel     | 500 g  | 10-15                | 220              | Snijd in stukken van gelijke grootte, ca. 2 cm                                                   |
| Geroosterde spruiten             | Luchtfrituren | Trommel     | 300 g  | 15-20                | 220              | 1 eetlepel olie toevoegen.                                                                       |
| Geroosterde broccoli             | Grill         | Trommel     | 500 g  | 15-20                | 190              | Snijd in kleine (2cm) stukjes.                                                                   |
| Paddenstoelen                    | Luchtfrituren | Trommel     | 300 g  | 10-12                | 220              |                                                                                                  |
| Gepofte aardappelen              | Luchtfrituren | Rek, laag   |        | 30-50                | 220              | Inwrijven met olie en op smaak brengen. Af en toe omdraaien.                                     |
| Briepartjes                      | Bakken        | Rek, laag   |        | 7-10                 | 175              | Bereiden vanaf kamertemperatuur                                                                  |
| Pizza                            | Bakken        | Rek, laag   |        | 5-7                  | 200              | Pitta pizza/mini/stuk. Verwijder alle verpakking.                                                |
| Kebabvlees                       | Draaispit     | Vleespen    |        | 15-20                | 190              | De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte van het vlees.                                   |
| Groentenkebab                    | Draaispit     | Vleespen    |        | 10-20                | 190              | Haloumi, groenten, enz.                                                                          |
| Basiscake                        | Bakken        | Rek, laag   |        | 10-15                | 175              | Bak de cake in cakevormpje.                                                                      |

Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.

## NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Può essere utilizzato da bambini che abbiano compiuto almeno 8 anni a condizione che siano continuamente controllati da un adulto. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o di conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che siano in grado di capirne i possibili rischi. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini.

L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile con i manici posizionati in modo da evitare il versamento dei liquidi caldi.

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

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare da un centro assistenza autorizzato per evitare pericoli.

-  Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Questo apparecchio può essere utilizzato per cotture arrosto, al forno, alla griglia e frittture ad aria e non è adatto per altri usi.
- Non cuocere direttamente nella ciotola.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.

## SOLO PER USO DOMESTICO

## IMMAGINI

- |                           |                                   |                          |
|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Coperchio              | 5. Ciotola                        | 9. Coperchio del tamburo |
| 2. Comandi display/touch  | 6. Pulsante di rilascio coperchio | 10. Tamburo              |
| 3. Elemento riscaldante   | 7. Albero di rotazione            | 11. Maniglie del tamburo |
| 4. Maniglie della ciotola | 8. Linguettes di rilascio         | 12. Griglia pieghevole   |

## UTILIZZO INCLINATO/IN PIANO

- Il nuovo elemento può emettere un po' di fumo all'inizio ma non è niente di preoccupante. Assicurarsi che la stanza sia ben aerata le prime due volte che utilizzate l'apparecchio.
- Lavare a mano le parti rimovibili. Sciacquare e poi asciugare accuratamente.

## DISPLAY

Durante l'uso, il display alterna la visualizzazione della temperatura corrente e il tempo di default del programma per il programma selezionato. Se è già in funzione un programma, il display mostra il tempo di esecuzione rimanente del programma. Quando la temperatura è visualizzata sul display, il pulsante della temperatura () lampeggia. Quando il tempo è visualizzato sul display, il pulsante del tempo () lampeggia.

## GUIDA DEI PROGRAMMI

E' possibile cambiare la temperatura di default e il tempo di esecuzione dei programmi.

| Programma                                                                                                    | Impostazioni di default |              | Gamma regolabile |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|------------------|--------------|
|                                                                                                              | Temperatura °C          | Tempo (min.) | Temperatura °C   | Tempo (min.) |
| Frittura ad aria          | 220                     | 30           | 150 - 220        | 1 - 60       |
| Cottura arrosto/al forno  | 175                     | 30           | 100 - 220        | 1 - 60       |
| Grill                     | 190                     | 15           | 100 - 220        | 1 - 60       |

- Per selezionare un programma, premere il pulsante sopra indicato.
- Per cambiare la temperatura, prima premere il pulsante della temperatura () poi utilizzare le frecce verso l'alto () e verso il basso () per selezionare la temperatura desiderata.
- Per cambiare il tempo di esecuzione del programma, prima premere il pulsante del tempo () poi utilizzare le frecce verso l'alto () e verso il basso () per selezionare il tempo desiderato.
- Se necessario, è possibile cambiare le impostazioni di tempo e temperatura utilizzando lo stesso metodo mentre il programma è in funzione.

---

## GRIGLIA

Prima dell'uso, aprire e assicurare i piedi della griglia come mostrato (Fig. E). La griglia in dotazione può essere posizionata in posizione alta (Fig. F) avvicinando il cibo all'elemento riscaldante, o in posizione bassa (Fig. G) allontanando il cibo dall'elemento riscaldante. I piedi della griglia possono essere chiusi per riporla.

---

## FRITTURA AD ARIA

1. Scollegare il vostro Cyclofry plus.
2. Mettere gli alimenti da friggere nel tamburo. Non riempire troppo il tamburo. Lasciare abbastanza spazio per permettere all'aria di circolare e agli ingredienti di muoversi liberamente (Fig. A).
3. Montare il coperchio sul tamburo (Fig. B).
4. Inserire l'albero di rotazione nell'apertura della ciotola (Fig. C).
5. Abbassare il tamburo fino a quando i due fori nelle maniglie corrispondono ai due perni del corpo della friggitrice (Fig. D). Il coperchio non si chiude se i perni non passano attraverso i fori della maniglia.
6. Collegare il vostro Cyclofry plus. L'unità emette un segnale acustico e il display si illumina brevemente.
7. Premere il pulsante di accensione (⏻).
8. Il display si illumina mostrando i programmi disponibili.
9. Toccare il pulsante (🌀) per selezionare il programma Frittura ad aria.
10. Il display alterna la visualizzazione della temperatura di default del programma e del tempo di esecuzione del programma (vedi DISPLAY). E' possibile cambiare queste impostazioni (vedi la GUIDA DEL PROGRAMMA).
11. Cambiare le impostazioni come si vuole o accettare quelle impostate di default. Premere il pulsante di accensione (⏻) per avviare il programma.
12. Una volta terminato il programma, il display si spegne (tranne il pulsante di accensione) e la ventola funziona per 20 secondi. Dopo 20 secondi, il vostro Cyclofry plus emette 5 segnali acustici e poi si spegne.

### Rimozione del tamburo

1. Aprire il coperchio. Fare attenzione al vapore e all'aria calda che fuoriescono. Utilizzare dei guanti da forno o qualcosa di simile.
2. Utilizzare le due maniglie per rimuovere il tamburo. Raccomandiamo di utilizzare dei guanti da forno in quanto il tamburo e le zone circostanti sono CALDI.
3. Spingere il tamburo lontano da voi (verso la parte posteriore dell'unità) poi sollevare l'estremità del tamburo che è più vicina a voi leggermente verso l'alto fino a quando si libera il bordo della ciotola.
4. Sollevare il tamburo lontano dalla ciotola e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
5. Premere la linguetta più grande (triangolare) di rilascio e staccare delicatamente il coperchio dal tamburo (Fig. H). Non bisogna premere entrambe le linguette di rilascio per rimuovere il coperchio.

---

## COTTURA ALLA GRIGLIA

La funzione grill è perfetta per grigliare, rosolare o dorare. Utilizzare come un normale grill mettendo il cibo vicino alla fonte di calore utilizzando la griglia.

1. Scollegare il vostro Cyclofry plus.
2. Posizionare la griglia nella ciotola. Utilizzarla in posizione alta.
3. Collegare il vostro Cyclofry plus. L'unità emette un segnale acustico e il display si illumina brevemente.
4. Premere il pulsante di accensione (⏻).
5. Il display si illumina mostrando i programmi disponibili.
6. Toccare il pulsante (🔥) per selezionare il programma Grill.
7. Il display alterna la visualizzazione della temperatura di default del programma e del tempo di esecuzione del programma (vedi DISPLAY). E' possibile cambiare queste impostazioni (vedi la GUIDA DEL PROGRAMMA).
8. Cambiare le impostazioni come si vuole o accettare quelle impostate di default.
9. Premere il pulsante di accensione (⏻) per avviare il programma.
10. Una volta terminato il programma, il display si spegne (tranne il pulsante di accensione) e la ventola funziona per 20 secondi. Dopo 20 secondi, il vostro Cyclofry plus emette 5 segnali acustici e poi si spegne.
11. Aprire il coperchio. Fare attenzione al vapore e all'aria calda che fuoriescono.
12. E' possibile utilizzare le pinze per rimuovere con cura gli alimenti. Raccomandiamo di utilizzare dei guanti da forno.
- Il programma può essere messo in pausa in qualsiasi momento aprendo il coperchio. Chiudere il coperchio per riprendere il programma.
- Per arrestare il programma, premere il pulsante di accensione (⏻). Il programma si arresta e la ventola continua a funzionare per 20 secondi. Qualsiasi impostazione di programma viene persa.

---

## COTTURA ARROSTO/AL FORNO

1. Scollegare il vostro Cyclofry plus.
2. Il cibo può essere anche cotto direttamente nella ciotola (es. dolci).
3. Il cibo può essere disposto direttamente sulla griglia o in una pirofila di dimensioni adeguate.
4. Collegare il vostro Cyclofry plus. L'unità emette un segnale acustico e il display si illumina brevemente.
5. Premere il pulsante di accensione (⏻).
6. Il display si illumina mostrando i programmi disponibili.
7. Toccare il pulsante (🍖) per selezionare il programma cottura arrosto/al forno.
8. Il display alterna la visualizzazione della temperatura di default del programma e del tempo di esecuzione del programma (vedi DISPLAY). E' possibile cambiare queste impostazioni (vedi la GUIDA DEL PROGRAMMA).
9. Cambiare le impostazioni come si vuole o accettare quelle impostate di default.
10. Premere il pulsante di accensione (⏻) per avviare il programma.



11. Una volta terminato il programma, il display si spegne (tranne il pulsante di accensione) e la ventola funziona per 20 secondi. Dopo 20 secondi, il vostro Cyclofry plus emette 5 segnali acustici e poi si spegne.
12. Aprire il coperchio. Fare attenzione al vapore e all'aria calda che fuoriescono.
13. E' possibile utilizzare le pinze per rimuovere con cura gli alimenti. Raccomandiamo di utilizzare dei guanti da forno.
- Il programma può essere messo in pausa in qualsiasi momento aprendo il coperchio. Chiudere il coperchio per riprendere il programma.
- Per arrestare il programma, premere il pulsante di accensione (⏻). Il programma si arresta e la ventola continua a funzionare per 20 secondi. Qualsiasi impostazione di programma viene persa.

## CURA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. La ciotola può essere staccata dal corpo principale per la pulizia.
3. Pulire le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con un panno umido.
4. Lavare a mano le parti rimovibili, sciacquare e asciugare.
5. Nel rimontare la ciotola, assicurarsi di premerla verso il basso fino in fondo nel corpo dell'apparecchio.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- Non mettere cibo impanato, ad esempio con pangrattato, nel tamburo perché l'azione di rotazione/capovolgimento del tamburo fa cadere la panatura dal cibo durante la cottura.
- Non riempire troppo il tamburo perché questo può limitare il flusso d'aria calda che può alterare il tempo di cottura ed influenzare la qualità della cottura.

## RICICLO



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

## RICETTE

### PATATINE FRITTE FATTE IN CASA 4 Porzioni

Tempo di preparazione: 5-10 minuti. Tempo di cottura: 35-40 minuti

- 650 g di patate per patatine fritte
  - 15 ml di olio
1. Tagliare le patate nella dimensione desiderata. Cercare di tagliare pezzi della stessa dimensione. Coprire le patate con acqua fredda e scolarle. Ripetere questa operazione ancora due volte. Asciugare tutta l'acqua in eccesso dalle patate utilizzando un panno o della carta da cucina. Aggiungere l'olio e mescolare le patate fino a quando l'olio forma un rivestimento uniforme.
  2. Selezionare modalità Frittura ad aria. Regolare il tempo a 40 minuti poi mettere le patate nel tamburo. Montare il tamburo e cuocere fino a quando le patate sono croccanti all'esterno e morbide internamente.

### SPICCHI DI PATATE DOLCI SPEZiate 4 Porzioni

Tempo di preparazione: 5-10 minuti. Tempo di cottura: 35-40 minuti

- 750 g di patate dolci
  - 5 g di peperoncino in polvere
  - 15 ml di olio
  - 3 g di pepe nero schiacciato
1. Tagliare le patate dolci a spicchi di dimensioni uniformi. Lavare gli spicchi sotto acqua fredda e scolare. Asciugare tutta l'acqua in eccesso dalle patate dolci con un panno o con carta da cucina.
  2. Mescolare insieme l'olio di oliva, il peperoncino e il pepe nero schiacciato, poi aggiungerli alle patate dolci assicurandosi che le patate dolci siano ben ricoperte.
  3. Selezionare la modalità Frittura ad aria. Regolare il tempo a 40 minuti poi mettere le patate dolci nel tamburo. Montare il tamburo e cuocere fino a quando le patate dolci saranno croccanti all'esterno e morbide all'interno.

### PEPERONI RIPIENI 4 Porzioni

Tempo di preparazione: 10-15 minuti. Tempo di cottura: 25-30 minuti

- 2 peperoni dolci rossi
  - 3 g di pepe nero schiacciato
  - 3 g di crema di peperoncino
  - 350 g di manzo macinato
  - 3 g di paprika
  - 1 mozzarella di bufala
  - ½ cipolla bianca, finemente tritata
  - 3 g di cumino macinato
  - 30 ml di olio di oliva
  - 3 spicchi d'aglio, finemente tritati
  - 100 g di formaggio cheddar, grattugiato
  - Sale q.b.
1. Tagliare i peperoni a metà nel senso della lunghezza e rimuovere il picciolo e i semi. Spruzzare con un po' di olio d'oliva e condire.
  2. Mescolare insieme il manzo macinato, la cipolla, l'aglio, il pepe nero schiacciato, la paprika, il cumino, il formaggio, il peperoncino, l'olio d'oliva e il sale.
  3. Dividere la miscela in parti uguali fra le quattro metà dei peperoni. Tagliare la mozzarella in 4 fette e mettere da parte.
  4. Selezionare la modalità Arrosto/Cottura al forno. Mettere la griglia nella ciotola in posizione bassa, poi mettere i peperoni ripieni sulla griglia. Cuocere per 25-30 minuti fino a quando i succhi diventano chiari. Cinque minuti prima di fine cottura, aggiungere una fetta di mozzarella su ogni peperone ripieno. Terminare la cottura e servire.

### FUNGHI PORTOBELLO GRIGLIATI AI TRE FORMAGGI 4 Porzioni

Tempo di preparazione: 5-10 minuti. Tempo di cottura: 5-10 minuti

- 4 funghi Portobello
- 200 g di formaggio cheddar, grattugiato
- 3 spicchi d'aglio, tagliati finemente a cubetti
- 2 cipollotti, tagliati finemente a cubetti
- 50 g di formaggio parmigiano, grattugiato
- 75 g di formaggio di capra
- 3 g di pepe nero schiacciato
- 4 g di prezzemolo a foglia piatta, tritato
- 15 ml di olio d'oliva
- 2 g di paprika

1. Togliere il picciolo e la pelle dai funghi. Spruzzare con olio d'oliva e condire.
2. Mescolare insieme il formaggio cheddar, l'aglio, la cipolla, il pepe nero schiacciato, il prezzemolo e l'olio d'oliva. Dividere in parti uguali tra i funghi.
3. Dividere il formaggio di capra in 4 parti uguali e sbriciolare sui funghi. Fare lo stesso con il parmigiano grattugiato. Spruzzare la paprika uniformemente sulla parte superiore.
4. Selezionare la modalità Grill. Mettere la griglia nella ciotola in posizione bassa e mettere i funghi sulla griglia. Cuocere per 15-20 minuti.

### SALMONE GRIGLIATO CON LIMONE E ANETO 4 Porzioni

Tempo di preparazione: 5-10 minuti. Tempo di cottura: 5-10 minuti (secondo la forma e le dimensioni dei pezzi di salmone)

- 4 porzioni di salmone di circa 200 g ciascuno
- Scorza e succo di 1 limone
- 2 spicchi d'aglio, finemente tritati
- 30 ml di olio d'oliva
- 30 ml di vino bianco
- 3 g di foglie di aneto
- Sale e pepe q.b.

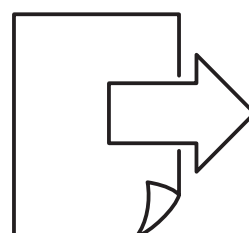
1. Mescolare insieme la scorza del limone, il succo del limone, l'aglio, l'olio d'oliva, il vino bianco.
2. Mettere le porzioni di salmone su un vassoio e ricoprire con la miscela. Condire.
3. Selezionare la modalità Grill. Mettere la griglia nella ciotola in posizione alta e mettere le porzioni di salmone sulla griglia. Cuocere per 5-10 minuti fino a quando il salmone inizia a sfaldarsi.

### FONDENTI DI ARANCIA AL CIOCCOLATO 6 Porzioni

Tempo di preparazione: 45 minuti compreso il tempo per mettere in frigo. Tempo di cottura: 15 minuti. Apparecchiatura: 6 formine.

- 200 g di cioccolato fondente (con almeno il 54% di cacao)
- 200 g di burro non salato
- 50 g di burro non salato, fuso
- 140 g di zucchero extra-fine
- 4 uova grandi
- 100 g di farina semplice
- 20 g di cacao in polvere e altro in più da spolverare
- 5 g di lievito in polvere
- Scorza di 2 arance

1. Mettere le formine su un vassoio e spennellare la parte interna con parte del burro fuso con movimenti verso l'alto. Mettere le formine in frigo per 5 minuti e ripetere il procedimento con più burro. Mettere un po' di cacao in polvere in ogni formina e ruotare le formine fino a quando il rivestimento di burro risulta coperto uniformemente con il cacao in polvere. Battere con le dita per eliminare ogni eccesso di cacao in polvere.
2. Sciogliere lentamente cioccolato, burro e aggiungere la scorza di arancia. Sbattere separatamente lo zucchero e le uova insieme fino a quando formano un impasto chiaro e soffice. Togliere la scorza di arancia dalla miscela di cioccolato. Unire uova e zucchero alla miscela di cioccolato.
3. Setacciare la farina, il cacao in polvere e il lievito in polvere. Incorporare nella miscela di cioccolato fino a quando il composto appare ben amalgamato.
4. Dividere la miscela fra le formine e mettere in frigo per almeno 20 minuti.
5. Selezionare la modalità Arrosto/Cottura al forno. Mettere la griglia nella ciotola in posizione bassa e scaldare per 2 minuti. Mettere accuratamente i fondenti sulla griglia e impostare il tempo a 12-13 minuti. Cuocere fino a quando la parte superiore inizia a formare una crosta e i fondenti iniziano a uscire dai lati delle formine.
6. Finita la cottura, lasciare riposare per 1 minuto prima di servire.



GUIDA ALLA COTTURA

La seguente tabella dà i tempi di cottura approssimativi per gli alimenti comuni.

| Alimento                          | Programma        | Accessorio     | Quantità | Tempo approssimativo (min) | Temperatura (°C) | Note                                                                                                  |
|-----------------------------------|------------------|----------------|----------|----------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Patatine fritte surgelate         | Frittura ad aria | Tamburo        | 500 g    | 35-50                      | 220              |                                                                                                       |
|                                   |                  |                | 750 g    | 40-60                      |                  |                                                                                                       |
| Patatine fritte fatte in casa     | Frittura ad aria | Tamburo        | 500 g    | 35-45                      | 220              | Sciugare due volte in acqua fredda, scolare e asciugare con carta. Mescolare in 1 cucchiaino di olio. |
|                                   |                  |                | 750 g    | 40-60                      |                  |                                                                                                       |
| Ali di pollo                      | Frittura ad aria | Griglia, alta  |          | 15-20                      | 220              | Mescolare a metà cottura. Accertarsi che sia completamente cotto.                                     |
| Cosce di pollo                    | Frittura ad aria | Griglia, alta  |          | 20-25                      | 220              | Mescolare di tanto in tanto. Accertarsi che sia completamente cotto.                                  |
| Petto di pollo                    | Grill            | Griglia, alta  |          | 10-15                      | 190              | Accertarsi che sia completamente cotto.                                                               |
| Straccetti di pollo fresco        | Grill            | Griglia, bassa |          | 10-12                      | 200              | Mescolare a metà cottura. Accertarsi che sia completamente cotto.                                     |
| Nugget di pollo surgelati         | Cottura al forno | Griglia, bassa |          | 12-14                      | 190              | Mescolare a metà cottura.                                                                             |
| Pollo intero                      | Girarrosto       | Girarrosto     |          | 45-60                      | 190              |                                                                                                       |
| Petto di tacchino                 | Frittura ad aria | Griglia, bassa | 250 g    | 7-10                       | 220              | Mescolare a metà cottura.                                                                             |
| Burger freschi                    | Cottura al forno | Griglia, alta  |          | 15-20                      | 175              | Preparare dei burger di dimensioni simili.                                                            |
| Burger surgelati                  | Cottura al forno | Griglia, alta  |          | 13-18                      | 175              | Mescolare a metà cottura.                                                                             |
| Costole di maiale                 | Frittura ad aria | Griglia, alta  | 250 g    | 12-18                      | 220              | Mescolare a metà cottura.                                                                             |
| Salsicce                          | Grill            | Griglia, alta  |          | 25-35                      | 190              | Mescolare a metà cottura.                                                                             |
| Bacon                             | Frittura ad aria | Griglia, bassa |          | 7-40                       | 220              |                                                                                                       |
| Spicchi di patate dolci           | Frittura ad aria | Tamburo        | 750 g    | 30-45                      | 220              | Lasciare la pelle. Mescolare in 1 cucchiaino di olio e condire.                                       |
| Verdure mediterranee grigliate    | Frittura ad aria | Tamburo        | 500 g    | 15-20                      | 200              | Tagliare in pezzi di uguali dimensioni.                                                               |
| Bastoncini di pesce fatti in casa | Frittura ad aria | Griglia, bassa |          | 7-8                        | 220              | Mescolare a metà cottura. Accertarsi che sia completamente cotto.                                     |
| Bastoncini di pesce surgelati     | Cottura al forno | Griglia, bassa |          | 10-12                      | 190              | Mescolare a metà cottura.                                                                             |
| Salmone                           | Grill            | Griglia, alta  | 200 g    | 4-8                        | 190              | Il tempo di cottura dipende dalla dimensione.                                                         |
| Cavolfiore arrostito              | Frittura ad aria | Tamburo        | 500 g    | 10-15                      | 220              | Tagliare in pezzi di uguali dimensioni, c.ca 2cm                                                      |
| Cavoletti di Bruxelles arrostiti  | Frittura ad aria | Tamburo        | 300 g    | 15-20                      | 220              | Mescolare in 1 cucchiaino di olio.                                                                    |
| Broccoli arrostiti                | Grill            | Tamburo        | 500 g    | 15-20                      | 190              | Tagliare in piccoli pezzi (2cm).                                                                      |
| Funghi                            | Frittura ad aria | Tamburo        | 300 g    | 10-12                      | 220              |                                                                                                       |
| Patate ripiene                    | Frittura ad aria | Griglia, bassa |          | 30-50                      | 220              | Spennellare con olio e condire. Mescolare di tanto in tanto.                                          |
| Spicchi di brie                   | Cottura al forno | Griglia, bassa |          | 7-10                       | 175              | Cuocere quando raggiunge la temperatura ambiente                                                      |
| Pizza                             | Cottura al forno | Griglia, bassa |          | 5-7                        | 200              | Pitta pizza/mini/fetta. Rimuovere tutto l'imballaggio                                                 |
| Kebab con carne                   | Girarrosto       | Spiedini       |          | 15-20                      | 190              | Il tempo di cottura dipende dalla dimensione della carne.                                             |
| Kebab con verdure                 | Girarrosto       | Spiedini       |          | 10-20                      | 190              | Halumi, verdure, ecc.                                                                                 |
| Dolce base                        | Cottura al forno | Griglia, bassa |          | 10-15                      | 175              | Cuocere i dolci dentro i pirottini                                                                    |

Cuocere la carne, il pollame e derivati fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.

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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, a saber:

Los niños de 0 a 8 años no deben usar el aparato. Los niños mayores de 8 años pueden usar el aparato bajo supervisión de un adulto. Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento pueden usar el aparato bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros que conlleva. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato.

Debe colocar el aparato en una superficie estable con los mangos dispuestos de tal forma que se evite el derrame de líquidos calientes.

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

 Las superficies del aparato se calentarán durante su uso.

Si el cable está dañado, devuelva el aparato, para evitar peligro.

-  No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- Este aparato puede utilizarse para asar, hornear, como grill y para freír con aire, quedando excluido cualquier otro uso.
- No cocine directamente en el recipiente.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## ILUSTRACIONES

- |                                  |                                   |                      |
|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| 1. Tapa                          | 5. Recipiente                     | 9. Tapa del tambor   |
| 2. Pantalla / controles táctiles | 6. Botón de desbloqueo de la tapa | 10. Tambor           |
| 3. Resistencia                   | 7. Eje motor                      | 11. Asas del tambor  |
| 4. Asas del recipiente           | 8. Pestañas de desbloqueo         | 12. Rejilla plegable |

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Al ser nueva, la resistencia puede desprender algo de humo al principio, pero esto no debe ser motivo de preocupación. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada las primeras veces que usa el aparato.
- Lave a mano las piezas desmontables. Enjuáguelas y séquelas bien.

## PANTALLA

Cuando el aparato está en marcha, la pantalla alterna entre la temperatura actual y el tiempo predeterminado para el programa seleccionado en ese momento. Si ya hay un programa en curso, el visualizador mostrará el tiempo que falta para que termine el programa activo. Cuando muestre la temperatura, se encenderá el botón de temperatura (🌡️). Cuando muestre el tiempo, se encenderá el botón de tiempo (⌚).

## GUÍA DE PROGRAMAS

Puede modificar el tiempo de duración y la temperatura predeterminados para cada programa.

| Programa         | Configuración predeterminada |              | Intervalo ajustable |              |
|------------------|------------------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                  | Temperatura °C               | Tiempo (min) | Temperatura °C      | Tiempo (min) |
| Freír con aire 🍷 | 220                          | 30           | 150 - 220           | 1 - 60       |
| Hornear 🍲        | 175                          | 30           | 100 - 220           | 1 - 60       |
| Grill 🍖          | 190                          | 15           | 100 - 220           | 1 - 60       |

- Para seleccionar un programa, pulse el botón correspondiente entre los que aparecen en la tabla.
- Para modificar la temperatura, pulse primero el botón de temperatura (🌡️). A continuación, seleccione la temperatura deseada usando las flechas arriba (▲) y abajo (▼).
- Para modificar el tiempo de duración del programa, pulse primero el botón de tiempo (⌚). A continuación, seleccione el tiempo deseado usando las flechas arriba (▲) y abajo (▼).
- En caso necesario, puede modificar del mismo modo la configuración de tiempo y temperatura con el programa en marcha.



---

## REJILLA

Antes de usar la rejilla, despliegue y fije las patas tal y como muestra la imagen (fig. E). La rejilla proporcionada puede colocarse en la posición superior (fig. F), para acercar los alimentos a la resistencia, o en la posición inferior (fig. G), para alejar los alimentos de la resistencia. Las patas de la rejilla pueden doblarse para guardarla.

---

## FREÍR CON AIRE

1. Desenchufe el Cyclofry plus .
2. Introduzca en el tambor los alimentos que desea freír. No llene el tambor en exceso. Deje espacio suficiente para que el aire circule y los ingredientes puedan moverse libremente (fig. A).
3. Coloque la tapa en el tambor (fig. B).
4. Encaje la abertura del recipiente en el eje motor (fig. C).
5. Baje el tambor hasta que los orificios de las asas encajen en los salientes del cuerpo del aparato (fig. D). La tapa no cerrará si los salientes no están dentro de los orificios de las asas.
6. Enchufe el Cyclofry plus . El aparato emitirá un pitido y la pantalla se iluminará durante unos instantes.
7. Pulse el botón de encendido (⏻).
8. La pantalla se iluminará para mostrar los programas disponibles.
9. Pulse el botón (🌀) para seleccionar el programa para freír con aire.
10. La pantalla alternará entre el tiempo de duración del programa y la temperatura predeterminados (consulte el apartado PANTALLA). Puede modificar cualquiera de estos parámetros (consulte el apartado GUÍA DE PROGRAMAS).
11. Puede modificar la configuración, si así lo desea, o aceptar la predeterminada. Pulse el botón de encendido (⏻) para poner en marcha el programa.
12. Cuando el programa haya terminado, la pantalla se apagará (excepto el botón de encendido) y el ventilador funcionará durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, el Cyclofry plus emitirá 5 pitidos y luego se apagará.

### Cómo extraer el tambor

1. Abra la tapa. Tenga cuidado por si sale vapor y aire caliente. Utilice guantes de horno o una protección similar.
2. Sujete el tambor por las asas. Se recomienda utilizar guantes de horno porque el tambor y las superficies adyacentes estarán CALIENTES.
3. Empuje el tambor hacia la parte trasera del aparato, alejándolo de usted. A continuación, eleve ligeramente la parte del tambor más cercana a usted hasta que sobresalga por el borde del recipiente.
4. Levante el tambor, extráigalo del recipiente y colóquelo en una superficie resistente al calor.
5. Pulse hacia abajo la pestaña de desbloqueo más grande (triangular) y levante la tapa del tambor cuidadosamente (Fig. H). No es preciso pulsar ambas pestañas de desbloqueo para retirar la tapa.

---

## GRILL

La función grill es perfecta para asar a la parrilla, tostar o dorar alimentos. Utilice el aparato como un grill convencional, acercando los ingredientes al calor empleando la rejilla.

1. Desenchufe el Cyclofry plus .
2. Coloque la rejilla en el recipiente. Úsela en la posición superior.
3. Enchufe el Cyclofry plus . El aparato emitirá un pitido y la pantalla se iluminará durante unos instantes.
4. Pulse el botón de encendido (⏻).
5. La pantalla se iluminará para mostrar los programas disponibles.
6. Pulse el botón (🔥) para seleccionar el programa de grill.
7. La pantalla alternará entre el tiempo de duración del programa y la temperatura predeterminados (consulte el apartado PANTALLA). Puede modificar cualquiera de estos parámetros (consulte GUÍA DE PROGRAMAS).
8. Puede modificar la configuración, si así lo desea, o aceptar la predeterminada.
9. Pulse el botón de encendido (⏻) para poner en marcha el programa.
10. Cuando el programa haya terminado, la pantalla se apagará (excepto el botón de encendido) y el ventilador funcionará durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, el Cyclofry plus emitirá 5 pitidos y luego se apagará.
11. Abra la tapa. Tenga cuidado por si sale vapor y aire caliente.
12. Puede utilizar las pinzas para retirar la rejilla con precaución. Se recomienda utilizar guantes de horno.
- Puede pausar el programa en cualquier momento abriendo la tapa. Círrala para reiniciar el programa.
- Si desea interrumpir el programa, pulse el botón de encendido (⏻). El programa se detendrá y el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos. La configuración del programa se perderá.

---

## HORNEAR

1. Desenchufe el Cyclofry plus .
2. Coloque la rejilla en el recipiente. Úsela en la posición inferior. Algunos alimentos (por ejemplo, pasteles) se pueden hornear directamente en el recipiente.
3. Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o en un molde refractario del tamaño adecuado.
4. Enchufe el Cyclofry plus . El aparato emitirá un pitido y la pantalla se iluminará durante unos instantes.
5. Pulse el botón de encendido (⏻).
6. La pantalla se iluminará para mostrar los programas disponibles.
7. Pulse el botón (🔥) para seleccionar el programa para hornear.
8. La pantalla alternará entre el tiempo de duración del programa y la temperatura predeterminados (consulte el apartado PANTALLA). Puede modificar cualquiera de estos parámetros (consulte el apartado GUÍA DE PROGRAMAS).
9. Puede modificar la configuración, si así lo desea, o aceptar la predeterminada.

10. Pulse el botón de encendido (⏻) para poner en marcha el programa.
11. Cuando el programa haya terminado, la pantalla se apagará (excepto el botón de encendido) y el ventilador funcionará durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, el Cyclofry plus emitirá 5 pitidos y luego se apagará.
12. Abra la tapa. Tenga cuidado por si sale vapor y aire caliente.
13. Puede utilizar las pinzas para retirar la rejilla con precaución. Se recomienda utilizar guantes de horno.
  - Puede pausar el programa en cualquier momento abriendo la tapa. Círrala para reiniciar el programa.
  - Si desea interrumpir el programa, pulse el botón de encendido (⏻). El programa se detendrá y el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos. La configuración del programa se perderá.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
  2. Puede extraer el recipiente del cuerpo del aparato para limpiarlo.
  3. Limpie las superficies internas y externas del aparato con un paño húmedo.
  4. Lave a mano las partes móviles, enjuáguelas y séquelas.
  5. Cuando vuelva a colocar el recipiente, compruebe que lo empuja hacia abajo hasta que encaje bien en el cuerpo del aparato.
-  Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
- Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.



## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- No introduzca en el tambor ingredientes recubiertos de, por ejemplo, pan rallado. Las vueltas y sacudidas del tambor harán que el recubrimiento se desprenda durante la cocción.
- No llene el tambor en exceso; esto podría limitar el flujo de aire caliente, lo que influiría en el tiempo de cocción y perjudicaría la calidad de la misma.

## RECICLAJE



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

## RECETAS

### PATATAS FRITAS CASERAS 4 Raciones

Tiempo de preparación: 5-10 minutos. Tiempo de cocción: 35-40 minutos

- 650 g de patatas para freír
  - 15 ml de aceite
1. Corte las patatas al tamaño deseado, procurando hacer trozos de tamaño similar. Cubra las patatas con agua fría, escúrralas y repita esta operación dos veces más. Seque el exceso de agua con un paño o papel de cocina. Añada el aceite y agite las patatas hasta que queden cubiertas por una capa uniforme.
  2. Seleccione el programa para freír con aire. Ajuste el tiempo de cocción a 40 minutos y vierta las patatas en el cajón. Encaje el cajón y cocine las patatas hasta que estén crujientes por fuera y blandas por dentro.

### CUÑAS DE BONIATO ESPECIADAS 4 Raciones

Tiempo de preparación: 5-10 minutos. Tiempo de cocción: 35-40 minutos

- 750 g de boniato
  - 5 g de guindilla en polvo o en escamas
  - 15 ml de aceite
  - 3 g granos de pimienta negra machacados
1. Corte los boniatos en cuñas de tamaño uniforme. Lave las cuñas con agua fría y escúrralas. Seque los boniatos con un paño o papel de cocina.
  2. Mezcle el aceite de oliva, la guindilla y los granos de pimienta machacados. Añada este aderezo a los boniatos, asegurándose de que todas las cuñas quedan bien cubiertas.
  3. Seleccione el programa para freír con aire. Ajuste el tiempo de cocción a 40 minutos y vierta los boniatos en el cajón. Encaje el cajón y cocine los boniatos hasta que estén crujientes por fuera y blandos por dentro.

### PIMIENTOS RELLENOS 4 Raciones

Tiempo de preparación: 10-15 minutos. Tiempo de cocción: 25-30 minutos

- 2 pimientos rojos
  - 3 g de granos de pimienta negra machacados
  - 3 g de pasta de guindilla
  - 350 g de carne de ternera picada
  - 3 g de pimentón
  - 1 bola de mozzarella de búfala
  - ½ cebolla blanca picada fina
  - 3 g de comino molido
  - 30 ml de aceite de oliva
  - 3 dientes de ajo picados finos
  - 100 g de queso cheddar rallado
  - Sal al gusto
1. Corte los pimientos por la mitad longitudinalmente y retire los tallos y las semillas. Rocíelos con un chorrito de aceite de oliva y salpimente.
  2. Mezcle la carne picada, la cebolla, el ajo, la pimienta machacada, el pimentón, el comino, el queso cheddar, la guindilla, el aceite de oliva y la sal.
  3. Reparta la mezcla entre las cuatro mitades de pimiento. Corte la mozzarella en 4 rodajas y resérvela.
  4. Seleccione el programa para hornear. Coloque la rejilla en el recipiente en posición baja y disponga los pimientos rellenos sobre la rejilla. Cocine durante 25-30 minutos hasta que el jugo que se desprende tenga un color claro. Cinco minutos antes de terminar la cocción, coloque una rodaja de mozzarella sobre cada pimiento relleno. Termine de cocinar y sirva.

### CHAMPIÑONES GRATINADOS A LOS TRES QUESOS 4 Raciones

Tiempo de preparación: 5-10 minutos. Tiempo de cocción: 15-20 minutos

- 4 champiñones
- 200 g de queso cheddar rallado
- 3 dientes de ajo picados finos
- 2 cebolletas picadas finas
- 50 g de queso parmesano rallado
- 75 g de queso de cabra
- 3 g granos de pimienta negra machacados
- 4 g de perejil picado
- 15 ml de aceite de oliva
- 2 g de pimentón

1. Pele los champiñones y quíteles los tallos. Rocíelos con aceite de oliva y salpimente.
2. Mezcle el queso cheddar, el ajo, la cebolleta, la pimienta machacada, el perejil y el aceite de oliva. Reparta la mezcla entre los champiñones.
3. Divida el queso de cabra en 4 y desmenúcelo sobre los champiñones. Haga lo mismo con el parmesano rallado. Espolvoree uniformemente el pimentón sobre los champiñones.
4. Seleccione el programa de grill. Coloque la rejilla en el recipiente en posición baja y disponga los champiñones sobre la rejilla. Cocine durante 15-20 minutos.

### SALMÓN ASADO CON LIMÓN Y ENELDO 4 Raciones

Tiempo de preparación: 5-10 minutos. Tiempo de cocción: 5-10 minutos (en función de la forma y el tamaño de las porciones de salmón)

- 4 trozos de salmón de aprox. 200 g cada uno
- Zumo y ralladura de 1 limón
- 2 dientes de ajo picados finos
- 30 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vino blanco
- 3 g de hojas de eneldo
- Sal y pimienta al gusto

1. Mezcle el zumo y la ralladura de limón, el ajo, el aceite de oliva y el vino blanco.
2. Disponga los trozos de salmón en una bandeja y cúbralos con este aderezo; salpimente.
3. Seleccione el programa de grill. Coloque la rejilla en el recipiente en posición alta y disponga los trozos de salmón sobre la rejilla. Cocine 5-10 minutos o hasta que el salmón empiece a abrirse.

### FONDANTS DE CHOCOLATE A LA NARANJA 6 Raciones

Tiempo de preparación: 45 minutos, incluyendo el tiempo de refrigeración. Tiempo de cocción: 15 minutos. Utensilios: 6 moldes

- 200 g de chocolate negro (mín. 54 % cacao)
- 200 g de mantequilla sin sal
- 50 g de mantequilla sin sal derretida
- 140 g de azúcar extrafino
- 4 huevos grandes
- 100 g de harina
- 5 g de levadura en polvo
- Cáscara de 2 naranjas
- 20 g de cacao en polvo y algo más para espolvorear

1. Disponga los moldes en una bandeja y úntelos con mantequilla derretida, pintando el interior con movimientos ascendentes. Refrigere los moldes 5 minutos y vuelta a untarlos con más mantequilla. Coloque un poco de cacao en polvo en cada molde y gírelos hasta que el cacao cubra uniformemente la mantequilla. Voltee los moldes y sacuda el cacao sobrante.
2. Derrita a fuego lento el chocolate y la mantequilla con la cáscara de naranja. Aparte, bata el azúcar con los huevos hasta que adquieran una consistencia ligera y esponjosa. Retire la cáscara de naranja de la mezcla de chocolate. Combine la mezcla de chocolate con la de huevos y azúcar.
3. Tamice la harina con el cacao y la levadura. Incorpórela a la mezcla de chocolate hasta obtener una masa uniforme.
4. Reparta la masa entre los moldes y refrigérelos como mínimo 20 minutos.
5. Seleccione el programa para hornear. Coloque la rejilla en el recipiente en posición baja y precaliente 2 minutos. Disponga con cuidado los fondants sobre la rejilla y ajuste el tiempo de cocción a 12-13 minutos. Hornee los fondants hasta que empiecen a formar corteza en su parte superior y a separarse del lateral de los moldes.
6. Cuando estén listos, déjelos reposar 1 minuto antes de servir.

GUÍA DE COCINADO

La siguiente tabla indica tiempos de cocción aproximados para los ingredientes más habituales.

| Alimento                       | Programa       | Accesorio              | Cantidad | Tiempo aprox. (min) | Temperatura (°C) | Notas                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------|------------------------|----------|---------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Patatas fritas congeladas      | Freír con aire | Tambor                 | 500 g    | 35-50               | 220              |                                                                                                            |
|                                |                |                        | 750 g    | 40-60               |                  |                                                                                                            |
| Patatas fritas caseras         | Freír con aire | Tambor                 | 500 g    | 35-45               | 220              | Adarar dos veces con agua fría, escurrir y secar con papel de cocina. Mezclar con 1 cucharadita de aceite. |
|                                |                |                        | 750 g    | 40-60               |                  |                                                                                                            |
| Alitas de pollo                | Freír con aire | Rejilla, posición alta |          | 15-20               | 220              | Voltear a mitad de cocción. Asegurarse de que está correctamente cocinado.                                 |
| Muslos de pollo                | Freír con aire | Rejilla, posición alta |          | 20-25               | 220              | Voltear ocasionalmente. Asegurarse de que está correctamente cocinado.                                     |
| Pechuga de pollo               | Grill          | Rejilla, posición alta |          | 10-15               | 190              | Asegurarse de que está correctamente cocinado.                                                             |
| Tiras de pollo frescas         | Grill          | Rejilla, posición baja |          | 10-12               | 200              | Voltear a mitad de cocción. Asegurarse de que está correctamente cocinado.                                 |
| Nuggets de pollo congelados    | Hornear        | Rejilla, posición baja |          | 12-14               | 190              | Voltear a mitad de cocción.                                                                                |
| Pollo entero                   | Asar           | Asar                   |          | 45-60               | 190              |                                                                                                            |
| Pechuga de pavo                | Freír con aire | Rejilla, posición baja | 250 g    | 7-10                | 220              | Voltear a mitad de cocción.                                                                                |
| Carne de hamburguesa fresca    | Hornear        | Rejilla, posición alta |          | 15-20               | 175              | Hacer hamburguesas de tamaño similar.                                                                      |
| Carne de hamburguesa congelada | Hornear        | Rejilla, posición alta |          | 13-18               | 175              | Voltear a mitad de cocción.                                                                                |
| Chuleta de cerdo               | Freír con aire | Rejilla, posición alta | 250 g    | 12-18               | 220              | Voltear a mitad de cocción.                                                                                |
| Salchichas                     | Grill          | Rejilla, posición alta |          | 25-35               | 190              | Voltear a mitad de cocción.                                                                                |
| Beicon                         | Freír con aire | Rejilla, posición baja |          | 7-40                | 220              |                                                                                                            |
| Cuñas de boniato               | Freír con aire | Tambor                 | 750 g    | 30-45               | 220              | Con la piel. Mezclar con 1 cucharadita de aceite y sazonar                                                 |
| Verduras mediterráneas asadas  | Freír con aire | Tambor                 | 500 g    | 15-20               | 200              | Cortar en trozos de tamaño similar.                                                                        |
| Palitos de pescado caseros     | Freír con aire | Rejilla, posición baja |          | 7-8                 | 220              | Voltear a mitad de cocción. Asegurarse de que está correctamente cocinado.                                 |
| Palitos de pescado congelados  | Hornear        | Rejilla, posición baja |          | 10-12               | 190              | Voltear a mitad de cocción.                                                                                |
| Salmón                         | Grill          | Rejilla, posición alta | 200 g    | 4-8                 | 190              | El tiempo de cocción dependerá del tamaño de la pieza.                                                     |
| Coliflor asada                 | Freír con aire | Tambor                 | 500 g    | 10-15               | 220              | Cortar en trozos de tamaño similar, de aprox. 2 cm.                                                        |
| Coles asadas                   | Freír con aire | Tambor                 | 300 g    | 15-20               | 220              | Mezclar con 1 cucharadita de aceite.                                                                       |
| Brécol asado                   | Grill          | Tambor                 | 500 g    | 15-20               | 190              | Cortar en trozos pequeños (2 cm.)                                                                          |
| Champiñones                    | Freír con aire | Tambor                 | 300 g    | 10-12               | 220              |                                                                                                            |
| Patata rellena                 | Freír con aire | Rejilla, posición baja |          | 30-50               | 220              | Untar con aceite y sazonar.                                                                                |
| Cuñas de brie                  | Hornear        | Rejilla, posición baja |          | 7-10                | 175              | Cocinar cuando esté a temperatura ambiente                                                                 |
| Pizza                          | Hornear        | Rejilla, posición baja |          | 5-7                 | 200              | Pizza pita/mini/porción. Retirar el envase.                                                                |
| Kebab de carne                 | Asar           | Brochetas              |          | 15-20               | 190              | El tiempo de cocción dependerá del tamaño de la carne.                                                     |
| Kebab vegetal                  | Asar           | Brochetas              |          | 10-20               | 190              | Queso haloumi, verduras, etc.                                                                              |
| Bizcocho básico                | Hornear        | Rejilla, posición baja |          | 10-15               | 175              | Cocinar los bizcochos en moldes para cupcakes.                                                             |

Cocine la carne, aves y derivados hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.



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

## MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho não deve ser usado por crianças com idade inferior a oito anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de idade igual ou superior a oito anos com supervisão contínua. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças com idade inferior a oito anos. A limpeza e a manutenção não deverão ser levadas a cabo por crianças.

Este produto deverá ser posicionado numa superfície estável com as pernas em posição para evitar o derrame de líquidos quentes.

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

 As superfícies do aparelho vão aquecer durante o uso.

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

-  Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- Este aparelho pode ser utilizado para assar, cozer, grelhar e fritar através de ar e não pode ser utilizado para qualquer outro fim.
- Não cozinhe diretamente no recipiente.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

## ESQUEMAS

- |                           |                               |                     |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 1. Tampa                  | 5. Recipiente                 | 9. Tampa do cesto   |
| 2. Visor/controles táteis | 6. Botão de abertura da tampa | 10. Cesto           |
| 3. Resistência            | 7. Eixo de acionamento        | 11. Pernas do cesto |
| 4. Pernas do recipiente   | 8. Fechos de libertação       | 12. Grelha dobrável |

## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- A nova resistência pode deitar um pouco de fumo, mas não é nada de preocupante. Certifique-se de que a divisão está devidamente ventilada nas primeiras vezes que o utilizar.
- Lave as peças amovíveis à mão. Enxague e seque na totalidade.

## VISOR

Durante a utilização, o visor alterna entre a apresentação da temperatura atual e o tempo predefinido para o programa selecionado no momento. Se um programa já estiver a ser executado, o visor apresenta o tempo de execução restante do programa. Quando a temperatura é apresentada, o botão da temperatura () se acende. Quando o tempo é apresentado, o botão do tempo () se acende.

## GUIA DE PROGRAMAS

Pode alterar a temperatura e o tempo de execução predefinidos dos programas.

| Programa                                                                                                  | Predefinições    |              | Intervalo ajustável |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|---------------------|--------------|
|                                                                                                           | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Temperatura (°C)    | Tempo (min.) |
| Fritura através de ar  | 220              | 30           | 150 - 220           | 1 - 60       |
| Assar/cozer            | 175              | 30           | 100 - 220           | 1 - 60       |
| Grelhar                | 190              | 15           | 100 - 220           | 1 - 60       |

- Para selecionar um programa, prima o botão relevante apresentado acima.
- Para alterar a temperatura, prima primeiro o botão da temperatura () e, em seguida, utilize as setas para cima () e para baixo () para selecionar a temperatura pretendida.
- Para alterar o tempo de execução do programa, prima primeiro o botão do tempo () e, em seguida, utilize as setas para cima () e para baixo () para selecionar o tempo pretendido.
- Se necessário, pode alterar as definições de tempo e temperatura através do mesmo método durante a execução do programa.

## GRELHA

Antes da utilização, desdobre e fixe as pernas da grelha como apresentado (fig. E). Pode colocar a grelha fornecida na posição alta (fig. F), o que aproxima os alimentos da resistência, ou na posição baixa (fig. G), o que afasta os alimentos da resistência. Pode dobrar as pernas da grelha para fins de arrumação

## FRITURA ATRAVÉS DE AR

1. Desligue a Cyclofry plus da tomada.
2. Coloque os alimentos a fritar no cesto. Não encha demasiado o cesto. Deixe espaço suficiente para o ar circular e os ingredientes se moverem livremente (fig. A).
3. Coloque a tampa no cesto (fig. B).
4. Coloque o eixo de acionamento na abertura do recipiente (fig. C).
5. Baixe o cesto até os dois orifícios nas pegas se encaixarem nos dois pinos no corpo da fritadeira (fig. D). A tampa não se fecha se os pinos não passarem pelos orifícios nas pegas.
6. Ligue a Cyclofry plus à tomada. A unidade emite um sinal sonoro e o visor acende-se brevemente.
7. Prima o botão de alimentação (⏻).
8. O visor acende-se apresentando os programas disponíveis.
9. Prima o botão (🌀) para seleccionar o programa de Fritura através de ar.
10. O visor alterna entre a apresentação da temperatura e do tempo de execução predefinidos do programa (consulte a secção VISOR). Pode alterar estas duas definições (consulte a secção GUIA DE PROGRAMAS).
11. Altere as definições conforme pretendido ou utilize as predefinições. Prima o botão de alimentação (⏻) para iniciar o programa.
12. Assim que o programa terminar, o visor apaga-se (exceto o botão de alimentação) e a ventoinha continua a funcionar durante 20 segundos. Após 20 segundos, a Cyclofry plus emite 5 sinais sonoros e desliga-se.

### Remoção do cesto

1. Abra a tampa. Tenha cuidado com a eventual libertação de vapor e ar quente. Use luvas de forno ou equipamento semelhante.
2. Utilize as duas pegas para remover o cesto. Recomendamos que utilize luvas de forno, pois o cesto e as áreas circundantes estarão QUENTES.
3. Empurre o cesto para longe de si (em direção à parte traseira da unidade) e, em seguida, levante ligeiramente a extremidade do cesto que está mais próxima de si até esta sair do rebordo do recipiente.
4. Retire o cesto do recipiente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
5. Prima o fecho de libertação maior (triangular) e levante com cuidado a tampa do cesto (Fig. H). Não é necessário premir ambos os fechos de libertação para remover a tampa.

## GRELHAR

A função de grelhar é perfeita para grelhar, gratinar ou dourar alimentos. Utilize esta função como utilizaria um grelhador convencional, aproximando os alimentos da resistência com a grelha.

1. Desligue a Cyclofry plus da tomada.
2. Coloque a grelha no recipiente. Utilize-a na posição alta.
3. Ligue a Cyclofry plus à tomada. A unidade emite um sinal sonoro e o visor acende-se brevemente.
4. Prima o botão de alimentação (⏻).
5. O visor acende-se apresentando os programas disponíveis.
6. Prima o botão (🔥) para seleccionar o programa de Grelhar.
7. O visor alterna entre a apresentação da temperatura e do tempo de execução predefinidos do programa (consulte a secção VISOR). Pode alterar estas duas definições (consulte a secção GUIA DE PROGRAMAS).
8. Altere as definições conforme pretendido ou utilize as predefinições.
9. Prima o botão de alimentação (⏻) para iniciar o programa.
10. Assim que o programa terminar, o visor apaga-se (exceto o botão de alimentação) e a ventoinha continua a funcionar durante 20 segundos. Após 20 segundos, a Cyclofry plus emite 5 sinais sonoros e desliga-se.
11. Abra a tampa. Tenha cuidado com a eventual libertação de vapor e ar quente.
12. Pode utilizar as pinças para remover cuidadosamente a grelha. Recomendamos que utilize luvas de forno.
- Pode colocar o programa em pausa a qualquer momento ao abrir a tampa. Feche a tampa para retomar o programa.
- Para parar o programa, prima o botão de alimentação (⏻). O programa para e a ventoinha continua a funcionar durante 20 segundos. Quaisquer definições do programa irão perder-se.

## ASSAR/COZER

1. Desligue a Cyclofry plus da tomada.
2. Coloque a grelha no recipiente na posição baixa. Também pode cozer os alimentos diretamente no recipiente (por exemplo, bolos).
3. Pode colocar os alimentos diretamente na grelha ou num recipiente próprio para ir ao forno com um tamanho adequado.
4. Ligue a Cyclofry plus à tomada. A unidade emite um sinal sonoro e o visor acende-se brevemente.
5. Prima o botão de alimentação (⏻).
6. O visor acende-se apresentando os programas disponíveis.
7. Prima o botão (🍲) para seleccionar o programa de Assar/Cozer.
8. O visor alterna entre a apresentação da temperatura e do tempo de execução predefinidos do programa (consulte a secção VISOR). Pode alterar estas duas definições (consulte a secção GUIA DE PROGRAMAS).
9. Altere as definições conforme pretendido ou utilize as predefinições.
10. Prima o botão de alimentação (⏻) para iniciar o programa.
11. Assim que o programa terminar, o visor apaga-se (exceto o botão de alimentação) e a ventoinha continua a funcionar durante 20 segundos. Após 20 segundos, a Cyclofry plus emite 5 sinais sonoros e desliga-se.

12. Abra a tampa. Tenha cuidado com a eventual libertação de vapor e ar quente.
13. Pode utilizar as pinças para remover cuidadosamente a grelha. Recomendamos que utilize luvas de forno.
- Pode colocar o programa em pausa a qualquer momento ao abrir a tampa. Feche a tampa para retomar o programa.
- Para parar o programa, prima o botão de alimentação (⏻). O programa para e a ventoinha continua a funcionar durante 20 segundos. Quaisquer definições do programa irão perder-se.

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
2. Pode retirar o recipiente do corpo principal para fins de limpeza.
3. Limpe as superfícies interiores e exteriores do aparelho com um pano húmido.
4. Lave as peças amovíveis à mão, enxague e seque.
5. Quando voltar a colocar o recipiente, certifique-se de que o encaixa totalmente no corpo do aparelho.



Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça

Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

## DICAS E SUGESTÕES

- Não coloque no cesto alimentos cobertos, por exemplo, com pão ralado, pois a ação de rotação do cesto removerá a cobertura dos alimentos durante a cozedura.
- Não encha demasiado o cesto, pois pode restringir a circulação do ar quente, o que pode alterar o tempo de cozedura e afetar a qualidade da mesma.

## RECICLAGEM



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

## RECEITAS

### BATATAS FRITAS CASEIRAS 4 pessoas

Tempo de preparação: 5–10 minutos. Tempo de cozedura: 35–45 minutos

- 650 g de batatas para fritar
  - 15 ml de óleo
1. Corte as batatas ao tamanho pretendido. Tente manter os pedaços de batata do mesmo tamanho. Cubra as batatas com água fria e escorra. Repita esta operação mais duas vezes. Seque as batatas para retirar o excesso de água utilizando um pano ou papel de cozinha. Adicione-lhes óleo e agite-as até estarem uniformemente cobertas com o óleo.
  2. Selecione o modo Fritura através de ar. Ajuste o tempo para 40 minutos e coloque as batatas no cesto. Coloque o cesto no seu lugar e cozinhe as batatas até estas estarem estaladiças por fora e macias no meio.

### GOMOS DE BATATA-DOCE COM ESPECIARIAS 4 pessoas

Tempo de preparação: 5–10 minutos. Tempo de cozedura: 35–45 minutos

- 750 g de batata-doce
  - 5 g de malagueta em pó/flocos de malagueta
  - 15 ml de óleo
  - 3 g de pimenta preta partida
1. Corte as batatas-doces em gomos de tamanho uniforme. Lave os gomos de batata com água fria e escorra. Seque as batatas-doces para retirar o excesso de água com um pano ou papel de cozinha.
  2. Misture o azeite, malagueta e pimenta preta partida e, em seguida, adicione as batatas-doces, certificando-se de que estão bem cobertas.
  3. Selecione o modo Fritura através de ar. Ajuste o tempo para 40 minutos e coloque as batatas-doces no cesto. Coloque o cesto no seu lugar e cozinhe as batatas-doces até estas estarem estaladiças por fora e macias no meio.

### PIMENTOS RECHEADOS 4 pessoas

Tempo de preparação: 10–15 minutos. Tempo de cozedura: 25–30 minutos

- 2 pimentões vermelhos
  - 3 g de pimenta preta partida
  - 3 g de puré de malagueta
  - 350 g de carne de vaca picada
  - 3 g de colorau
  - 1 bola de mozzarella de búfala
  - ½ cebola branca, finamente picada
  - 3 g de cominhos em pó
  - 30 ml de azeite
  - 3 dentes de alho, finamente picados
  - 100 g de queijo cheddar, ralado
  - Sal a gosto
1. Corte os pimentos em metades no sentido longitudinal e remova o talo e as sementes. Regue com um pouco de azeite e tempere.
  2. Misture a carne de vaca picada, a cebola, o alho, a pimenta preta partida, o colorau, os cominhos, o queijo cheddar, a malagueta, o azeite e o sal.
  3. Divida o preparado uniformemente entre as quatro metades dos pimentos. Corte a mozzarella em 4 fatias e reserve.
  4. Selecione o modo Assar/Cozer. Coloque a grelha no recipiente na posição baixa e, em seguida, coloque os pimentos recheados na grelha. Cozinhe durante 25–30 minutos até o suco sair transparente. Cinco minutos antes do final da cozedura, adicione uma fatia de mozzarella a cada pimento recheado. Termine de cozinhar e sirva.

### COGUMELOS PORTOBELLO GRELHADOS COM TRÊS QUEIJOS 4 pessoas

Tempo de preparação: 5–10 minutos. Tempo de cozedura: 15–20 minutos

- 4 cogumelos Portobello
- 200 g de queijo cheddar, ralado
- 3 dentes de alho, finamente picados
- 2 cebolinhas, finamente picadas
- 50 g de queijo parmesão, ralado
- 75 g de queijo de cabra
- 3 g de pimenta preta partida
- 4 g de salsa de folha lisa, picada
- 15 ml de azeite
- 2 g de colorau

1. Remova o caule e retire a pele aos cogumelos. Regue com azeite e tempere.
2. Misture o queijo cheddar, o alho, a cebola, a pimenta preta partida, a salsa e o azeite. Divida o preparado equitativamente entre os cogumelos.
3. Divida o queijo de cabra em quatro partes iguais e esfarele sobre os cogumelos. Proceda da mesma forma com o queijo parmesão ralado. Polvilhe o colorau uniformemente por cima.
4. Selecione o modo Grelhar. Coloque a grelha no recipiente na posição baixa e coloque os cogumelos na grelha. Cozinhe durante 15–20 minutos.

### SALMÃO GRELHADO COM LIMÃO E ENDRO 4 pessoas

Tempo de preparação: 5–10 minutos. Tempo de cozedura: 5–10 minutos (consoante o formato e tamanho das porções de salmão)

- 4 porções de salmão de aprox. 200 g cada
- Raspa e sumo de 1 limão
- 2 dentes de alho, finamente picados
- 30 ml de azeite
- 30 ml de vinho branco
- 3 g de folhas de endro
- Sal e pimenta a gosto

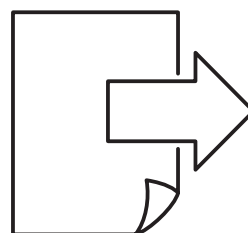
1. Misture a raspa e o sumo do limão, o alho, o azeite e o vinho branco.
2. Coloque as porções de salmão num tabuleiro e cubra com o preparado. Tempere.
3. Selecione o modo Grelhar. Coloque a grelha no recipiente na posição alta e coloque as porções de salmão na grelha. Cozinhe durante 5–10 minutos até o salmão começar a lascar.

### FONDANTS DE CHOCOLATE E LARANJA 6 pessoas

Tempo de preparação: 45 minutos, incluindo o tempo de refrigeração no frigorífico. Tempo de cozedura: 15 minutos. Equipamento: 6 formas.

- 200 g de chocolate preto (com pelo menos 54%)
- 200 g de manteiga sem sal
- 50 g de manteiga sem sal derretida
- 140 g de açúcar extrafino
- 4 ovos grandes
- 100 g de farinha simples
- 20 g cacau em pó, extra para polvilhar
- 5 g de fermento
- Casca de 2 laranjas

1. Coloque as formas num tabuleiro e pincele o seu interior com um pouco de manteiga derretida de baixo para cima. Coloque as formas no frigorífico durante 5 minutos e repita a operação anterior com mais manteiga. Coloque um pouco de cacau em pó em cada forma e rode as formas até a cobertura de manteiga estar uniformemente coberta com o cacau em pó. Com pequenos toques nas formas, retire o excesso de cacau em pó.
2. Derreta lentamente o chocolate, juntamente com a manteiga e a casca de laranja. Bata separadamente o açúcar e os ovos até obter um creme leve e fofo. Remova a casca de laranja do preparado de chocolate. Junte o preparado de chocolate com os ovos e o açúcar.
3. Peneire a farinha, o cacau em pó e o fermento. Envolve no preparado de chocolate até estar bem misturado.
4. Divida o preparado pelas formas e coloque no frigorífico durante, pelo menos, 20 minutos.
5. Selecione o modo Assar/Cozer. Coloque a grelha no recipiente na posição baixa e aqueça durante 2 minutos. Coloque cuidadosamente os fondants na grelha e ajuste o tempo para 12–13 minutos. Cozinhe até a parte superior começar a formar crosta e os fondants começarem a separar-se das paredes das formas.
6. Depois de cozinhados, deixe repousar 1 minuto antes de servir.



GUIA DE COZEDURA

A tabela seguinte apresenta os tempos de cozedura aproximados para alimentos comuns.

| Alimento                      | Programa              | Acessório     | Quantidade | Tempo aprox. (min) | Temperatura (°C) | Notas                                                                                         |
|-------------------------------|-----------------------|---------------|------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batatas fritas congeladas     | Fritura através de ar | Cesto         | 500 g      | 35-50              | 220              | Lave duas vezes em água fria, escorra e seque com papel. Envolve em 1 colher de sopa de óleo. |
|                               |                       |               | 750 g      | 40-60              |                  |                                                                                               |
| Batatas fritas caseiras       | Fritura através de ar | Cesto         | 500 g      | 35-45              | 220              | Vire a meio da cozedura. Certifique-se de que estão totalmente cozinhadas.                    |
|                               |                       |               | 750 g      | 40-60              |                  |                                                                                               |
| Asas de frango                | Fritura através de ar | Grelha, alta  |            | 15-20              | 220              | Vire ocasionalmente. Certifique-se de que estão totalmente cozinhadas.                        |
| Coxinhas de galinha           | Fritura através de ar | Grelha, alta  |            | 20-25              | 220              | Certifique-se de que estão totalmente cozinhadas.                                             |
| Peito de frango               | Grelhar               | Grelha, alta  |            | 10-15              | 190              | Vire a meio da cozedura. Certifique-se de que estão totalmente cozinhadas.                    |
| Tiras de frango fresco        | Grelhar               | Grelha, baixa |            | 10-12              | 200              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Nuggets de frango congelados  | Cozer                 | Grelha, baixa |            | 12-14              | 190              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Frango inteiro                | Churrasco             | Churrasco     |            | 45-60              | 190              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Peito de peru                 | Fritura através de ar | Grelha, baixa | 250 g      | 7-10               | 220              | Faça os hambúrgueres de tamanho semelhante.                                                   |
| Hambúrgueres frescos          | Cozer                 | Grelha, alta  |            | 15-20              | 175              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Hambúrgueres congelados       | Cozer                 | Grelha, alta  |            | 13-18              | 175              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Costeleta de porco            | Fritura através de ar | Grelha, alta  | 250 g      | 12-18              | 220              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Salsichas                     | Grelhar               | Grelha, alta  |            | 25-35              | 190              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Bacon                         | Fritura através de ar | Grelha, baixa |            | 7-40               | 220              |                                                                                               |
| Gomos de batata-doce          | Fritura através de ar | Cesto         | 750 g      | 30-45              | 220              | Cozinhe com a pele. Envolve em 1 colher de sopa de óleo e tempere.                            |
| Legumes mediterrâneos assados | Fritura através de ar | Cesto         | 500 g      | 15-20              | 200              | Corte em pedaços de tamanho semelhante.                                                       |
| Barrinhas de peixe caseiras   | Fritura através de ar | Grelha, baixa |            | 7-8                | 220              | Vire a meio da cozedura. Certifique-se de que estão totalmente cozinhadas.                    |
| Barrinhas de peixe congeladas | Cozer                 | Grelha, baixa |            | 10-12              | 190              | Vire a meio da cozedura.                                                                      |
| Salmão                        | Grelhar               | Grelha, alta  | 200 g      | 4-8                | 190              | O tempo de cozedura depende do tamanho.                                                       |
| Couve-flor assada             | Fritura através de ar | Cesto         | 500 g      | 10-15              | 220              | Corte em pedaços de tamanho semelhante, de aprox. 2 cm.                                       |
| Couves de Bruxelas assadas    | Fritura através de ar | Cesto         | 300 g      | 15-20              | 220              | Envolve em 1 colher de sopa de óleo.                                                          |
| Brócolos assados              | Grelhar               | Cesto         | 500 g      | 15-20              | 190              | Corte em pedaços pequenos (2 cm).                                                             |
| Cogumelos                     | Fritura através de ar | Cesto         | 300 g      | 10-12              | 220              |                                                                                               |
| Batata rechada assada         | Fritura através de ar | Grelha, baixa |            | 30-50              | 220              | Esfregue com óleo e tempere. Vire ocasionalmente.                                             |
| Fatias de queijo Brie         | Cozer                 | Grelha, baixa |            | 7-10               | 175              | Cozinhe à temperatura ambiente.                                                               |
| Pizza                         | Cozer                 | Grelha, baixa |            | 5-7                | 200              | Pizza de pitta/mini pizza/fatia de pizza. Retire toda a embalagem.                            |
| Kebab de carne                | Churrasco             | Espetos       |            | 15-20              | 190              | O tempo de cozedura depende do tamanho da carne.                                              |
| Kebab de legumes              | Churrasco             | Espetos       |            | 10-20              | 190              | Queijo haloumi, legumes, etc.                                                                 |
| Queque simples                | Cozer                 | Grelha, baixa |            | 10-15              | 175              | Cozinhe dentro das formas de cupcake.                                                         |

Cozinhe carne, aves e derivados até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet må ikke anvendes af børn mellem 0 og 8 år. Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og derover, hvis de er under konstant opsyn. Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er reducerede, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de har været under opsyn/er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de forbundne farer. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Produktet skal opstilles på en stabil overflade og håndtagene skal placeres, så man undgår at spilde varme væsker.

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

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

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

-  Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Dette apparat må bruges til stegning, bagning, grilning samt luftstegning, men ikke til nogen andre formål.
- Tilbered ikke mad direkte i skålen.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

## TEGNINGER

- |                           |                   |                   |
|---------------------------|-------------------|-------------------|
| 1. Låg                    | 5. Skål           | 9. Tromlelåg      |
| 2. Display/touchbetjening | 6. Lågabningsknap | 10. Tromle        |
| 3. Varmeelement           | 7. Drivaksel      | 11. Tromlehandtag |
| 4. Skålhåndtag            | 8. Låsetapper     | 12. Foldbar rist  |

## FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Der kan komme en smule røg fra varmeelementet, når det er nyt. Dette er helt normalt. Sørg for god udluftning i rummet de første par gange, du bruger enheden.
- De aftagelige dele vaskes af i hånden. Skyl og tør delene omhyggeligt bagefter.

## DISPLAY

Under brug viser displayet skiftevis den aktuelle temperatur og standard-programtiden for det indstillede program. Hvis programmet allerede er gået i gang, viser displayet, hvor lang tid der er tilbage af programmet. Når temperaturen vises, blinker temperaturknappen (🌡️). Når tiden vises, blinker tidsknappen (⌚).

## PROGRAMVEJLEDNING

Standard-programtemperaturen og programmets varighed kan ændres.

| Program         | Standardindstillinger |            | Interval      |            |
|-----------------|-----------------------|------------|---------------|------------|
|                 | Temperatur °C         | Tid (min.) | Temperatur °C | Tid (min.) |
| Luftstegning 🌬️ | 220                   | 30         | 150 - 220     | 1 - 60     |
| Stege/bage 🍳    | 175                   | 30         | 100 - 220     | 1 - 60     |
| Grill 🔥         | 190                   | 15         | 100 - 220     | 1 - 60     |

- For at vælge et program, skal du trykke på programknappen, der er vist ovenfor.
- For at ændre temperaturen, skal du først trykke på temperaturknappen (🌡️). Vælg derefter den ønskede temperatur vha. op (▲) og ned (▼) pilene.
- For at ændre programmets varighed, skal du først trykke på tidsknappen (⌚). Vælg derefter den ønskede tid vha. op(▲) og ned(▼) pilene.
- Brug samme metode, hvis du får brug for at ændre tid og temperatur, mens programmet er i gang.



---

## RIST

Inden brug skal ristens ben foldes ud og fikseres som vist (fig. E). Den medfølgende rist kan anbringes i høj position (fig. F), hvor maden er tæt på varmeelement. Eller i lav position (fig. G), hvor der er større afstand mellem maden og varmelegemet. Benene kan foldes op under risten inden opbevaring.

---

## LUFTSTEGNING

1. Tag stikket til Cyclofry plus ud af stikkontakten.
2. Læg maden, der skal steges, ned i tromlen. Fyld ikke tromlen for meget. Der skal være plads til, at luften kan cirkulere, så ingredienserne kan bevæge sig frit (fig. A).
3. Sæt låget på tromlen (fig. B).
4. Før drivakslen ind i åbningen i skålen (fig. C).
5. Tryk forsigtigt tromlen ned i skålen, indtil de to huller i håndtaget går ned over de to stifter i stegegrydens hoveddel (fig. D). Låget kan kun lukkes, hvis stifterne er gået igennem hullerne i håndtaget.
6. Sæt stikket til Cyclofry plus i stikkontakten. Enheden bipper, og displayet lyser et kort øjeblik.
7. Tryk på knappen (⏻).
8. Displayet lyser og viser de programmer, du kan vælge.
9. Tryk på knappen (🌀) for at vælge luftstegningsprogrammet.
10. Displayet viser skiftevis standard-programtemperaturen og programmets varighed (se DISPLAY). Du kan ændre begge disse indstillinger (se PROGRAMVEJLEDNING).
11. Ændr indstillingerne om nødvendigt, eller accepter standardindstillingerne. Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻) for at igangsætte programmet.
12. Når programmer slutter, slukker displayet (undtagen tænd/sluk-knappen), og ventilatoren kører i yderligere 20 sekunder. Efter 20 sekunder, bipper Cyclofry plus 5 gange og slukker derefter.

### Sådan tages tromlen op

1. Åbn låget. Pas på, da der kan slippe damp og/eller meget varm luft ud. Brug ovnhandsker eller lignende beskyttelse.
2. Tag tromlen op vha. de to håndtag. Vi anbefaler, at du bruger ovnhandsker, da tromlen og området omkring den bliver MEGET VARME.
3. Tryk tromlen væk fra dig selv (imod enhedens bagvæg), løft dernæst den ende af tromlen, der er tættest på dig, opad, indtil den er oven for skålens kant.
4. Tag tromlen helt op af skålen og stil den på en varmebestandig overflade.
5. Tryk den største (trekantede) låsetap ned, og løft forsigtigt låget af tromlen (Fig. H). Det er ikke nødvendigt at trykke begge låsetapper ned for at tage låget af.

---

## GRILLSTEGNING

Grillfunktionen er perfekt til grillstegning, sprødstegning eller brunng af maden. Brug den på samme måde, som du ville bruge en almindelig grill, hvor maden anbringes tæt på varmekilden, på risten.

1. Tag stikket til Cyclofry plus ud af stikkontakten.
2. Stil risten ned i skålen. Brug risten i høj position.
3. Sæt stikket til Cyclofry plus i stikkontakten. Enheden bipper, og displayet lyser et kort øjeblik.
4. Tryk på knappen (⏻).
5. Displayet lyser og viser de programmer, du kan vælge.
6. Tryk på knappen (🔥) for at vælge grillprogrammet.
7. Displayet viser skiftevis standard-programtemperaturen og programmets varighed (se DISPLAY). Du kan ændre begge disse indstillinger (se PROGRAMVEJLEDNING).
8. Ændr indstillingerne om nødvendigt, eller accepter standardindstillingerne.
9. Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻) for at igangsætte programmet.
10. Når programmer slutter, slukker displayet (undtagen tænd/sluk-knappen), og ventilatoren kører i yderligere 20 sekunder. Efter 20 sekunder, bipper Cyclofry plus 5 gange og slukker derefter.
11. Åbn låget. Pas på, da der kan slippe damp og/eller meget varm luft ud.
12. Brug tangen, når du tager risten op. Vi anbefaler, at du bruger ovnhandsker.
- Programmet kan afbrydes kortvarigt når som helst ved at åbne låget. Luk låget igen for at fortsætte programmet.
- Du kan stoppe programmet ved at trykke på tænd/sluk-knappen (⏻). Programmet stopper, mens ventilatoren fortsætter i 20 sekunder. Alle programindstillinger går tabt.

---

## STEGNING/BAGNING

1. Tag stikket til Cyclofry plus ud af stikkontakten.
2. Maden kan også bages direkte i skålen (fx kager).
3. Maden kan anbringes direkte på risten, eller i en ovnfast beholder af passende størrelse.
4. Sæt stikket til Cyclofry plus i stikkontakten. Enheden bipper, og displayet lyser et kort øjeblik.
5. Tryk på knappen (⏻).
6. Displayet lyser og viser de programmer, du kan vælge.
7. Tryk på knappen (🔥) for at vælge stege/bage-programmet.
8. Displayet viser skiftevis standard-programtemperaturen og programmets varighed (se DISPLAY). Du kan ændre begge disse indstillinger (se PROGRAMVEJLEDNING).
9. Ændr indstillingerne om nødvendigt, eller accepter standardindstillingerne.

10. Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻) for at igangsætte programmet.
11. Når programmer slutter, slukker displayet (undtagen tænd/sluk-knappen), og ventilatoren kører i yderligere 20 sekunder. Efter 20 sekunder, bipper Cyclofry plus 5 gange og slukker derefter.
12. Åbn låget. Pas på, da der kan slippe damp og/eller meget varm luft ud.
13. Brug tangen, når du tager risten op. Vi anbefaler, at du bruger ovnhandsker.
- Programmet kan afbrydes kortvarigt når som helst ved at åbne låget. Luk låget igen for at fortsætte programmet.
- Du kan stoppe programmet ved at trykke på tænd/sluk-knappen (⏻). Programmet stopper, mens ventilatoren fortsætter i 20 sekunder. Alle programindstillinger går tabt.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
2. Skålen kan tages op af hoveddelen for at rengøre den.
3. Tør enhedens indvendige og udvendige overflader af med en fugtig klud.
4. De aftagelige dele vaskes af i hånden. Skyl og tør af.
5. Når skålen sættes på plads igen, skal den trykkes helt ned i enhedens hoveddel.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

## RÅD OG TIPS

- Paneret mad er ikke egnet til tilberedning i tromlen, fordi paneringen vil falde af maden under tilberedning, når tromlen drejer rundt.
- Tromlen må ikke fyldes for meget, da dette kan begrænse luftcirkulationen og påvirke tilberedningstiden og -kvaliteten.



## GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

## OPSKRIFTER

### HJEMMELAVEDE POMMES FRITES 4 Pers.

Forberedelse: 5-10 minutter. Tilberedning: 35-40 minutter

- 650 g kartofler, egnet til pommes frites
  - 15 ml olie
1. Skær kartoflerne i den ønskede størrelse. Forsøg at skære dem i nogenlunde samme størrelse. Hæld koldt vand over kartoflerne, så de er dækket. Hæld vandet fra igen. Gentag dette to gange mere. Tør kartoflerne helt tørre med et viskestykke eller med køkkenpapir. Tilsæt olien og ryst kartoflerne, indtil de er dækket med et jævnt lag olie.
  2. Vælg luftstegningsprogrammet. Indstil tiden på 40 minutter, og læg kartoflerne ned i tromlen. Fastgør tromlen, og tilbered kartoflerne, indtil de er sprøde udenpå og bløde i midten.

### KRYDREDE BÅDE AF SØDE KARTOFLER 4 Pers.

Forberedelse: 5-10 minutter. Tilberedning: 35-45 minutter

- 750 g søde kartofler
  - 5 g chilipulver/chiliflager
  - 15 ml olie
  - 3 g knust sort peber
1. Skær de søde kartofler i både af nogenlunde samme størrelse. Skyl bådene med koldt vand, og lad vandet dryppe af. Tør de søde kartofler helt tørre med et viskestykke eller med køkkenpapir.
  2. Rør olivenolie, chili og knust sort peber sammen. Tilsæt dernæst de søde kartofler og vend dem i blandingen. Sørg for at dække dem godt med et jævnt lag.
  3. Vælg luftstegningsprogrammet. Indstil tiden på 40 minutter, og læg de søde kartofler ned i tromlen. Fastgør tromlen, og tilbered de søde kartofler, indtil de er sprøde udenpå og bløde i midten.

### FYLDTE PEBERFRUGTER 4 Pers.

Forberedelse: 10-15 minutter. Tilberedning: 25-30 minutter

- 350 g hakket oksekød
  - 3 g paprika
  - 1 kugle bøffelmozzarella
  - ½ hvidt løg, finthakket
  - 3 g stødt spidskommen
  - 30 g olivenolie
  - 3 fed hvidløg, finthakket
  - 100 g cheddarost, revet
  - Salt efter smag
  - 3 g knust sort peber
  - 3 g chilipuré
1. Skær peberfrugterne over på langs, og fjern stilk og kerner. Stæk med lidt olivenolie, og drys med salt.
  2. Rør hakket oksekød, løg, hvidløg, knust peber, paprika, spidskommen, cheddar, chili, olivenolie og salt sammen.
  3. Del farsen op i fire lige store portioner, til de fire peberfrugter. Skær mozzarellaen i fire skiver, og stil til side.
  4. Vælg stege/bage-programmet. Stil risten ned i skålen i den lave position. Læg de fyldte peberfrugter på risten. Peberfrugterne tilberedes i 25-30 minutter, indtil der kun løber klar saft fra kødet. Fem minutter inden endt tilberedningstid lægges en skive mozzarella på hver peberfrugt. Tilbered peberfrugterne færdig, og server.

### GRILLEDE PORTOBELLOSVMPE MED TRE SLAGS OST 4 Pers.

Forberedelse: 5-10 minutter. Tilberedning: 15-20 minutter

- 4 portobellosvampe
  - 200 g cheddarost, revet
  - 3 fed hvidløg, i fine tern
  - 2 forårsløg, i fine tern
  - 50 g parmesanost, revet
  - 75 g gedeost
  - 3 g knust sort peber
  - 4 g bredbladet persille, hakket
  - 15 ml olivenolie
  - 2 g paprika
1. Fjern stilkene, og pil skindet af svampene. Stæk med olivenolie, og drys med salt.
  2. Rør cheddarost, hvidløg, løg, knust peber, persille og olivenolie sammen. Fordel blandingen ligeligt mellem svampene.
  3. Del gedeosten op i fire lige store portioner, og smuldr den over svampene. Gør det samme med den revne parmesan. Drys paprika i et jævnt lag oven på fyldet.
  4. Vælg grill-programmet. Stil risten ned i skålen i den lave position. Læg svampene på risten. Tilbered i 15-20 minutter.

### GRILLET LAKS MED CITRON OG DILD 4 Pers.

Forberedelse: 5-10 minutter. Tilberedning: 5-10 minutter (afhængig af laksestykkernes størrelse og form)

- 4 laksestykker på ca. 200 g stykket
  - 30 ml olivenolie
  - Salt og peber efter smag
  - Skål og saft af 1 citron
  - 30 ml hvidvin
  - 2 fed hvidløg, finthakket
  - 3 g dildblade
1. Rør citronskal, citronsaft, hvidløg, olivenolie og hvidvin sammen.
  2. Læg laksestykkerne på et fad og fordel blandingen ovenpå. Krydr med salt og peber.
  3. Vælg grill-programmet. Stil risten ned i skålen i den høje position. Læg laksestykkerne på risten. Tilbered i 5-10 minutter, indtil laksekødet begynder at skille.

### CHOKOLADE-ORANGE FONDANTER 6 Pers.

Forberedelse: 45 minutter inklusive tiden på køl. Tilberedning: 15 minutter. Udstyr: 6 forme.

- 200 g mørk chokolade (mindst 54 %)
  - 140 g fint malet sukker
  - 20 g kakaopulver, plus lidt ekstra til drys
  - 200 g usaltet smør
  - 4 store æg
  - 5 g bagepulver
  - 50 g usaltet smør, smeltet
  - 100 g almindeligt mel
  - Skallen af 2 appelsiner
1. Stil formene på en plade og pensl dem indvendigt med opadgående penselstrøg med noget af det smeltede smør. Stil formene i køleskabet i 5 minutter, og gentag fremgangsmåden fra før, med mere smør. Kom lidt kakaopulver i hver form og drej formene rundt, indtil smørlaget er dækket med et jævnt lag kakaopulver. Bank forsigtigt overskydende kakaopulver ud af formene.
  2. Smelt chokolade, smør og appelsinskal langsomt sammen i en skål. Tag en anden skål og pisk sukker og æggeghvider sammen til en luftig masse. Fjern appelsinskallen fra chokoladeblandingen. Rør chokoladeblandingen i ægge-/suktermassen.
  3. Sigt mel, kakaopulver og bagepulver. Vend melblandingen i chokoladeblandingen, indtil ingredienserne er godt blandet.
  4. Fordel blandingen mellem formene, og stil dem på køl i 20 minutter.
  5. Vælg stege/bage-programmet. Stil risten ned i skålen i den lave position, og opvarm i 2 minutter. Stil forsigtigt fondanterne ned på risten, og indstil tiden på 12-13 minutter. Bages indtil fondanternes øverste lag begynder at brydes, og de begynder at løsne sig fra formenes sider.
  6. Efter bagningen skal fondanterne hvile 1 minut inden servering.

TILBEREDNINGSTABEL

I tabellen nedenfor finder du estimerede tilberedningstider for de mest almindelige madvarer.

| Mad                             | Program           | Tilbehør          | Mængde | Estimeret tid (min) | Temperatur (°C) | Bemærk                                                                        |
|---------------------------------|-------------------|-------------------|--------|---------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Frosne pommes frites            | Luftstegning      | Tromle            | 500 g  | 35-50               | 220             |                                                                               |
|                                 |                   |                   | 750 g  | 40-60               |                 |                                                                               |
| Hjemmelavede pommes frites      | Luftstegning      | Tromle            | 500 g  | 35-45               | 220             | Skyl to gange i koldt vand, dryp af og tør med papir. Vendes m. 1 spsk. olie. |
|                                 |                   |                   | 750 g  | 40-60               |                 |                                                                               |
| Kyllingevinger                  | Luftstegning      | Rist, høj         |        | 15-20               | 220             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden. Skal gennemsteges.                   |
| Kyllingelår                     | Luftstegning      | Rist, høj         |        | 20-25               | 220             | Drejes af og til. Skal gennemsteges.                                          |
| Kyllingebryst                   | Grill             | Rist, høj         |        | 10-15               | 190             | Skal gennemsteges.                                                            |
| Ferske kyllingestrimler         | Grill             | Rist, lav         |        | 10-12               | 200             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden. Skal gennemsteges.                   |
| Frosne kylligenuggets           | Bage              | Rist, lav         |        | 12-14               | 190             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden.                                      |
| Hel kylling                     | Roterende gaffler | Roterende gaffler |        | 45-60               | 190             |                                                                               |
| Kalkunbryst                     | Luftstegning      | Rist, lav         | 250 g  | 7-10                | 220             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden.                                      |
| Ferske burgerbøffer             | Bage              | Rist, høj         |        | 15-20               | 175             | For burgerbøffer af samme størrelse                                           |
| Frosne burgerbøffer             | Bage              | Rist, høj         |        | 13-18               | 175             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden.                                      |
| Svinekotelet                    | Luftstegning      | Rist, høj         | 250 g  | 12-18               | 220             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden.                                      |
| Pølser                          | Grill             | Rist, høj         |        | 25-35               | 190             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden.                                      |
| Bacon                           | Luftstegning      | Rist, lav         |        | 7-40                | 220             |                                                                               |
| Krydrede både af søde kartofler | Luftstegning      | Tromle            | 750 g  | 30-45               | 220             | Med skin på. Vendes m. 1 spsk. olie og krydres                                |
| Stegte middelhavsgrøntsager     | Luftstegning      | Tromle            | 500 g  | 15-20               | 200             | Skær i lige store stykker                                                     |
| Hjemmelavede fish fingers       | Luftstegning      | Rist, lav         |        | 7-8                 | 220             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden. Ensure cooked through                |
| Frosne fish fingers             | Bage              | Rist, lav         |        | 10-12               | 190             | Drej halvvejs gennem tilberedningstiden.                                      |
| Laks                            | Grill             | Rist, høj         | 200 g  | 4-8                 | 190             | Tilberedningstiden afhænger af størrelsen.                                    |
| Stegt blomkål                   | Luftstegning      | Tromle            | 500 g  | 10-15               | 220             | Skær i lige store stykker på ca. 2 cm                                         |
| Stegte spirer                   | Luftstegning      | Tromle            | 300 g  | 15-20               | 220             | Vendes m. 1 spsk. olie.                                                       |
| Stegt broccoli                  | Grill             | Tromle            | 500 g  | 15-20               | 190             | Skær i små stykker (2 cm).                                                    |
| Champignon                      | Luftstegning      | Tromle            | 300 g  | 10-12               | 220             |                                                                               |
| Bagt kartoffel m. fyld          | Luftstegning      | Rist, lav         |        | 30-50               | 220             | Vendes m. 1 spsk. olie og krydres. Drejes af og til.                          |
| Briestykker                     | Bage              | Rist, lav         |        | 7-10                | 175             | Skal have stuetemperatur inden tilberedning                                   |
| Pizza                           | Bage              | Rist, lav         |        | 5-7                 | 200             | Pitta-pizza/mini/slice Fjern al emballage                                     |
| Kødkebab                        | Roterende gaffler | Grillspyd         |        | 15-20               | 190             | Tilberedningstiden afhænger af kødets størrelse                               |
| Grønsagskebab                   | Roterende gaffler | Grillspyd         |        | 10-20               | 190             | Haloumi, grøntsager, etc.                                                     |
| Alm. kage                       | Bage              | Rist, lav         |        | 10-15               | 175             | Bag kagerne i cupcakeforme                                                    |

Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.



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

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat bör inte användas av barn mellan 0 och 8 år. Denna apparat kan användas av barn över 8 år med ständig övervakning. Denna apparat kan användas av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har övervakats eller fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med dess användning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn.

Denna produkt måste placeras på ett stabilt underlag med handtagen placerade för att undvika spill av heta vätskor.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

 Apparatsens utsida blir varm.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

-  Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- Denna apparat får användas för att rosta, baka, grilla och luftfriteras. Den får inte användas för andra ändamål.
- Tillaga inte livsmedel direkt i skålen.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

## BILDER

- |                          |                              |                        |
|--------------------------|------------------------------|------------------------|
| 1. Lock                  | 5. Skål                      | 9. Trumlock            |
| 2. Display/pekkontroller | 6. Frigörningsknapp för lock | 10. Trumma             |
| 3. Värmeelement          | 7. Drivaxel                  | 11. Trumhandtag        |
| 4. Skålhandtag           | 8. Frigörningsshakar         | 12. Hopfällbart galler |

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Det nya elementet kan ryka lite i början, men det är inget att oroa sig för. Se till att rummet är välventilerat de första gångerna det används.
- Diska de löstagbara delarna för hand. Skölj och torka noggrant.

## DISPLAY

Under användning växlar displayen mellan att visa aktuell temperatur och den förinställda programtiden för det valda programmet. Om ett program redan kör kommer displayen att visa återstående körtid för programmet. När temperaturen visas blinkar temperaturknappen (🔥). När tiden visas blinkar tidknappen (⌚).

## PROGRAMGUIDE

Man kan byta den förinställda programtemperaturen och programmets körtid.

| Program         | Förinställda inställningar |           | Justerbart intervall |           |
|-----------------|----------------------------|-----------|----------------------|-----------|
|                 | Temperatur °C              | Tid (min) | Temperatur °C        | Tid (min) |
| Luftfritering 🌀 | 220                        | 30        | 150 - 220            | 1 - 60    |
| Rosta/Baka 🍞    | 175                        | 30        | 100 - 220            | 1 - 60    |
| Grill 🍷         | 190                        | 15        | 100 - 220            | 1 - 60    |

- För att välja ett program trycker man på relevant knapp som visas ovan.
- För att ändra temperaturen trycker man först på temperaturknappen (🔥) och använder sedan upp- (▲) och ned- (▼) pilarna för att ställa in önskad temperatur.
- För att ändra programmets körtid trycker man först på tidknappen (⌚) och använder sedan upp- (▲) och ned- (▼) pilarna för att ställa in önskad tid.
- Vid behov kan man ändra inställningarna för tid och temperatur med samma metod medan programmet kör.

---

## GALLER

Före användning ska man fälla ut och säkra gallrets ben enligt vad som visas (fig. E). Det medföljande gallret kan placeras i den höga positionen (fig. F) för att flytta maten närmare värmeelementet, eller i den låga positionen (fig. G) för att flytta maten längre bort från värmeelementet. Gallrets ben kan fällas in vid förvaring.

---

## LUFTFRITERING

1. Dra ut kontakten på din Cyclofry plus .
2. Placera maten som ska friteras i trumman. Fyll inte trumman för mycket. Lämna tillräckligt med plats så att luft kan cirkulera och ingredienserna kan röra sig fritt (fig A).
3. Sätt locket på trumman (fig. B).
4. Sätt in drivaxeln i skålens öppning (fig. C).
5. Sänk ned trumman tills de två hålen i handtagen hamnar över de två piggarna på fritösens huvuddel (fig. D). Locket stängs inte om inte pluggarna förs igenom hålen i handtaget.
6. Anslut din Cyclofry plus till eluttaget. Apparaten piper och displayen tänds kort.
7. Tryck på strömbrytaren (⏻).
8. Displayen tänds och visar tillgängliga program.
9. Tryck på (🌀) knappen för att välja luftfriteringsprogrammet.
10. Displayen växlar mellan att visa den förinställda programtemperaturen och programmets körtid (se DISPLAY). Du kan ändra båda dessa inställningar (se PROGRAMGUIDE).
11. Ändra inställningarna enligt önskemål eller godkänn standardinställningarna. Tryck på strömbrytaren (⏻) för att starta programmet.
12. När programmet har avslutats släcks displayen (förutom strömbrytaren) och fläkten kör i 20 sekunder. Efter 20 sekunder kommer din Cyclofry plus att pipa 5 gånger och sedan stängas av.

### Ta bort trumman

1. Öppna locket. Var försiktig apparaten kan avge ånga och varm luft. Använd ugnshandskar eller liknande.
2. Använd de två handtagen för att ta ut trumman. Vi rekommenderar att man använder ugnshandskar eftersom trumman och de omgivande områdena kommer att vara HETA.
3. Tryck trumman bort från dig (mot apparatens baksida) och lyft sedan den ände av trumman som är närmast dig lätt uppåt tills den befinner sig ovanför skålens kant.
4. Lyft bort trumman från skålen och placera den på ett värmeståligt underlag.
5. Tryck ned den större (trekantiga) frigörningshaken och lyft försiktigt av locket från trumman (Fig. H). Du behöver inte trycka ned båda frigörningshakarna för att ta bort locket.

---

## GRILLING

Grillfunktionen är perfekt för att grilla eller bryna livsmedel eller skapa en krispig yta. Använd som man använder en vanlig grill och placera maten nära värmekällan med hjälp av gallret.

1. Dra ut kontakten på din Cyclofry plus.
2. Placera gallret i skålen. Använd det i den höga positionen.
3. Anslut din Cyclofry plus till eluttaget. Apparaten piper och displayen tänds kort.
4. Tryck på strömbrytaren (⏻).
5. Displayen tänds och visar tillgängliga program.
6. Tryck på (🔥) knappen för att välja grillprogrammet.
7. Displayen växlar mellan att visa den förinställda programtemperaturen och programmets körtid (se DISPLAY). Du kan ändra båda dessa inställningar (se PROGRAMGUIDE).
8. Ändra inställningarna enligt önskemål eller godkänn standardinställningarna.
9. Tryck på strömbrytaren (⏻) för att starta programmet.
10. När programmet har avslutats släcks displayen (förutom strömbrytaren) och fläkten kör i 20 sekunder. Efter 20 sekunder kommer din Cyclofry plus att pipa 5 gånger och sedan stängas av.
11. Öppna locket. Var försiktig apparaten kan avge ånga och varm luft.
12. Man kan använda tången för att försiktigt ta ut gallret. Vi rekommenderar att man använder ugnshandskar.
- Man kan pausa programmet när som helst genom att öppna locket. Stäng locket för att starta om programmet. Stäng locket för att starta om programmet.
- Tryck på strömbrytaren (⏻) för att stoppa programmet. Programmet stoppar och fläkten fortsätter att köra i 20 sekunder. Eventuella programinställningar försvinner.

---

## ROSTNING/BAKNING

1. Dra ut kontakten på din Cyclofry plus .
2. Mat kan också bakas direkt i skålen (t.ex. kakor).
3. Maten kan placeras direkt på gallret eller i en ugnsfast form av lämplig storlek.
4. Anslut din Cyclofry plus till eluttaget. Apparaten piper och displayen tänds kort.
5. Tryck på strömbrytaren (⏻).
6. Displayen tänds och visar tillgängliga program.
7. Tryck på (🍳) knappen för att välja rostnings-/bakningsprogrammet.
8. Displayen växlar mellan att visa den förinställda programtemperaturen och programmets körtid (se DISPLAY). Du kan ändra båda dessa inställningar (se PROGRAMGUIDE).
9. Ändra inställningarna enligt önskemål eller godkänn standardinställningarna.
10. Tryck på strömbrytaren (⏻) för att starta programmet.



11. När programmet har avslutats släcks displayen (förutom strömbrytaren) och fläkten kör i 20 sekunder. Efter 20 sekunder kommer din Cyclofry plus att pipa 5 gånger och sedan stängas av.
12. Öppna locket. Var försiktig apparaten kan avge ånga och varm luft.
13. Man kan använda tången för att försiktigt ta ut gallret. Vi rekommenderar att man använder ugnshandskar.
- Man kan pausa programmet när som helst genom att öppna locket. Stäng locket för att starta om programmet. Stäng locket för att starta om programmet.
- Tryck på strömbrytaren (⏻) för att stoppa programmet. Programmet stoppar och fläkten fortsätter att köra i 20 sekunder. Eventuella programinställningar försvinner.

---

## UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
2. Skålen kan lyftas ut ur apparaten för rengöring.
3. Torka av apparatens invändiga och utvändiga ytor med en fuktig trasa.
4. Diska de löstagbara delarna, skölj och torka.
5. När man sätter tillbaka skålen ska man se till att trycka ned den ordentligt i apparaten.



Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

---

## RÅD OCH TIPS

- Lägg inte livsmedel med panering, som ströbröd, i trumman eftersom trummans roterande/tumlande rörelse skakar bort paneringen från maten under tillagningen.
- Fyll inte trumman för mycket eftersom det kan begränsa varmluftsflödet, vilket kan förändra tillagningstiden och påverka tillagningskvaliteten.

---

## ÅTERVINNING



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

---

## RECEPT

### HOMEMADE CHIPS 4 Port

Förberedelsestid: 5-10 minuter. Tillagningstid: 35-45 minuter

- 650 g potatis
  - 15 ml olja
1. Skär potatisen i bitar av önskad storlek. Se till att bitarna är ungefär lika stora. Täck potatisen med kallt vatten och häll av vattnet. Upprepa detta två gånger till. Torka av överflödigt vatten från potatisen med en kökshandduk eller hushållspapper. Tillsätt oljan och skaka potatisen tills de är jämnt täckta av oljan.
  2. Välj luftfriteringsläge. Ställ in tiden till 40 minuter och lägg potatisen i trumman. Sätt i trumman och tillaga tills potatisen är krispig på utsidan och mjuk inuti.

### KRYDDIGA SÖTPOTATISKLYFTOR 4 Port

Förberedelsestid: 5-10 minuter. Tillagningstid: 35-45 minuter

- 750 g sötpotatis
  - 5 g chilipulver/chiliflingor
  - 15 ml olja
  - 3 g krossade svartpepparkorn
1. Skär sötpotatisen i lika stora klyftor. Skölj klyftorna i kallt vatten och låt rinna av. Torka av överflödigt vatten från sötpotatisen med en kökshandduk eller hushållspapper.
  2. Blanda samman olivolja, chili och spruckna svartpepparkorn. Häll blandningen över potatisen och se till allt täcks.
  3. Välj luftfriteringsläge. Ställ in tiden på 40 minuter och lägg sötpotatisen i trumman. Sätt i trumman och tillaga tills sötpotatisen är krispig på utsidan och mjuk inuti.

### FYLLDA PAPRIKOR 4 Port

Förberedelsestid: 5-10 minuter. Tillagningstid: 25-30 minuter

- 2 röda paprikor
  - 3 g krossade svartpepparkorn
  - 3 g chilipuré
  - 350 g köttfärs
  - 3 g paprikapulver
  - 1 kula buffelmozzarella
  - ½ lök, finhackad
  - 3 g mald kummin
  - 30 ml olivolja
  - 3 vitlöksklyftor, fint hackade
  - 100 g cheddarost, riven
  - Salt efter smak
1. Halvera paprikorna på längden. Ta bort stjälken och fröna. Ringla över lite olivolja och krydda.
  2. Blanda samman köttfärs, lök, vitlök, krossade svartpepparkorn, paprikapulver, kummin, cheddarost, chili, olivolja och salt.
  3. Fördela blandningen jämnt över de fyra paprikahalvorna. Skär mozzarellan i 4 skivor och ställ åt sidan.
  4. Välj rost-/bakläge. Placera gallret i skålen i den låga positionen och lägg de fyllda paprikorna på gallret. Tillaga i 25-30 minuter tills vätskan är klar. När fem minuter kvarstår av tillagningstiden lägger man en skiva mozzarella ovanpå varje paprikahalva. Avsluta tillagningen och servera.

### GRILLAD PORTOBELLOSVAMP MED TRE OSTAR 4 Port

Förberedelsestid: 5-10 minuter. Tillagningstid: 15-20 minuter

- 4 Portobellosvampar
- 50 g parmesanost, riven
- 15 ml olivolja
- 200 g cheddarost, riven
- 75 g getost
- 2 g paprikapulver
- 3 vitlöksklyftor, finhackade
- 3 g krossade svartpepparkorn
- 2 vårlökar, fint tärnade
- 4 g persilja, hackad

1. Avlägsna stjälken och dra loss skinnet från svampen. Ringla över olivolja och krydda.
2. Blanda samman cheddarost, vitlök, krossade svartpepparkorn, persilja och olivolja. Fördela blandningen över svampen.
3. Dela upp getosten i 4 lika stora delar och smula över svampen. Gör samma sak med den rivna parmesanosten. Pudra över paprikapulvret jämnt på svampen.
4. Välj grilläge. Placera gallret i skålen i den låga positionen och lägg svampen på gallret. Tillaga i 15-20 minuter.

#### GRILLAD LAX MED CITRON OCH DILL 4 Port

Förberedelsetid: 5-10 minuter. Tillagningstid: 5-10 minuter (beroende på laxportionernas form och storlek)

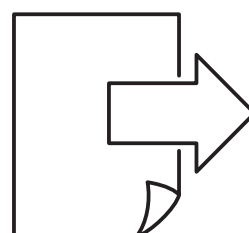
- 4 laxportioner, ca 200 g styck
- 30 ml olivolja
- Salt och peppar efter smak
- Skal och juice från 1 citron
- 30 ml vitt vin
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 3 g dillblad

1. Blanda samman citronskal, vitlök, olivolja och vitt vin.
2. Lägg laxportionerna på en bricka och täck med blandningen. Krydda.
3. Välj grilläge. Placera gallret i skålen i den höga positionen och lägg laxportionerna på gallret. Tillaga i 5-10 minuter, tills laxen börjar flaga.

#### CHOKLADAPELSINFONDANT 6 Port

Förberedelsetid: 45 minuter inklusive tid i kylskåpet. Tillagningstid: 15 minuter. Utrustning: 6 formar.

- 200 g mörk choklad (minst 54 %)
  - 140 g fint strösocker
  - 20 g kakao plus extra för att dofta över
  - 200 g osaltat smör
  - 4 stora ägg
  - 5 g bakpulver
  - 50 g osaltat smör, smält
  - 100 g vetemjöl
  - Rivet skal av 2 apelsiner
1. Sätt formarna på en bricka och pensla insidorna med smält smör. Pensla med uppåtgående rörelser. Ställ in formarna i kylskåpet i 5 minuter och upprepa processen ovan med mer smör. Håll lite kakao i varje form och snurra formarna tills smöret är jämnt täckt med kakao. Skaka ut överflödigt kakao.
  2. Smält långsamt samman chokladen, smöret och apelsinskalet. Vispa samman socker och ägg separat tills blandningen är lätt och pösigt. Ta bort apelsinskalet från chokladsmeten. Blanda samman chokladsmeten med ägg- och sockersmeten.
  3. Sikta mjöl, kakao och bakpulver. Vänd försiktigt ned i chokladsmeten och blanda till en jämn smet.
  4. Fördela smeten i formarna och ställ i kylskåp i minst 20 minuter.
  5. Välj rostnings-/bakningsläge. Placera gallret i skålen i den låga positionen och värm i 2 minuter. Sätt försiktigt fondanterna på gallret och ställ in tiden på 12-13 minuter. Baka tills en skorpa bildas på överdelen och fondanterna släpper formernas kanter.
  6. Efter tillagningen ska man låta stå i 1 minut före servering.



## TILLAGNINGSGUIDE

Följande tabell visar ungefärliga tillagningstider för vanliga livsmedel.

| Livsmedel                     | Program    | Tillbehör   | Mängd | Ungefärlig tid (min) | Temperatur (°C) | Anteckningar                                                                                         |
|-------------------------------|------------|-------------|-------|----------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frysta pommes frites          | Luffritera | Trumma      | 500 g | 35-50                | 220             |                                                                                                      |
|                               |            |             | 750 g | 40-60                |                 |                                                                                                      |
| Hemlagade pommes frites       | Luffritera | Trumma      | 500 g | 35-45                | 220             | Skölj två gånger i kallt vatten, låt rinna av och torka med hushållspapper. Ringla över en msk olja. |
|                               |            |             | 750 g | 40-60                |                 |                                                                                                      |
| Kycklingvingar                | Luffritera | Galler, hög |       | 15-20                | 220             | Vänd efter halva tiden. Se till att de är genomstekta.                                               |
| Kycklingklubbor               | Luffritera | Galler, hög |       | 20-25                | 220             | Turn occasionally. Se till att de är genomstekta.                                                    |
| Kycklingbröst                 | Grill      | Galler, hög |       | 10-15                | 190             | Se till att de är genomstekta.                                                                       |
| Färsk, strimlad kyckling      | Grill      | Galler, låg |       | 10-12                | 200             | Vänd efter halva tiden. Se till att de är genomstekta.                                               |
| Frysta kycklingnuggets        | Baka       | Galler, låg |       | 12-14                | 190             | Vänd efter halva tiden.                                                                              |
| Hel kyckling                  | Rotisserie |             |       | 45-60                | 190             |                                                                                                      |
| Kalkonbröst                   | Luffritera | Galler, låg | 250 g | 7-10                 | 220             | Vänd efter halva tiden.                                                                              |
| Färska hamburgare             | Baka       | Galler, hög |       | 15-20                | 175             | Gör hamburgarna i samma storlek.                                                                     |
| Frysta hamburgare             | Baka       | Galler, hög |       | 13-18                | 175             | Vänd efter halva tiden.                                                                              |
| Fläskkotlett                  | Luffritera | Galler, hög | 250 g | 12-18                | 220             | Vänd efter halva tiden.                                                                              |
| Korv                          | Grill      | Galler, hög |       | 25-35                | 190             | Vänd efter halva tiden.                                                                              |
| Bacon                         | Luffritera | Galler, låg |       | 7-40                 | 220             |                                                                                                      |
| Sötpotatisklyftor             | Luffritera | Trumma      | 750 g | 30-45                | 220             | Med skinn. Ringla över en msk olja och krydda                                                        |
| Ugnrostade medelhavsgrönsaker | Luffritera | Trumma      | 500 g | 15-20                | 200             | Skär i jämnstora bitar                                                                               |
| Hemlagade fiskpinnar          | Luffritera | Galler, låg |       | 7-8                  | 220             | Vänd efter halva tiden. Se till att de är genomstekta.                                               |
| Frysta fiskpinnar             | Baka       | Galler, låg |       | 10-12                | 190             | Vänd efter halva tiden.                                                                              |
| Lax                           | Grill      | Galler, hög | 200 g | 4-8                  | 190             | Tillagningstiden beror på storleken.                                                                 |
| Ugnrostad blomkål             | Luffritera | Trumma      | 500 g | 10-15                | 220             | Skär i små, jämnstora bitar, ca 2 cm                                                                 |
| Ugnrostad brysselkål          | Luffritera | Trumma      | 300 g | 15-20                | 220             | Ringla över en msk olja.                                                                             |
| Ugnrostad broccoli            | Grill      | Trumma      | 500 g | 15-20                | 190             | Skär i små (2 cm) bitar                                                                              |
| Champinjoner                  | Luffritera | Trumma      | 300 g | 10-12                | 220             |                                                                                                      |
| Bakad potatis                 | Luffritera | Galler, låg |       | 30-50                | 220             | Gnid med olja och krydda. Vänd då och då.                                                            |
| Brietrianglar                 | Baka       | Galler, låg |       | 7-10                 | 175             | Tillaga från rumstemperatur                                                                          |
| Pizza                         | Baka       | Galler, låg |       | 5-7                  | 200             | Pitapizza/mini/slice. Ta bort alla förpackningar                                                     |
| Köttkebab                     | Rotisserie | Grillspekt  |       | 15-20                | 190             | Tillagningstiden beror på köttets storlek                                                            |
| Grönsakskebab                 | Rotisserie | Grillspekt  |       | 10-20                | 190             | Halloumi, grönsaker, etc.                                                                            |
| Sockerkaka, grundrecept       | Baka       | Galler, låg |       | 10-15                | 175             | Baka kakorna i cupcakeformar                                                                         |

Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet skal ikke brukes av barn mellom 0 og 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn på 8 år og oppover, hvis de har kontinuerlig tilsyn. Dette apparatet kan brukes av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har hatt tilsyn eller opplæring i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår risikoen som er involvert. Hold apparatet og ledningen unna rekkevidden for barn under 8 år. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn. Dette produktet må oppbevares på et stødig underlag med håndtakene festet så man unngår spill av varme væsker.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

 Apparatets overflater vil bli varme.

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

-  Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- Dette apparatet kan brukes til steking, baking, grilling og luftsteking, og kan ikke brukes til andre oppgaver.
- Ikke stek direkte i bollen.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebbende overflatene.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET



## FIGURER

- |                   |                             |                           |
|-------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Lokk           | 5. Bolle                    | 9. Trommel-lokk           |
| 2. Skjerm/knapper | 6. Knapp for åpning av lokk | 10. Trommel               |
| 3. Varmeelement   | 7. Drivaksel                | 11. Trommel-håndtak       |
| 4. Bolle-håndtak  | 8. Utløsertappene           | 12. Sammenleggbart stativ |

## FØR FØRSTEGANGSBRUK

- Det nye elementet kan avgis litt røyk i starten, men det er ikke noe man trenger å bekymre seg for. Sørg for at rommet er godt ventilert de første gangene du bruker det.
- Vask de avtagbare delene for hånd. Skyll og tørk deretter grundig.

## SKJERM

Under bruk veksler skjermen mellom å vise den faktiske temperaturen og standard programtid for programmet som er valgt. Hvis et program er på allerede, vil skjermen vise tiden for det gjenværende programmet. Når temperaturen vises, vil temperaturknappen (🌡️) blinke. Når tiden vises, vil tidsknappen (⌚) blinke.

## PROGRAMGUIDE

Du kan endre standardprogramtemperaturen og tiden for programmet.

| Program                                                                                         | Standardinnstillinger |            | Justerbar rangering |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|---------------------|------------|
|                                                                                                 | Temperatur °C         | Tid (min.) | Temperatur °C       | Tid (min.) |
| Luftsteking  | 220                   | 30         | 150 - 220           | 1 - 60     |
| Steke/Bake   | 175                   | 30         | 100 - 220           | 1 - 60     |
| Grille       | 190                   | 15         | 100 - 220           | 1 - 60     |

- For å velge et program, trykker man på den relevante knappen som vises ovenfor.
- For å endre temperaturen, tar man først lett på temperaturknappen (🌡️), og deretter brukes opp- (▲) og ned- (▼)-pilene for å velge ønsket temperatur.
- For å endre tiden for programmet, tar man først lett på tidsknappen (⌚), og deretter på opp- (▲) og ned- (▼)-pilene for å velge ønsket tid.
- Hvis du ønsker kan du endre tiden og temperaturinnstillingene med den samme metoden mens programmet går.

## STATIV

Før bruk, ta ut og fest bena på stativene slik vist (fig. E). Det medfølgende stativet kan plasseres i den øvre posisjonen (fig.F) ved å flytte maten nærmere varmeelementet, eller til den nedre posisjonen (fig. G) ved å flytte maten bort fra varmeelementet. Bena på stativet kan foldes sammen for lagring.

---

## LUFTSTEKING

1. Ta ut kontakten på Cyclofry plus .
2. Plasser varene som skal stekes i trommelen. Ikke overfyll trommelen. La det være nok plass til at luften kan sirkulere og ingrediensene kan bevege seg fritt (fig. A).
3. Sett på plass lokket på trommelen (fig. B).
4. Sett inn drivakselen i åpningen på bollen (fig. C).
5. Senk trommelen ned til de to hullene i håndtakene passer inn over de to tappene i hoveddelen på stekeapparatet (fig. D). Lokket vil ikke lukke hvis ikke tappene passerer gjennom hullene i håndtakene.
6. Sett i kontakten på Cyclofry plus . Enheten vil pipe og skjermen vil lyse i en kort stund.
7. Ta lett på strømknappen (⏻).
8. Skjermen vil lyse og vise tilgjengelige program.
9. Ta lett på (🔥) knappen for å velge programmet for luftsteking.
10. Skjermen vil veksle mellom å vise standardprogramtemperaturen og tiden for programmet (se SKJERM). Du kan endre begge disse innstillingene (se PROGRAMGUIDE).
11. Endre innstillingene etter ønske, eller godta standardinnstillingene. Ta lett på strømknappen (⏻) for å starte programmet.
12. Når programmet er ferdig, vil skjermen slukke (unntatt strømknappen) og viften vil virke i 20 sekunder. Etter 20 sekunder vil Cyclofry plus begynne å pipe 5 ganger og deretter slå seg av.

### Fjerne trommelen

1. Åpne lokket. Vær oppmerksom på eventuell damp og varm luft som slipper ut. Bruk hansker eller liknende.
2. Bruk de to håndtakene til å fjerne trommelen. Vi anbefaler å bruke hansker fordi trommelen og områdene rundt vil være VARME.
3. Trykk trommelen vekk fra deg (mot den bakre delen av enheten), og deretter løfter du enden av trommelen som er nærmest deg litt oppover til den går over kanten på bollen.
4. Løft trommelen helt ut av bollen og sett den ned på en varmebestandig overflate.
5. Trykk ned den største (trekantformede) utløsertappen og løft lokket forsiktig av trommelen (Fig. H). Du trenger ikke trykke på begge utløsertappene for å fjerne lokket.

---

## GRILLING

Grill-funksjonen er ideell for grilling, sprøsteking og bruning av matvarer. Brukes som en konvensjonell grill ved å plassere maten nært varmen ved hjelp av stativet.

1. Ta ut kontakten på Cyclofry plus.
2. Sett stativet i bollen. Bruk det på den øvre posisjonen.
3. Sett i kontakten på Cyclofry plus . Enheten vil pipe og skjermen vil lyse i en kort stund.
4. Ta lett på strømknappen (⏻).
5. Skjermen vil lyse og vise tilgjengelige program.
6. Ta lett på (🔥) -knappen for å velge programmet for grilling.
7. Skjermen vil veksle mellom å vise standardprogramtemperaturen og tiden for programmet (se SKJERM). Du kan endre begge disse innstillingene (se PROGRAMGUIDE).
8. Endre innstillingene etter ønske, eller godta standardinnstillingene.
9. Ta lett på strømknappen (⏻) for å starte programmet.
10. Når programmet er ferdig, vil skjermen slukke (unntatt strømknappen) og viften vil virke i 20 sekunder. Etter 20 sekunder vil Cyclofry plus begynne å pipe 5 ganger og deretter slå seg av.
11. Åpne lokket. Vær oppmerksom på eventuell damp og varm luft som slipper ut.
12. Du kan bruke tangen for å ta stativet forsiktig vekk. Vi anbefaler at du har på deg stekevotter.
  - Programmet kan settes på pause når som helst ved å åpne lokket. Lukk lokket for å fortsette programmet.
  - For å stoppe programmet, presser man på strømknappen (⏻). Programmet vil stoppe, og viften vil fortsette å gå i 20 sekunder. Eventuelle program-innstillinger vil gå tapt.

---

## STEKING/BAKING

1. Ta ut kontakten på Cyclofry plus
2. Mat kan også bakes direkte i bollen (f.eks. kaker).
3. Maten kan plasseres direkte på stativet eller i en passelig stor ovnfast beholder.
4. Sett i kontakten på Cyclofry plus . Enheten vil pipe og skjermen vil lyse i en kort stund.
5. Ta lett på strømknappen (⏻).
6. Skjermen vil lyse og vise tilgjengelige program.
7. Ta lett på (🔥) -knappen for å velge programmet for steking/baking.
8. Skjermen vil veksle mellom å vise standardprogramtemperaturen og tiden for programmet (se SKJERM). Du kan endre begge disse innstillingene (se PROGRAMGUIDE).
9. Endre innstillingene etter ønske, eller godta standardinnstillingene.
10. Ta lett på strømknappen (⏻) for å starte programmet.
11. Når programmet er ferdig, vil skjermen slukke (unntatt strømknappen) og viften vil virke i 20 sekunder. Etter 20 sekunder vil Cyclofry plus begynne å pipe 5 ganger og deretter slå seg av.
12. Åpne lokket. Vær oppmerksom på eventuell damp og varm luft som slipper ut.
13. Du kan bruke tangen for å ta stativet forsiktig vekk. Vi anbefaler at du har på deg stekevotter.
  - Programmet kan settes på pause når som helst ved å åpne lokket. Lukk lokket for å fortsette programmet.
  - For å stoppe programmet, presser man på strømknappen (⏻). Programmet vil stoppe, og viften vil fortsette å gå i 20 sekunder. Eventuelle program-innstillinger vil gå tapt.

## PLEIE OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
2. Bollen kan løftes av hoveddelen for å rengjøres.
3. Tørk de indre og ytre overflatene på apparatet med en fuktig klut.
4. Vask avtagbare deler for hånd, skyll og tørk.
5. Når du setter på plass bollen, må du sjekke at du trykker den hele veien ned i hoveddelen på apparatet.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

## HINT OG TIPS

- Ikke putt mat som er dekket av et lag med brødsmler i trommelen, fordi roterings-/trommel-bevegelsen i trommelen vil riste av laget fra maten under steking.
- Ikke overfyll trommelen, fordi dette kan begrense varm luftstrøm som kan endre steketiden og påvirke steke kvaliteten.

## RESIRKULERING



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

## OPPSKRIFTER

### HJEMMELAGDE STEKTE POTETER 4 Porsjoner

Tilberedningstid: 5-10 minutter. Steketid: 35-45 minutter

- 650 g potete
  - 15 ml olje
1. Skjær potetene i ønsket størrelse. Prøv å holde samme størrelsen på stykkene. Dekk potetene med kaldt vann og tørk. Gjenta to ganger til. Tørk av eventuelt overflødig vann fra potetene med en klut eller kjøkkenpapir. Tilsett oljen og rist potetene til de er dekket av et jevnt lag med olje.
  2. Velg modus for luftsteking. Tilpass tiden til 40 minutter, og så putter du potetene i trommelen. Sett trommelen på plass og stek til potetene er sprø på utsiden og myke inni.

### KRYDREDE KILEFORMEDE SØTPOTETER 4 Porsjoner

Tilberedningstid: 5-10 minutter. Steketid: 35-45 minutter

- 750 g søtpoteter
  - 5 g chilikrydder/chiliflak
  - 15 ml olje
  - 3 g knuste svarte pepperkorn
1. Skjær søtpotetene i kileformede båter av samme størrelse. Vask båtene under kaldt vann og tørk. Tørk av eventuelt overflødig vann fra søtpotetene med en klut eller kjøkkenpapir.
  2. Bland olivenoljen, chilien og de knuste svarte pepperkornene sammen og tilsett søtpotetene. Sørg for at søtpotetene er godt dekket.
  3. Velg luftsteking-modus. Tilpass tiden til 40 minutter, og så putter du søtpotetene i trommelen. Sett trommelen på plass og stek til søtpotetene er sprø på utsiden og myke inni.

### FYLTE PAPRIKA 4 Porsjoner

Tilberedningstid: 10-15 minutter. Steketid: 25-30 minutter

- 2 røde paprika
  - 3 g knuste svarte pepperkorn
  - 3 g chilipuré
  - 350 g malt oksekjøtt
  - 3 g paprikapulver
  - 1 kule Buffalo-mozzarella
  - ½ hvit løk, fint oppskåret
  - 3 g malt spisskummen
  - 30 ml olivenolje
  - 3 fedd hvitløk, fint oppskåret
  - 100 g cheddarost, revet
  - Salt etter behov
1. Skjær paprikaene i to på langs og fjern stilk og frø. Hell forsiktig litt olivenolje og krydder over.
  2. Bland sammen malt oksekjøtt, løk, hvitløk, malte svarte pepperkorn, paprikakrydder, spisskummen, cheddarost, chili, olivenolje og salt.
  3. Del blandingen likt mellom de fire halve paprikaene. Skjær mozzarellaosten i 4 skiver og legg til side.
  4. Velg steke/bake-modus. Plasser stativet i bollen i nederste posisjon, og deretter plasserer du de fylte paprikaene på stativet. Stek i 25-30 minutter til saften blir klar. Fem minutter før slutten av steking, tilsetter du en skive mozzarella på hver fylt paprika. Fullfør steking og server.

### GRILLEDE PORTOBELLOSOPPER MED TRE ØSTER 4 Porsjoner

Tilberedningstid: 5-10 minutter. Steketid: 15-20 minutter

- 4 portobellosopper (store sjampinjonger)
  - 50 g parmesanost, revet
  - 15 ml olivenolje
  - 200 g cheddarost, revet
  - 75 g geitost
  - 2 g paprika
  - 3 fedd hvitløk, fint oppskåret
  - 3 g knuste svarte pepperkorn
  - 2 vårløk, fint oppskåret
  - 4 g bladpersille, hakket
1. Fjern stilkene og skrell skallet av sjampinjongene. Hell forsiktig over olivenolje og krydder.
  2. Bland sammen cheddarost, hvitløk, løk, malt svart pepper, persille og olivenolje. Fordel blandingen jevnt over sjampinjongene.
  3. Del geitosten i 4 like deler og smuldre på toppen av sjampinjongene. Gjør det samme med den revede parmesanosten. Dryss paprikakrydder jevnt på toppen.
  4. Velg grill-modus. Sett stativet i bollen i den nederste posisjonen og sett sjampinjongene på stativet. Stek i 15-20 minutter.

### GRILLET LAKS MED SITRON OG DILL 4 Porsjoner

Tilberedningstid: 5-10 minutter. Steketid: 5-10 minutter (avhengig av formen og størrelsen på laksestykkene)

- 4 porsjoner laks, ca. 200 g hver
  - 30 ml olivenolje
  - Salt og pepper etter behov
  - Skall og juice fra 1 sitron
  - 30 ml hvitvin
  - 2 fedd hvitløk, fint oppskåret
  - 3 g dillblader
1. Bland sammen sitronskall, sitronjuice, hvitløk, olivenolje og hvitvin.
  2. Legg laksestykkene på et brett og dekk med blandingen. Tilsett krydder.
  3. Velg grill-modus. Sett stativet i bollen på den øverste posisjonen og legg laksestykkene på stativet. Stek i 5-10 minutt til laksen begynner å danne flak.

### APPELSINSJOKOLADE-FONDANT 6 Porsjoner

Tilberedningstid: 45 minutter, inkludert tid for avkjøling. Steketid: 15 minutter. Utstyr: 6 former

- 200 g mørk sjokolade (minst 54 %)
- 140 strøssukker
- 20 g kakaopulver og litt ekstra til å strø på toppen
- 200 g usaltet smør
- 4 store egg
- 5 g bakepulver
- 50 g usaltet smør, smeltet
- 100 g hvetemel
- Skallet av 2 appelsiner



1. Sett formene på et brett og pensle innsiden med noe av det smeltede smøret med oppadgående strøk. Avkjøl formene i 5 minutter og gjenta den beskrevne prosessen med mer smør. Dryss litt kakaopulver i hver form og vend på formene til smørlaget er jevn dekket av kakaopulver. Hell ut eventuelt overflødig kakepulver.
2. Smelt sjokoladen, smøret og appelsinskallet sakte sammen. Visp sukker og egg separat sammen til det blir lyst og luftig. Fjern appelsinskallet fra sjokoladeblandingen. Bland skjokoladeblandingen med eggene og sukkeret.
3. Sikt melet, kakaopulveret og bakepulveret. Skjær det inn i sjokoladeblandingen til alt blir godt blandet.
4. Fordel blandingen mellom formene og la stå i kjøleskapet i minst 20 minutter.
5. Velg steke/bake-modus. Sett stativet i bollen på den nederste posisjonen og varm opp i 2 minutter. Sett forsiktig fondantene på stativet og still tiden på 12-13 minutter. Stek til toppen starter å danne skorpe og fondantene begynner å løsne fra sidene av formene.
6. Når de er ferdigstekte, lar man dem stå til avkjøling i 1 minutt før de serveres.

## STEKEGUIDE

Tabellen nedenfor gir omtrentlig steketid for vanlige matvarer.

| Matvarer                          | Program           | Tilleggsutstyr | Mengde | Ca. tid (min) | Temperatur (°C) | Merknader                                                                               |
|-----------------------------------|-------------------|----------------|--------|---------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Frosne poteter til steking        | Luftsteking       | Trommel        | 500 g  | 35-50         | 220             |                                                                                         |
|                                   |                   |                | 750 g  | 40-60         |                 |                                                                                         |
| Hjemmelagde poteter til steking   | Luftsteking       | Trommel        | 500 g  | 35-45         | 220             | Skyll to ganger i kaldt vann, la vannet renne av og tørk med papir. Bland inn 1 ss olje |
|                                   |                   |                | 750 g  | 40-60         |                 |                                                                                         |
| Kyllingvinger                     | Luftsteking       | Stativ, øvre   |        | 15-20         | 220             | Snu halvveis under steking. Sørg for at det/den er stekt gjennom.                       |
| Kyllinglår                        | Luftsteking       | Stativ, øvre   |        | 20-25         | 220             | Vend av og til. Sørg for at det/den er stekt gjennom.                                   |
| Kyllingbryst                      | Grille            | Stativ, øvre   |        | 10-15         | 190             | Sørg for at det/den er stekt gjennom.                                                   |
| Ferske kyllingstrimler            | Grille            | Stativ, nedre  |        | 10-12         | 200             | Snu halvveis under steking. Sørg for at det/den er stekt gjennom                        |
| Frosne kylling-nuggets            | Bake              | Stativ, nedre  |        | 12-14         | 190             | Snu halvveis under steking.                                                             |
| Hel kylling                       | Roterende steking |                |        | 45-60         | 190             |                                                                                         |
| Kalkunbryst                       | Luftsteking       | Stativ, nedre  | 250 g  | 7-10          | 220             | Snu halvveis under steking.                                                             |
| Fersk burger                      | Bake              | Stativ, øvre   |        | 15-20         | 175             | Lag burgere i make størrelse                                                            |
| Frossen burger                    | Bake              | Stativ, øvre   |        | 13-18         | 175             | Snu halvveis under steking.                                                             |
| Svinekotelett                     | Luftsteking       | Stativ, øvre   | 250 g  | 12-18         | 220             | Snu halvveis under steking                                                              |
| Pølser                            | Grille            | Stativ, øvre   |        | 25-35         | 190             | Snu halvveis under steking.                                                             |
| Bacon                             | Luftsteking       | Stativ, nedre  |        | 7-40          | 220             |                                                                                         |
| Søtpoteter i trekantformede biter | Luftsteking       | Trommel        | 750 g  | 30-45         | 220             | Skinnet på. Bland inn 1 ss olje og krydder                                              |
| Stekte middelhavsgrønnsaker       | Luftsteking       | Trommel        | 500 g  | 15-20         | 200             | Kutt i jevnt store stykker                                                              |
| Hjemmelagde fiskepinner           | Luftsteking       | Stativ, nedre  |        | 7-8           | 220             | Snu halvveis under steking. Sørg for at det/den er stekt gjennom                        |
| Frosne fiskepinner                | Bake              | Stativ, nedre  |        | 10-12         | 190             | Snu halvveis under steking.                                                             |
| Laks                              | Grille            | Stativ, øvre   | 200 g  | 4-8           | 190             | Koketiden er avhengig av størrelsen.                                                    |
| Stekt blomkål                     | Luftsteking       | Trommel        | 500 g  | 10-15         | 220             | Kutt i jevnt store stykker, ca. 2 cm                                                    |
| Stekt rosenkål                    | Luftsteking       | Trommel        | 300 g  | 15-20         | 220             | Bland inn 1 ss olje                                                                     |
| Stekt brokkoli                    | Grille            | Trommel        | 500 g  | 15-20         | 190             | Kutt i små (2 cm) stykker                                                               |
| Sopp                              | Luftsteking       | Trommel        | 300 g  | 10-12         | 220             |                                                                                         |
| Bakt fylt potet med skall         | Luftsteking       | Stativ, nedre  |        | 30-50         | 220             | Gni med olje og krydder. Vend av og til                                                 |
| Brie-biter                        | Bake              | Stativ, nedre  |        | 7-10          | 175             | Stekes når romtemperatur er nådd                                                        |
| Pizza                             | Bake              | Stativ, nedre  |        | 5-7           | 200             | Pita-pizza/mini/stykke. Fjern all emballasje                                            |
| Kjøtt-kebab                       | Roterende steking | Grillspyd      |        | 15-20         | 190             | Steketiden er avhengig av størrelsen på kjøttet                                         |
| Grønnsak-kebab                    | Roterende steking | Grillspyd      |        | 10-20         | 190             | Haloumi, grønnsaker, etc.                                                               |
| Enkel kake                        | Bake              | Stativ, nedre  |        | 10-15         | 175             | Stek kakene inni cupcake-former                                                         |

Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.

## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Tätä laitetta eivät saa käyttää 0-8-vuotiaat lapset. Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, mikäli heitä valvotaan koko ajan. Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti alentunut toimintakyky tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä. Tämä tuote tulee sijoittaa vakaalle pinnalle kahvat asetettuina siten, että vältetään kuumien nesteiden roiskuminen.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

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

 Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.

- Tätä laitetta saa käyttää paahtamiseen, paistamiseen, grillaukseen ja ilmafriteeraukseen, eikä sillä ole muita käyttöjä.
- Älä valmista mitään suoraan kulhossa.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumaton pintaa.

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

## PIIRROKSET

- |                            |                           |                            |
|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1. Kansi                   | 5. Kulho                  | 9. Rummun kansi            |
| 2. Näyttö/kosketussäätimet | 6. Kannen vapautuspainike | 10. Rumpu                  |
| 3. Lämpöelementti          | 7. Käyttöakseli           | 11. Rummun kahvat          |
| 4. Kulhon kahvat           | 8. Vapautuskielekkeet     | 12. Kokoonaitettava teline |

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Uusi lämpövastus saattaa savuta hieman aluksi, mutta siitä ei tarvitse huolestua. Varmista, että tilassa on hyvä ilmanvaihto parilla ensimmäisellä käyttökerralla.
- Pese irrotettavat osat käsin. Huuhtelee, kuivaa sitten huolellisesti.

## NÄYTTÖ

Käytön aikana näytössä vaihtelevat nykyinen lämpötila ja valitun ohjelman oletusohjelma-aika. Jos ohjelma on jo käynnissä, näytössä näkyy jäljellä oleva ohjelma-aika. Kun lämpötila näkyy, lämpötilapainike  vilkkuu. Kun aika näkyy, aikapainike  vilkkuu.

## OHJELMAOPAS

Voit muuttaa ohjelman oletuslämpötilaa ja ohjelman kesto-aikaa.

| Ohjelma                                                                                            | Oletusasetukset |            | Säätöalue    |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|--------------|------------|
|                                                                                                    | Lämpötila °C    | Aika (min) | Lämpötila °C | Aika (min) |
| Ilmafriteeraus  | 220             | 30         | 150 - 220    | 1 - 60     |
| Paahto/paisto   | 175             | 30         | 100 - 220    | 1 - 60     |
| Grillaus        | 190             | 15         | 100 - 220    | 1 - 60     |

- Valitse ohjelma painamalla vastaavaa yläpuolella näkyvää painiketta.
- Voit muuttaa lämpötilaa napauttamalla ensin lämpötilapainiketta  ja valitsemalla haluamasi lämpötilan käyttämällä nuolia ylös (▲) ja alas (▼).
- Voit muuttaa ohjelman kesto-aikaa napauttamalla ensin aikapainiketta  ja valitsemalla haluamasi ajan käyttämällä nuolia ylös (▲) ja alas (▼).
- Mikäli tarpeen, voit muuttaa aika- ja lämpötila-asetuksia samalla tavalla ohjelman ollessa käynnissä.

## TELINE

Avaa teline ennen käyttöä ja kiinnitä telineen jalat, kuten näytetään (kuva E). Mukana toimitettu teline voidaan asettaa korkeaan asentoon (kuva F), jolloin ruoka on lähempänä lämpöelementtiä tai matalaan asentoon (kuva G), jolloin ruoka siirretään kauemmaksi lämpöelementistä. Telineen jalat voidaan taittaa kokoon säilytyksen ajaksi.



---

## ILMAFRITEERAUS

1. Irrota Cyclofry plus sähkövirrasta.
2. Laita friteerattavat aineet rumpuun. Älä täytä rumpua liian täyteen. Jätä riittävästi tilaa ilman kierrolle ja aineiden vapaalle liikkumiselle (kuva A).
3. Kiinnitä kansi rummun päälle (kuva B).
4. Työnnä käyttöakseli kulhon aukkoon (kuva C).
5. Laske rumpua alas, kunnes kahvojen kaksi reikää osuvat friteerauslaitteen kahteen tappiin (kuva D).
6. Yhdistä Cyclofry plus sähkövirtaan. Laitte antaa äänimerkin ja näyttöön tulee hetkeksi valo.
7. Napauta virtapainiketta (⏻).
8. Näyttöön syttyy valo ja käytettävissä olevat ohjelmat näkyvät.
9. Napauta (🌀)-painiketta valitaksesi ilmafriteeraus-ohjelman.
10. Näytössä vaihtelevat oletusohjelman lämpötila ja ohjelman kesto-aika (katso NÄYTTÖ). Voit muuttaa kumpaakin asetuksista (katso OHJELMAOPAS).
11. Muuta asetukset haluamaksesi tai hyväksy oletukset. Käynnistä ohjelma napauttamalla virtapainiketta (⏻).
12. Kun ohjelma on päättynyt, näyttö sammuu (lukuun ottamatta virtapainiketta) ja tuuletin toimii 20 sekuntia. Kun 20 sekuntia on kulunut, Cyclofry plus antaa 5 äänimerkkiä ja kytkeytyy sitten pois päältä.

### Rummun poistaminen

1. Avaa kansi. Varo ulostulevaa höyryä ja kuumaa ilmaa. Käytä uunikintaita tai vastaavia.
2. Poista rumpu käyttämällä kahta kahvaa. Suosittelemme käyttämään uunikintaita, koska rumpu ja ympäröivät alueet ovat KUUMIA.
3. Paina rumpua itsestäsi pois päin (kohti laitteen takaosaa), nosta sitten rummun itseäsi lähimpänä olevaa päätä hieman ylöspäin, kunnes se vapautuu kulhon vanteesta.
4. Nosta rumpu irti kulhosta ja laita lämmönkestävälle pinnalle.
5. Paina isompi (kolmionmuotoinen) vapautuskieleke alas ja nosta kansi varovasti irti rummusta (kuva H). Sinun ei tarvitse painaa molempia vapautuskielekkeitä kannen irrottamiseksi.

---

## GRILLAUS

Grillaustoiminto soveltuu täydellisesti ruokien grillaamiseen, paneerukseen tai ruskistukseen. Käytä kuten perinteistä grilliä ja siirrä ruoka lähelle lämpöä telineettä käyttämällä.

1. Irrota Cyclofry plus sähkövirrasta.
2. Laita teline kulhoon. Käytä sitä korkeassa asennossa.
3. Yhdistä Cyclofry plus sähkövirtaan. Laitte antaa äänimerkin ja näyttöön tulee hetkeksi valo.
4. Napauta virtapainiketta (⏻).
5. Näyttöön syttyy valo ja käytettävissä olevat ohjelmat näkyvät.
6. Napauta (🔥)-painiketta valitaksesi grillaus-ohjelman.
7. Näytössä vaihtelevat oletusohjelman lämpötila ja ohjelman kesto-aika (katso NÄYTTÖ). Voit muuttaa kumpaakin asetuksista (katso OHJELMAOPAS).
8. Muuta asetukset haluamaksesi tai hyväksy oletukset.
9. Käynnistä ohjelma napauttamalla virtapainiketta (⏻).
10. Kun ohjelma on päättynyt, näyttö sammuu (lukuun ottamatta virtapainiketta) ja tuuletin toimii 20 sekuntia. Kun 20 sekuntia on kulunut, Cyclofry plus antaa 5 äänimerkkiä ja kytkeytyy sitten pois päältä.
11. Avaa kansi. Varo ulostulevaa höyryä ja kuumaa ilmaa.
12. Voit käyttää pihtejä ja poistaa telineen varovasti. Suosittelemme käyttämään uunikintaita.
- Ohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa avaamalla kansi. Ohjelma jatkuu, kun suljet kannen.
- Pysäytä ohjelma painamalla virtapainiketta (⏻). Ohjelma pysähtyy ja tuuletin jatkaa käyntiä 20 sekuntia. Kaikki ohjelma-asetukset menetetään.

---

## PAAHTO/PAISTO

1. Irrota Cyclofry plus sähkövirrasta.
2. Ruoka voidaan paistaa myös suoraan kulhossa (esim. kakut).
3. Ruoka voidaan laittaa suoraan telineen päälle tai sopivankokoiseen uunivuokaan.
4. Yhdistä Cyclofry plus sähkövirtaan. Laitte antaa äänimerkin ja näyttöön tulee hetkeksi valo.
5. Napauta virtapainiketta (⏻).
6. Näyttöön syttyy valo ja käytettävissä olevat ohjelmat näkyvät.
7. Napauta (🍳)-painiketta valitaksesi paahto/paisto-ohjelman.
8. Näytössä vaihtelevat oletusohjelman lämpötila ja ohjelman kesto-aika (katso NÄYTTÖ). Voit muuttaa kumpaakin asetuksista (katso OHJELMAOPAS).
9. Muuta asetukset haluamaksesi tai hyväksy oletukset.
10. Käynnistä ohjelma napauttamalla virtapainiketta (⏻).
11. Kun ohjelma on päättynyt, näyttö sammuu (lukuun ottamatta virtapainiketta) ja tuuletin toimii 20 sekuntia. Kun 20 sekuntia on kulunut, Cyclofry plus antaa 5 äänimerkkiä ja kytkeytyy sitten pois päältä.
12. Avaa kansi. Varo ulostulevaa höyryä ja kuumaa ilmaa.
13. Voit käyttää pihtejä ja poistaa telineen varovasti. Suosittelemme käyttämään uunikintaita.
- Ohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa avaamalla kansi. Ohjelma jatkuu, kun suljet kannen.
- Pysäytä ohjelma painamalla virtapainiketta (⏻). Ohjelma pysähtyy ja tuuletin jatkaa käyntiä 20 sekuntia. Kaikki ohjelma-asetukset menetetään.

---

## HOITO JA KUNNOSSAPITO

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
2. Kulho voidaan nostaa irti päärungosta puhdistamista varten.
3. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinta kostealla liinalla.
4. Pese irrotettavat osat käsin, huuhtelee ja kuivaa.

5. Kun kiinnität kulhon takaisin, varmista, että painat sen kokonaan laitteen runkoon.

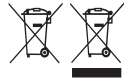
 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuttaa laitteen toimintaan.

## VIHJEET JA VINKIT

- Älä laita leivitettyjä, kuten korppujauhotettuja, ruokia rumpuun, koska pyörivä/ravisteleva toiminto irrottaa leivitteen ruoista valmistuksen aikana.
- Älä täytä rumpua liian täyteen, sillä se rajoittaa kuuman ilman virtausta, mikä voi muuttaa valmistusaikaa ja vaikuttaa valmistuslaatuun.

## KIERRÄTYS



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

## RESEPTIT

### KOTITEKOISET RANSKALAISET 4 Annosta

Valmistelu-aika: 5–10 minuuttia. Valmistusaika: 35–45 minuuttia

- 650 g ranskalaisiin sopivia perunoita
  - 15 ml öljyä
- Leikkaa perunat halutun kokoisiksi. Yritä tehdä kaikista paloista samankokoisia. Peitä perunat kylmällä vedellä ja valuta. Toista tämä vielä kaksi kertaa. Kuivaa kaikki ylimääräinen vesi perunoista liinalla tai talouspaperilla. Lisää öljy ja sekoittele perunoita, kunnes ne ovat tasaisesti öljyn peitossa.
  - Valitse ilmafriteeraustila. Säädä aika 40 minuuttiin ja laita perunat sitten rumpuun. Kiinnitä rumpu ja valmista, kunnes perunat ovat rapeita pinnalta ja pehmeitä keskeltä.

### MAUSTETUT BATAATTILOHKOT 4 Annosta

Valmistelu-aika: 5–10 minuuttia. Valmistusaika: 35–45 minuuttia

- 750 g bataattia
  - 5 g chilijauhetta/chilihiutaleita
  - 15 ml öljyä
  - 3 g murskattua mustapippuria
- Leikkaa bataatit samankokoisiksi lohkoiksi. Pese lohkot juoksevalle kylmällä vedellä ja valuta. Kuivaa kaikki ylimääräinen vesi bataateista liinalla tai talouspaperilla.
  - Sekoita oliiviöljy, chili ja murskatut mustapippurit yhteen, lisää sitten bataatit ja varmista, että ne ovat tasaisesti öljyn peitossa.
  - Valitse ilmafriteeraustila. Säädä aika 40 minuuttiin ja laita bataatit sitten rumpuun. Kiinnitä rumpu ja valmista, kunnes bataatit ovat rapeita pinnalta ja pehmeitä keskeltä.

### TÄYTETTY PAPIRIKAT 4 Annosta

Valmistelu-aika: 10–15 minuuttia. Valmistusaika: 25–30 minuuttia

- 2 red bell peppers
  - 3 g cracked black pepper
  - 3 g chilli puree
  - 350 g minced beef
  - 3 g paprika
  - 1 buffalo mozzarella ball
  - ½ white onion, finely chopped
  - 3 g ground cumin
  - 30 ml olive oil
  - 3 cloves garlic, finely chopped
  - 100 g cheddar cheese, grated
  - Salt to taste
- Halkaise paprikat pituussuunnassa ja poista kanta ja siemenet. Pirskottele hieman oliiviöljyä ja mausta.
  - Sekoita jauheliha, sipuli, valkosipuli, murskattu mustapippuri, paprika, kumina, cheddar-juusto, chili, oliiviöljy ja suola.
  - Jaa seos tasaisesti neljälle paprikan puoliskolle. Leikkaa mozzarella 4 viipaleeksi ja laita sivuun.
  - Valitse paahoto/paisto-tila. Laita ritiläteline kulhoon matalaan asentoon ja laita täytetyt paprikat telineen päälle. Valmista 25–30 minuuttia tai kunnes neste on kirkasta. Viisi minuuttia ennen valmistumista lisää viipale mozzarellaa jokaisen täytetyn paprikan päälle. Lopeta valmistus ja tarjoile.

### KOLMEN JUUSTON GRILLATUT PORTOBELLO-SIENET 4 Annosta

Valmistelu-aika: 5–10 minuuttia. Valmistusaika: 15–20 minuuttia

- 4 Portobello-sientä
  - 50 g parmesaanijuustoa raastettuna
  - 15 ml oliiviöljyä
  - 200 g cheddarjuustoa raastettuna
  - 75 g vuohenjuustoa
  - 2 g paprikaa
  - 3 valkosipulin kynttä hienoksi kuutioituina
  - 3 g murskattua mustapippuria
  - 2 kevätsipulia hienoksi kuutioituina
  - 4 g lehtipersiljaa pilkottuna
- Poista varret ja perkaa sienet. Pirskottele oliiviöljyä ja mausta.
  - Sekoita cheddarjuusto, valkosipuli, sipuli, murskattu mustapippuri, persilja ja oliiviöljy yhteen. Jaa seos tasaisesti kaikille sienille.
  - Jaa vuohenjuusto 4 yhtä suureen palaan ja murena sienten päälle. Tee sama raastetulle parmesaanille. Sirottele paprika tasaisesti päälle.
  - Valitse grillaustila. Laita ritiläteline kulhoon matalaan asentoon ja laita sienet telineen päälle. Valmista 15–20 minuuttia.

### SITRUUNALLA JA TILLILLÄ MAUSTETTU GRILLATTU LOHI 4 Annosta

Valmistelu-aika: 5–10 minuuttia. Valmistusaika: 5–10 minuuttia (riippuen lohiannospalojen muodosta ja koosta)

- 4 annospalaa lohta noin 200 g kukin
  - 30 ml oliiviöljyä
  - Suolaa ja pippuria maun mukaan
  - 1 sitruunan kuori ja mehu
  - 30 ml valkoviiniä
  - 2 valkosipulin kynttä hienoksi pilkottuna
  - 3 g tillinlehtiä
- Sekoita sitruunan kuori, sitruunan mehu, valkosipuli, oliiviöljy, valkoviini yhteen.
  - Laita lohiannospalat tarjottimen päälle ja peitä ne seoksella. Mausta.
  - Valitse grillaustila. Laita ritiläteline kulhoon korkeaan asentoon ja laita lohiannospalat telineen päälle. Valmista 5–10 minuuttia, kunnes lohi alkaa halkeilla.

### SUKLAA-APPELSIINIFONDANTIT 6 Annosta

Valmistelu-aika: 45 minuuttia sisältäen jäähtymisajan. Valmistusaika: 15 minuuttia. Varusteet: 6 vuokaa.

- 200 g tummaa suklaata (vähintään 54 %)
  - 4 isoa munaa
  - 2 appelsiinin kuori
  - 200 g suolatonta voita
  - 100 g vehnä jauhoja
  - 50 g suolatonta voita, sulatettuna
  - 20 g kaakaojauhetta sekä hieman sirotteluun
  - 140 g hienosokeria
  - 5 g leivinjauhetta
- Laita vuoat tarjottimen päälle ja harjaa sisäpuolelta pienellä määrällä sulatettua voita käyttäen ylöspäin suuntautuvia vetoja. Jäähdytä vuokia 5 minuuttia ja toista edellä esitetty menettely ja käytä lisää voita. Laita vähän kaakaojauhetta jokaiseen vuokaan ja kääntelee vuokia, kunnes voipinta on tasaisesti kaakaojauheen peitossa. Naputtele liiallinen kaakaojauhe irti.
  - Sulata suklaa, voi ja appelsiinin kuori hitaasti yhdessä. Vatkaa sokeri ja munat erikseen, kunnes seos on vaaleaa vaahtoa. Poista appelsiinin kuoret suklaaseoksesta. Yhdistä suklaaseos ja munasokeriseos.
  - Siivilöi jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe. Kääntelee suklaaseokseen, kunnes seos on tasaista.
  - Jaa seos vuokiin ja jäähdytä vähintään 20 minuuttia.
  - Valitse paahoto/paisto-tila. Laita ritiläteline kulhoon matalaan asentoon ja anna lämmentä 2 minuuttia. Aseta fondantit varovasti telineen päälle ja säädä aika 12–13 minuuttiin. Valmista, kunnes pinta alkaa kuorettua ja fondantit alkavat irrota vuokien reunoista.
  - Kun ne ovat valmiita, anna seistä 1 minuutti ennen tarjoilua.

VALMISTUSOHJE

Seuraavassa taulukossa on likimääräiset valmistusajat yleisimmille ruoille.

| Ruoka                      | Ohjelma        | Lisäosa               | Määrä | Likim. aika<br>(min) | Lämpötila<br>(°C) | Huomautukset                                                                                     |
|----------------------------|----------------|-----------------------|-------|----------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pakastetut ranskalaiset    | Ilmafriteeraus | Rumpu                 | 500 g | 35-50                | 220               | Huuhtelee kaksi kertaa kylmällä vedellä, valuta ja kuivaa paperiin.<br>Kääntelee 1 rkl:ssa öljyä |
|                            |                |                       | 750 g | 40-60                |                   |                                                                                                  |
| Kotitekoiset ranskalaiset  | Ilmafriteeraus | Rumpu                 | 500 g | 35-45                | 220               |                                                                                                  |
|                            |                |                       | 750 g | 40-60                |                   |                                                                                                  |
| Kanan siipipalat           | Ilmafriteeraus | Teline, korkea asento |       | 15-20                | 220               |                                                                                                  |
| Kanankoivet                | Ilmafriteeraus | Teline, korkea asento |       | 20-25                | 220               |                                                                                                  |
| Kananrinta                 | Grillaus       | Teline, korkea asento |       | 10-15                | 190               |                                                                                                  |
| Tuoreet kanasuikaleet      | Grillaus       | Teline, matala asento |       | 10-12                | 200               |                                                                                                  |
| Pakastetut kananuggetit    | Paisto         | Teline, matala asento |       | 12-14                | 190               |                                                                                                  |
| Kokonainen kana            | Vartaat        | Vartaat               |       | 45-60                | 190               |                                                                                                  |
| Kalkkunanrinta             | Ilmafriteeraus | Teline, matala asento | 250 g | 7-10                 | 220               |                                                                                                  |
| Tuoreet jauhelihapihvit    | Paisto         | Teline, korkea asento |       | 15-20                | 175               |                                                                                                  |
| Pakastetut jauhelihapihvit | Paisto         | Teline, korkea asento |       | 13-18                | 175               |                                                                                                  |
| Porsaankyljykset           | Ilmafriteeraus | Teline, korkea asento | 250 g | 12-18                | 220               |                                                                                                  |
| Makkarat                   | Grillaus       | Teline, korkea asento |       | 25-35                | 190               |                                                                                                  |
| Pekoni                     | Ilmafriteeraus | Teline, matala asento |       | 7-40                 | 220               |                                                                                                  |
| Bataattilohkot             | Ilmafriteeraus | Rumpu                 | 750 g | 30-45                | 220               |                                                                                                  |
| Paahdetut kasv.            | Ilmafriteeraus | Rumpu                 | 500 g | 15-20                | 200               |                                                                                                  |
| Kotitekoiset kalapaukot    | Ilmafriteeraus | Teline, matala asento |       | 7-8                  | 220               |                                                                                                  |
| Pakastetut kalapaukot      | Paisto         | Teline, matala asento |       | 10-12                | 190               |                                                                                                  |
| Lohi                       | Grillaus       | Teline, korkea asento | 200 g | 4-8                  | 190               |                                                                                                  |
| Paahdettu kukkakaali       | Ilmafriteeraus | Rumpu                 | 500 g | 10-15                | 220               |                                                                                                  |
| Paahdetut idut             | Ilmafriteeraus | Rumpu                 | 300 g | 15-20                | 220               |                                                                                                  |
| Paahdettu parsakaali       | Grillaus       | Rumpu                 | 500 g | 15-20                | 190               |                                                                                                  |
| Sienet                     | Ilmafriteeraus | Rumpu                 | 300 g | 10-12                | 220               |                                                                                                  |
| Uniperuna                  | Ilmafriteeraus | Teline, matala asento |       | 30-50                | 220               |                                                                                                  |
| Briellohkot                | Paisto         | Teline, matala asento |       | 7-10                 | 175               |                                                                                                  |
| Pizza                      | Paisto         | Teline, matala asento |       | 5-7                  | 200               |                                                                                                  |
| Lihakebab                  | Vartaat        | Vartaat               |       | 15-20                | 190               |                                                                                                  |
| Kasviskebab                | Vartaat        | Vartaat               |       | 10-20                | 190               |                                                                                                  |
| Peruskakku                 | Paisto         | Teline, matala asento |       | 10-15                | 175               |                                                                                                  |

Valmista liha, kana ja lihatuotteet kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.

## ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

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

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Детям до 8 лет запрещается пользоваться настоящим устройством. Допускается использование этого устройства детьми в возрасте от 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром. Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа по безопасной эксплуатации устройства и осознания связанных рисков. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Детям запрещается выполнять очистку и обслуживание устройства.

Устройство необходимо устанавливать на устойчивой поверхности и правильно располагать ручки, чтобы не допускать разбрызгивания горячей жидкости.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

- Данный прибор можно использовать для обжаривания, выпекания, приготовления на гриле и приготовления в режиме аэрофритюрницы. Использование прибора в других целях не предусмотрено.
- Не готовьте пищу непосредственно в чаше.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |                                          |                            |                                  |
|------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Крышка                                | 5. Чаша                    | 9. Крышка цилиндрической емкости |
| 2. Дисплей / сенсорные кнопки управления | 6. Кнопка фиксатора крышки | 10. Цилиндрическая емкость       |
| 3. Нагревательный элемент                | 7. Вал привода             | 11. Ручки цилиндрической емкости |
| 4. Ручки чаши                            | 8. Язычки-фиксаторы        | 12. Складная решетка             |

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Вначале новый элемент может слегка дымиться, но не стоит беспокоиться по этому поводу. Убедитесь в надлежащей вентиляции помещения, когда используете прибор первые несколько раз.
- Съемные детали следует мыть вручную. Тщательно ополосните и затем высушите.

### ДИСПЛЕЙ

Во время эксплуатации на дисплее поочередно отображаются текущие значения температуры и время по умолчанию для выбранной в данный момент программы. Если программа уже запущена, на дисплее отобразится оставшееся время ее выполнения. Когда отображается значение температуры, мигает кнопка настройки температуры (ⓘ). Когда отображается значение времени, мигает кнопка настройки времени (⌚).

### СПРАВОЧНИК ПРОГРАММ

Можно изменить температуру по умолчанию и время выполнения программы.

| Программа                                                                                                 | Настройки по умолчанию         |                | Регулируемый диапазон          |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
|                                                                                                           | Температура (по шкале Цельсия) | Время (минуты) | Температура (по шкале Цельсия) | Время (минуты) |
| Режим аэрофритюрницы   | 220                            | 30             | 150 - 220                      | 1 - 60         |
| Обжаривание/выпекание  | 175                            | 30             | 100 - 220                      | 1 - 60         |
| Гриль                  | 190                            | 15             | 100 - 220                      | 1 - 60         |

- Для выбора программы нажмите соответствующую кнопку, как показано выше.
- Для изменения температуры сначала нажмите кнопку настройки температуры (ⓘ), затем с помощью стрелки вверх (▲) и стрелки вниз (▼) выберите желаемую температуру.
- Для изменения времени выполнения программы сначала нажмите кнопку настройки времени (⌚), затем с помощью стрелки вверх (▲) и стрелки вниз (▼) выберите желаемое время.
- При необходимости настройки времени и температуры можно менять тем же способом во время выполнения программы.

---

## РЕШЕТКА

Перед эксплуатацией разверните и закрепите ножки решетки, как показано на рис. Е. Поставляемую в комплекте решетку можно расположить в верхнем положении (рис. F), переместив продукты ближе к нагревательному элементу, или в нижнем положении (рис. G), переместив продукты дальше от нагревательного элемента. Для удобства хранения ножки решетки можно сложить.

---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

1. Отсоедините Cyscofry plus от электросети.
2. Поместите подлежащие обжариванию продукты в цилиндрическую емкость. Не переполняйте цилиндрическую емкость. Оставьте достаточно пространства для циркуляции воздуха и свободного перемещения ингредиентов (рис. A).
3. Установите крышку на цилиндрической емкости (рис. B).
4. Вставьте вал привода в отверстие чаши (рис. C).
5. Опускайте цилиндрическую емкость до тех пор, пока два отверстия на ручках не будут насажены на два штыря в корпусе фритюрницы (рис. D). Крышка не закроется, пока штыри не пройдут через отверстия в ручке.
6. Подключите Cyscofry plus к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, а дисплей будет светиться в течение короткого периода времени.
7. Нажмите кнопку питания (⏻).
8. Светится дисплей, отображая доступные программы.
9. Нажмите кнопку (🌀) для выбора программы аэрофритюрницы.
10. На дисплее будут поочередно отображаться значения температуры по умолчанию и времени выполнения программы (см. раздел «ДИСПЛЕЙ»). Любые из этих настроек можно изменить (см. раздел «СПРАВОЧНИК ПРОГРАММ»).
11. Измените настройки в соответствии со своими предпочтениями или подтвердите настройки по умолчанию. Нажмите кнопку питания (⏻) для запуска программы.
12. После завершения программы дисплей погаснет (кроме кнопки питания), а вентилятор будет работать в течение 20 секунд. Через 20 секунд прибор Cyscofry plus подаст 5 звуковых сигналов и отключится.

### Снятие цилиндрической емкости

1. Откройте крышку. Остерегайтесь выброса пара и горячего воздуха. Наденьте кухонные рукавицы или используйте аналогичную принадлежность.
2. Снимите цилиндрическую емкость, взявшись за две ручки. Рекомендуется использовать кухонные рукавицы, потому что цилиндрическая емкость и соседние участки будут ГОРЯЧИМИ.
3. Надавите на цилиндрическую емкость от себя (по направлению к задней части прибора) и слегка поднимайте ближайший к себе конец цилиндрической емкости, пока он не достигнет уровня ободка чаши.
4. Поднимите цилиндрическую емкость так, чтобы она не касалась чаши, и поставьте ее на термостойкую поверхность.
5. Нажмите на большой (треугольный) язычок-фиксатор и осторожно снимите крышку с цилиндрической емкости (рис. H). Для снятия крышки необязательно нажимать на оба язычка-фиксатора.

---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Функция приготовления на гриле идеально подходит для приготовления блюд на гриле, придания блюдам хрустящей корочки или подрумянивания. Выполняйте действия, как при использовании обычного гриля: переместите продукты ближе к нагревательному элементу с помощью решетки.

1. Отсоедините Cyscofry plus от электросети.
2. Поместите решетку в чашу. Используйте в верхнем положении.
3. Подключите Cyscofry plus к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, а дисплей будет светиться в течение короткого периода времени.
4. Нажмите кнопку питания (⏻).
5. Светится дисплей, отображая доступные программы.
6. Нажмите кнопку (🔥) для выбора программы гриля.
7. На дисплее будут поочередно отображаться значения температуры по умолчанию и времени выполнения программы (см. раздел «ДИСПЛЕЙ»). Любые из этих настроек можно изменить (см. раздел «СПРАВОЧНИК ПРОГРАММ»).
8. Измените настройки в соответствии со своими предпочтениями или подтвердите настройки по умолчанию.
9. Нажмите кнопку питания (⏻) для запуска программы.
10. После завершения программы дисплей погаснет (кроме кнопки питания), а вентилятор будет работать в течение 20 секунд. Через 20 секунд прибор Cyscofry plus подаст 5 звуковых сигналов и отключится.
11. Откройте крышку. Остерегайтесь выброса пара и горячего воздуха.
12. Для осторожного извлечения решетки можно воспользоваться щипцами. Рекомендуется надеть кухонные рукавицы.
  - Программу можно приостановить в любое время, открыв крышку. Закройте крышку для возобновления выполнения программы.
  - Чтобы остановить выполнение программы, нажмите кнопку питания (⏻). Программа остановится, а вентилятор продолжит работать в течение 20 секунд. Все настройки программы будут сброшены.

---

## ОБЖАРИВАНИЕ/ВЫПЕКАНИЕ

1. Отсоедините Cyscofry plus от электросети.
2. Также выпекать изделия можно непосредственно в чаше (например, кексы).
3. Продукты можно поместить непосредственно на решетку или в жаростойкую емкость подходящего размера.
4. Подключите Cyscofry plus к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, а дисплей будет светиться в течение короткого периода времени.
5. Нажмите кнопку питания (⏻).
6. Светится дисплей, отображая доступные программы.
7. Нажмите кнопку (🔥) для выбора программы обжаривания/выпекания.
8. На дисплее будут поочередно отображаться значения температуры по умолчанию и времени выполнения программы (см. раздел «ДИСПЛЕЙ»). Любые из этих настроек можно изменить (см. раздел «СПРАВОЧНИК ПРОГРАММ»).

9. Измените настройки в соответствии со своими предпочтениями или подтвердите настройки по умолчанию
10. Нажмите кнопку питания (⏻) для запуска программы.
11. После завершения программы дисплей погаснет (кроме кнопки питания), а вентилятор будет работать в течение 20 секунд. Через 20 секунд прибор Cysclofry plus подаст 5 звуковых сигналов и отключится.
12. Откройте крышку. Остерегайтесь выброса пара и горячего воздуха.
13. Для осторожного извлечения решетки можно воспользоваться щипцами. Рекомендуется надеть кухонные рукавицы.
- Программу можно приостановить в любое время, открыв крышку. Закройте крышку для возобновления выполнения программы.
- Чтобы остановить выполнение программы, нажмите кнопку питания (⏻). Программа остановится, а вентилятор продолжит работать в течение 20 секунд. Все настройки программы будут сброшены.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
2. Чашу можно снимать с основного корпуса для очистки.
3. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.
4. Съемные детали следует вымыть вручную, ополоснуть и высушить.
5. При повторной установке чаши убедитесь, что вы нажимаете на нее до упора в корпусе прибора.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не кладите продукты в панировке (например, в сухарях) в цилиндрическую емкость, поскольку вращение/переворачивание цилиндрической емкости будет стряхивать панировку с продуктов в процессе приготовления.
- Не переполняйте цилиндрическую емкость, иначе поток горячего воздуха может быть ограничен, что, возможно, приведет к изменению длительности приготовления и повлияет на качество пищи.

## ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



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



## РЕЦЕПТЫ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 4 Порции

Время подготовки: 5—10 минут. Время приготовления: 35—45 минут

- 650 г картофеля
  - 15 мл растительного масла
1. Картофель нарежьте ломтиками желаемого размера. Старайтесь, чтобы они были примерно одинаковыми по величине. Залейте картофель холодной водой, а затем слейте ее. Повторите этот процесс дважды. Промокните картофель тканью или бумажными полотенцами, чтобы убрать излишки воды. Добавьте масло и перемешайте картофель, чтобы масло распределилось равномерно.
  2. Выберите режим аэрофритюрницы. Выставьте время на 40 минут, затем поместите картофель в цилиндрическую емкость. Установите цилиндрическую емкость и готовьте картофель, пока на ломтиках не появится хрустящая корочка. Внутри они должны остаться мягкими.

### ДОЛЬКИ БАТАТА СО СПЕЦИЯМИ 4 Порции

Время подготовки: 5—10 минут. Время приготовления: 35—45 минут

- 750 г батата
  - 5 г порошка или молотого чили
  - 15 мл растительного масла
  - 3 г толченого черного перца
1. Нарежьте батат дольками одинакового размера. Промойте дольки под холодной водой и слейте ее. Промокните батат тканью или бумажными полотенцами, чтобы убрать излишки воды.
  2. Смешайте оливковое масло, чили и толченый черный перец, затем равномерно покройте этой смесью дольки батата.
  3. Выберите режим аэрофритюрницы. Выставьте время на 40 минут, затем поместите батат в цилиндрическую емкость. Установите цилиндрическую емкость и готовьте батат, пока на дольках не появится хрустящая корочка. Внутри они должны остаться мягкими.

### ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ 4 Порции

Время подготовки: 10—15 минут. Время приготовления: 25—30 минут

- 2 красных болгарских перца
  - 3 г толченого черного перца
  - 3 г пюре из перца чили
  - 350 г говяжьего фарша
  - 3 г паприки
  - 1 шарик моцареллы ди буфала
  - ½ мелко нарубленной белой луковицы
  - 3 г молотой зиры
  - 30 мл оливкового масла
  - 3 зубчика мелко нарубленного чеснока
  - 100 г тертого сыра чеддер
  - Соль по вкусу
1. Разрежьте перцы вдоль пополам и удалите плодоножку и семена. Сбрызните небольшим количеством оливкового масла и приправьте.
  2. Смешайте говяжий фарш, лук, чеснок, толченый черный перец, паприку, зиру, сыр чеддер, чили, оливковое масло и соль.
  3. Равномерно распределите смесь между четырьмя половинками перца. Разрежьте моцареллу на 4 ломтика и отложите в сторону.
  4. Выберите режим обжаривания/выпекания. Установите решетку в чашу в нижнем положении, затем поместите на нее фаршированные перцы. Готовьте в течение 25—30 минут, пока не появится прозрачный сок. За пять минут до конца приготовления положите по ломтику моцареллы на каждую половинку фаршированного перца. Завершите приготовление и подавайте.

### ШАМПИНЬОНЫ ПОРТОБЕЛЛО С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА НА ГРИЛЕ 4 Порции

Время подготовки: 5—10 минут. Время приготовления: 15—20 минут

- 4 шампиньона портобелло
- 50 г тертого пармезана
- 15 мл оливкового масла
- 200 г тертого сыра чеддер
- 75 г козьего сыра
- 2 г паприки
- 3 зубчика мелко нарезанного чеснока
- 3 г толченого черного перца
- 2 стебля мелко нарезанного зеленого лука
- 4 г нарезанной плосколистной петрушки

1. Очистите шампиньоны от кожицы и удалите ножку. Сбрызните оливковым маслом и приправьте.
2. Смешайте сыр чеддер, чеснок, лук, толченый черный перец, петрушку и оливковое масло. Равномерно распределите смесь между шампиньонами.
3. Разделите козий сыр на 4 одинаковые части и покрошите сверху грибов. Сделайте то же самое с тертым пармезаном. Равномерно посыпьте сверху паприкой.
4. Выберите режим приготовления на гриле. Установите решетку в чашу в нижнем положении, затем поместите на нее шампиньоны. Готовьте в течение 15—20 минут.

### ЛОСОСЬ С ЛИМОНОМ И УКРОПОМ НА ГРИЛЕ 4 Порции

Время подготовки: 5—10 минут. Время приготовления: 5—10 минут (в зависимости от формы и размера порций лосося)

- 4 порции лосося прибл. по 200 г каждая
- 30 мл оливкового масла
- Соль и перец по вкусу
- Цедра и сок 1 лимона
- 30 мл белого вина
- 2 зубчика мелко нарубленного чеснока
- 3 г листьев укропа

1. Смешайте лимонную цедру, лимонный сок, чеснок, оливковое масло и белое вино.
2. Поместите порции лосося на поддон и покройте смесью. Приправьте.
3. Выберите режим приготовления на гриле. Установите решетку в чашу в верхнем положении, затем поместите на нее порции лосося. Готовьте в течение 5—10 минут, пока рыба не начнет расслаиваться.

### ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФОНДАН 6 Порции

Время подготовки: 45 минут, включая время охлаждения. Время приготовления: 15 минут. Принадлежности: 6 формочек.

- Шоколадно-апельсиновый фондан
- 4 больших яйца
- 5 г разрыхлителя
- 200 г черного шоколада (не менее 54%)
- 100 г просеянной муки
- Цедра 2 апельсинов
- 200 г несоленого сливочного масла
- 20 г какао-порошка и дополнительное количество для присыпки
- 50 г растопленного несоленого сливочного масла
- 140 г мелкозернистого сахара

1. Поместите формочки на поддон и движениями снизу вверх смажьте их внутри растопленным сливочным маслом. Поставьте формочки в холодильник на 5 минут и повторите описанный выше процесс смазывания маслом. Насыпьте немного какао-порошка в каждую формочку и поворачивайте их до тех пор, пока слой масла не будет равномерно покрыт какао-порошком. Стряхните лишний какао-порошок.
2. Медленно растопите шоколад со сливочным маслом и апельсиновой цедрой. В отдельной посуде взбейте сахар и яйца до светлой воздушной пены. Удалите цедру апельсина из шоколадной смеси. Смешайте шоколадную смесь с яйцами и сахаром.
3. Просейте муку, какао-порошок и разрыхлитель. Постепенно вводите в шоколадную смесь, перемешивая до однородного состояния.
4. Распределите смесь по формочкам и поставьте их в холодильник не менее чем на 20 минут.
5. Выберите режим обжаривания/выпекания. Установите решетку в чашу в нижнем положении и дайте прогреться в течение 2 минут. Осторожно поместите формочки на решетку и установите время на 12-13 минут. Выпекайте до тех пор, пока сверху не появится корочка, а фондан не начнет отставать от стенок формочек.
6. Перед подачей готовый фондан должен постоять 1 минуту.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В таблице ниже приведено примерное количество времени для приготовления наиболее распространенных продуктов питания.

| Продукты                               | Вертел               | Насадка                    | Количество | Прибл. время приготовления (мин.) | Температура (°C) | Примечание                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------|----------------------------|------------|-----------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Замороженный картофель фри             | Режим аэрофритюрницы | Цилиндрическая емкость     | 500 g      | 35-50                             | 220              |                                                                                                                                 |
|                                        |                      |                            | 750 g      | 40-60                             |                  |                                                                                                                                 |
| Картофель фри домашнего приготовления  | Режим аэрофритюрницы | Цилиндрическая емкость     | 500 g      | 35-45                             | 220              | Дважды промойте в холодной воде, слейте воду и обсушите бумажным полотенцем. Обмакните в растительное масло (1 столовая ложка). |
|                                        |                      |                            | 750 g      | 40-60                             |                  |                                                                                                                                 |
| Куриные крылышки                       | Режим аэрофритюрницы | Решетка, верхнее положение |            | 15-20                             | 220              | В середине приготовления переверните. Проверьте готовность.                                                                     |
| Куриные ножки                          | Режим аэрофритюрницы | Решетка, верхнее положение |            | 20-25                             | 220              | Периодически переворачивайте. Проверьте готовность.                                                                             |
| Куриная грудка                         | Гриль                | Решетка, верхнее положение |            | 10-15                             | 190              | Проверьте готовность.                                                                                                           |
| Свежие куриные ломтики                 | Гриль                | Решетка, нижнее положение  |            | 10-12                             | 200              | В середине приготовления переверните. Проверьте готовность                                                                      |
| Замороженные куриные наггетсы          | Выпекание            | Решетка, нижнее положение  |            | 12-14                             | 190              | В середине приготовления переверните.                                                                                           |
| Целая курица                           | Вертел               | Вертел                     |            | 45-60                             | 190              |                                                                                                                                 |
| Индюшиная грудка                       | Режим аэрофритюрницы | Решетка, нижнее положение  | 250 g      | 7-10                              | 220              | В середине приготовления переверните.                                                                                           |
| Свежие котлеты для бургеров            | Выпекание            | Решетка, верхнее положение |            | 15-20                             | 175              | Сформируйте одинаковые по размеру котлеты для бургеров.                                                                         |
| Замороженные котлеты для бургеров      | Выпекание            | Решетка, верхнее положение |            | 13-18                             | 175              | В середине приготовления переверните.                                                                                           |
| Свинная отбивная                       | Режим аэрофритюрницы | Решетка, верхнее положение | 250 g      | 12-18                             | 220              | В середине приготовления переверните                                                                                            |
| Колбаски                               | Гриль                | Решетка, верхнее положение |            | 25-35                             | 190              | В середине приготовления переверните.                                                                                           |
| Бекон                                  | Режим аэрофритюрницы | Решетка, нижнее положение  |            | 7-40                              | 220              |                                                                                                                                 |
| Дольки батата                          | Режим аэрофритюрницы | Цилиндрическая емкость     | 750 g      | 30-45                             | 220              | Не срезайте кожуру. Обмакните в растительное масло (1 столовая ложка) и приправьте.                                             |
| Жареные средиземноморские овощи        | Режим аэрофритюрницы | Цилиндрическая емкость     | 500 g      | 15-20                             | 200              | Нарежьте одинаковыми кусочками.                                                                                                 |
| Рыбные палочки домашнего приготовления | Режим аэрофритюрницы | Решетка, нижнее положение  |            | 7-8                               | 220              | В середине приготовления переверните. Проверьте готовность                                                                      |
| Замороженные рыбные палочки            | Выпекание            | Решетка, нижнее положение  |            | 10-12                             | 190              | В середине приготовления переверните.                                                                                           |
| Лосось                                 | Гриль                | Решетка, верхнее положение | 200 g      | 4-8                               | 190              | Время приготовления зависит от размера.                                                                                         |
| Жареная цветная капуста                | Режим аэрофритюрницы | Цилиндрическая емкость     | 500 g      | 10-15                             | 220              | Нарежьте одинаковыми кусочками примерно по 2 см.                                                                                |
| Жареная брюссельская капуста           | Режим аэрофритюрницы | Цилиндрическая емкость     | 300 g      | 15-20                             | 220              | Обмакните в растительное масло (1 столовая ложка).                                                                              |
| Жареная брокколи                       | Гриль                | Цилиндрическая емкость     | 500 g      | 15-20                             | 190              | Нарежьте небольшими кусочками (2 см).                                                                                           |
| Грибы                                  | Режим аэрофритюрницы | Цилиндрическая емкость     | 300 g      | 10-12                             | 220              |                                                                                                                                 |
| Картофель, запеченный в кожуре         | Режим аэрофритюрницы | Решетка, нижнее положение  |            | 30-50                             | 220              | Натрите растительным маслом и приправьте. Периодически переворачивайте                                                          |
| Ломтики сыра бри                       | Выпекание            | Решетка, нижнее положение  |            | 7-10                              | 175              | Начинайте готовить, когда температура продукта будет соответствовать комнатной.                                                 |
| Пицца                                  | Выпекание            | Решетка, нижнее положение  |            | 5-7                               | 200              | Пицца-пицца / мини / кусочек. Снимите всю упаковку.                                                                             |
| Мясной шашлык                          | Вертел               | Шпильки                    |            | 15-20                             | 190              | Время приготовления зависит от размера кусочков мяса.                                                                           |
| Овощной шашлык                         | Вертел               | Шпильки                    |            | 10-20                             | 190              | Сыр халуми, овощи и т. п.                                                                                                       |
| Классический кекс                      | Выпекание            | Решетка, нижнее положение  |            | 10-15                             | 175              | Готовьте кексы в специальных формочках.                                                                                         |

Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.



## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj nesmějí používat děti mladší 8 let. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let, ovšem pokud jsou celou dobu pod dozorem. Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí souvisejícím rizikům. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu. Tento výrobek je třeba umístit na stabilní povrch a s rukojetmi směřujícími tak, aby nedošlo k rozliti horkých tekutin.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

→ Povrchy přístroje budou pálit.

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

- ☹ Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Tento přístroj lze používat k opékání, pečení, grilování a horkovzdušnému smažení, a jinak používat nelze.
- Nepřipravujte jídlo přímo v míse.
- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

## NÁKRESY

- |                              |                             |                   |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1. Víko                      | 5. Mísa                     | 9. Víko bubnu     |
| 2. Displej/dotyková tlačítka | 6. Tlačítko k uvolnění víka | 10. Buben         |
| 3. Topné těleso              | 7. Hnací hřídel             | 11. Držadla bubnu |
| 4. Držadla mísy              | 8. Uvolňovací západky       | 12. Sklopný rošt  |

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Při prvním použití se může z topného tělesa uvolňovat trochu kouře, ale není třeba si v tomto ohledu dělat jakékoli starosti. Při prvních několika použitích se ujistěte, že je místnost dobře větraná.
- Snímatelné části umyjte v ruce. Opláchněte a pak důkladně osušte.

## DISPLEJ

Během použití displej střídavě zobrazuje aktuální teplotu a předem nastavený čas programu u právě zvoleného programu. Pokud program již běží, na displeji bude zobrazena zbývající doba trvání programu. Při zobrazení teploty bude blikat tlačítko teploty (ⓘ). Při zobrazení času bude blikat tlačítko času (⌚).

## PROGRAMOVÝ PRŮVODCE

Předem nastavenou teplotu programu a dobu trvání programu lze změnit.

| Program              | Předem nastavené hodnoty |           | Nastavitelný rozsah |           |
|----------------------|--------------------------|-----------|---------------------|-----------|
|                      | Teplota °C               | Čas (min) | Teplota °C          | Čas (min) |
| Horkovzdušné smažení | 220                      | 30        | 150 - 220           | 1 - 60    |
| Opékání/pečení       | 175                      | 30        | 100 - 220           | 1 - 60    |
| Grilování            | 190                      | 15        | 100 - 220           | 1 - 60    |

- Pro výběr programu stiskněte jedno z výše uvedených tlačítek.
- Pro změnu teploty prvně stiskněte tlačítko teploty (ⓘ) a potom pomocí šipek nahoru (▲) a dolů (▼) zvolte požadovanou teplotu.
- Pro změnu doby trvání programu prvně stiskněte tlačítko času (⌚) a potom pomocí šipek nahoru (▲) a dolů (▼) zvolte požadovaný čas.
- Pokud bude třeba, můžete nastavení času a teploty měnit stejným způsobem i za běhu programu.

## ROŠT

Před použitím rošt rozdělujte a zajistěte nohy podle obrázku (Obr. E). Dodaný rošt lze použít ve vysoké poloze (Obr. F), čili potraviny tak budou blíže k topnému tělesu, anebo v nízké poloze (Obr. G), takže potraviny tak budou dále od topného tělesa. Nohy roštu lze pro potřeby uskladnění sklopit.

---

## HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

1. Přístroj Cyclofry plus vypojte ze sítě.
2. Potraviny, které chcete smažit, vložte do bubnu. Buben neplňte příliš. Nechte v bubnu dostatek prostoru, aby mohl horký vzduch cirkulovat a aby se ingredience mohly volně pohybovat (Obr. A).
3. Buben přikryjte víkem (Obr. B).
4. Do otvoru v míse nasuňte hnací hřídel (Obr. C).
5. Spusťte buben dovnitř tak, aby oběma otvory v držadlech dosedl na dané dva kolíky na těle fritézy (Obr. D). Víko nepůjde zavřít, dokud kolíky neprojdou otvory v držadlech.
6. Přístroj Cyclofry plus zapojte do sítě. Přístroj pípne a displej se krátce rozsvítí.
7. Stiskněte tlačítko power (⏻).
8. Displej se rozsvítí a zobrazí se dostupné programy.
9. Pro výběr programu horkovzdušného smažení stiskněte tlačítko (🔥).
10. Displej bude střídavě zobrazovat předem nastavenou teplotu programu a dobu trvání programu (viz DISPLAY). Obě tato nastavení můžete změnit (viz PROGRAMOVÝ PRŮVODCE).
11. Podle potřeby nastavení změňte, anebo akceptujte předem nastavené hodnoty. Pro spuštění programu stiskněte tlačítko power (⏻).
12. Jakmile program doběhne, displej zhasne (kromě tlačítka power) a ventilátor bude běžet ještě 20 sekund. Po 20 sekundách přístroj Cyclofry plus 5x pípne a následně se vypne.

### Vytahování bubnu

1. Otevřete víko. Dávejte pozor na unikající páru či horký vzduch. Použijte rukavice na vaření nebo podobný ochranný prostředek.
2. Při vytahování bubnu použijte obě držadla. Doporučujeme použít rukavice na vaření, poněvadž buben bude velmi HORKÝ, a stejně tak i jeho bezprostřední okolí.
3. Na buben zatlačte směrem pryč od sebe (k zadní části přístroje) a pak konec bubnu, který máte u těla, přizvedněte a zvedněte buben nad hranu mísy.
4. Buben z mísy zcela vytáhněte a odložte jej na tepelně odolný povrch.
5. Zmáčkněte větší (trojúhelníkovou) uvolňovací západku a opatrně sundejte víko z bubnu (obr. H). Při sundávání víka nemusíte mačkat obě uvolňovací západky.

---

## GRILOVÁNÍ

Funkce grilování se dokonale hodí ke grilování, pečení dokřupava a dozlatova. Postupujte stejným způsobem jako u běžného grilu, čili potraviny umístěte blízko ke zdroji tepla pomocí roštu.

1. Přístroj Cyclofry plus vypojte ze sítě.
  2. Vložte rošt do mísy. Rošt použijte ve vysoké poloze.
  3. Přístroj Cyclofry plus zapojte do sítě. Přístroj pípne a displej se krátce rozsvítí.
  4. Stiskněte tlačítko power (⏻).
  5. Displej se rozsvítí a zobrazí se dostupné programy.
  6. Pro výběr grilovacího programu stiskněte tlačítko (🔥).
  7. Displej bude střídavě zobrazovat předem nastavenou teplotu programu a dobu trvání programu (viz DISPLAY). Obě tato nastavení můžete změnit (viz PROGRAMOVÝ PRŮVODCE).
  8. Podle potřeby nastavení změňte, anebo akceptujte předem nastavené hodnoty.
  9. Pro spuštění programu stiskněte tlačítko power (⏻).
  10. Jakmile program doběhne, displej zhasne (kromě tlačítka power) a ventilátor bude běžet ještě 20 sekund. Po 20 sekundách přístroj Cyclofry plus 5x pípne a následně se vypne.
  11. Otevřete víko. Dávejte pozor na unikající páru či horký vzduch.
  12. Pro pohodlné vytažení roštu můžete použít dodané kleště. Doporučujeme, abyste používali rukavice na vaření.
- Program lze kdykoli přerušit otevřením víka. Po uzavření víka bude program dál pokračovat.
  - Pokud chcete program ukončit, stiskněte tlačítko power (⏻). Program bude ukončen a následně ještě 20 sekund poběží ventilátor. Veškerá nastavení programu budou ztracena.

---

## OPÉKÁNÍ/PEČENÍ

1. Přístroj Cyclofry plus vypojte ze sítě.
  2. Potraviny lze rovněž péci přímo v míse (např. buchty).
  3. Potraviny lze umístit přímo na rošt, anebo do nějaké nádoby vhodné do trouby, která bude mít vyhovující rozměr.
  4. Přístroj Cyclofry plus zapojte do sítě. Přístroj pípne a displej se krátce rozsvítí.
  5. Stiskněte tlačítko power (⏻).
  6. Displej se rozsvítí a zobrazí se dostupné programy.
  7. Pro výběr opékacího/pečicího programu stiskněte tlačítko (🔥).
  8. Displej bude střídavě zobrazovat předem nastavenou teplotu programu a dobu trvání programu (viz DISPLAY). Obě tato nastavení můžete změnit (viz PROGRAMOVÝ PRŮVODCE).
  9. Podle potřeby nastavení změňte, anebo akceptujte předem nastavené hodnoty.
  10. Pro spuštění programu stiskněte tlačítko power (⏻).
  11. Jakmile program doběhne, displej zhasne (kromě tlačítka power) a ventilátor bude běžet ještě 20 sekund. Po 20 sekundách přístroj Cyclofry plus 5x pípne a následně se vypne.
  12. Otevřete víko. Dávejte pozor na unikající páru či horký vzduch.
  13. Pro pohodlné vytažení roštu můžete použít dodané kleště. Doporučujeme, abyste používali rukavice na vaření.
- Program lze kdykoli přerušit otevřením víka. Po uzavření víka bude program dál pokračovat.
  - Pokud chcete program ukončit, stiskněte tlačítko power (⏻). Program bude ukončen a následně ještě 20 sekund poběží ventilátor. Veškerá nastavení programu budou ztracena.



## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Mísu lze z hlavního těla pro potřeby čištění vyjmout.
3. Vnitřní i vnější plochy přístroje otřete vlhkým hadříkem.
4. Snímatelné části umyjte v ruce, opláchněte a osušte.
5. Až budete místu dávat zpátky, ujistěte se, že jste ji skutečně do těla přístroje zcela vsunuli.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

## RADY A TIPY

- Do bubnu nevkládějte potraviny, které jsou v něčem obalené, např. ve strouhance – během smažení by se totiž vlivem rotace/mísení v bubnu tento obal z potravin setřepal.
- Buben neplňte příliš. Horký vzduch by pak nemohl volně proudit, což by se projevilo na čase vaření a ovlivnilo by to výslednou kvalitu.

## RECYKLACE



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

## RECEPTY

### DOMÁCÍ HRANOLKY 4 Porce

Čas přípravy: 5-10 minut. Čas vaření: 35-45 minut

- 650 g brambor vhodných na hranolky
  - 15 ml oleje
1. Brambory nakrájejte na požadovanou velikost. Snažte se, aby byly kousky brambor podobně velké. Brambory zalijte studenou vodou a slijte. To zopakujte ještě dvakrát. Pomocí látkové nebo papírové utěrky brambory osušte. Přidejte olej a brambory promíchejte, aby se v nich olej rovnoměrně rozlil.
  2. Zvolte režim horkovzdušného smažení. Čas nastavte na 40 minut a následně brambory vložte do bubnu. Nasaďte buben a smažte, dokud brambory nebudou na vnějšku křupavé a uprostřed měkké.

### KOŘENĚNÉ KLÍNKY ZE SLADKÝCH BRAMBOR 4 Porce

Čas přípravy: 5-10 minut. Čas vaření: 35-45 minut

- 750 g sladkých brambor
  - 5 g chilli prášku/ chilli vloček
  - 15 ml oleje
  - 3 g drčeného černého pepře
1. Sladké brambory nakrájejte na klínky stejné velikosti. Klínky umyjte ve studené vodě a slijte. Pomocí látkové nebo papírové utěrky sladké brambory osušte.
  2. Smíchejte dohromady olivový olej, chilli a drčený černý pepř, a následně tuto směs do sladkých brambor nalijte. Ujistěte se, že jsou sladké brambory touto směsí dobře obalené.
  3. Zvolte režim horkovzdušného smažení. Čas nastavte na 40 minut a potom sladké brambory vložte do bubnu. Nasaďte buben a smažte, dokud sladké brambory nebudou na vnějšku křupavé a uprostřed měkké.

### PLNĚNÉ PAPIKY 4 Porce

Čas přípravy: 10-15 minut. Čas vaření: 25-30 minut

- 2 červené sladké papriky
  - 3 g drčeného černého pepře
  - 350 g mletého hovězího
  - 3 g mleté papriky
  - ½ bílé cibule, najemno nakrájené
  - 3 g mletého římského kmínu
  - 3 stroužky česneku, najemno nakrájeného
  - 100 g nastrohaného čedaru
  - 3 g chilli pyré
  - 1 koule buvolí mozzarely
  - 30 ml olivového oleje
  - Sůl podle chuti
1. Papriky rozkrojte podélně napůl a stopku i jádřinec odstraňte. Pokapejte trochou olivového oleje a okořeňte.
  2. Smíchejte dohromady hovězí maso, cibuli, česnek, drčený černý pepř, mletou papriku, římský kmín, čedar, chilli, olivový olej a sůl.
  3. Tuto směs rovnoměrně rozdělte mezi čtyři poloviny papriky. Mozzarellu nakrájejte na 4 plátky a odložte stranou.
  4. Zvolte režim opékání/pečení. Do misky vložte rošt s použitím v nízké poloze a pak na rošt položte plněné papriky. Opékejte 25-30 minut, dokud šťávy nepřestanou být krvavé. Pět minut před koncem pečení přidejte do každé plněné papriky plátek mozzarely. Dopečte a podávejte.

### GRILOVANÉ ŽAMPIONY PORTOBELLO S TŘEMI DRUHY SÝRA 4 Porce

Čas přípravy: 5-10 minut. Čas vaření: 15-20 minut

- 4 žampiony portobello
  - 50 g nastrohaného parmazánu
  - 15 ml olivového oleje
  - 200 g nastrohaného čedaru
  - 75 g kozího sýra
  - 2 g mleté papriky
  - 3 stroužky česneku, nakrájeného na kostičky
  - 3 g drčeného černého pepře
  - 2 jarní cibulky, nakrájené na kostičky
  - 4 g nakrájené petrželky s plochými listy
1. Z žampionů odkrojte třeň a klobouky sloupněte. Pokapejte olivovým olejem a okořeňte.
  2. Smíchejte dohromady čedar, česnek, cibuli, drčený černý pepř, petrželku a olivový olej. Tuto směs mezi žampiony rovnoměrně rozdělte.
  3. Kozí sýr rozdělte na 4 stejné části a nadrobte ho na žampiony. Totéž udělejte se strouhaným parmazánem. Nahoře rovnoměrně posypte mletou paprikou.
  4. Zvolte režim grilování. Do misky vložte rošt s použitím v nízké poloze a pak na rošt položte žampiony. Grilujte 15-20 minut.

### GRILOVANÝ LOSOS S CITRONEM A KOPREM 4 Porce

Čas přípravy: 5-10 minut. Čas vaření: 5-10 minut (v závislosti na tvaru a velikosti porcí lososa)

- 4 porce lososa, každá přibližně 200 g
  - 30 ml olivového oleje
  - Sůl a pepř podle chuti
  - Kůra a šťáva z 1 citronu
  - 30 ml bílého vína
  - 2 stroužky česneku, najemno nakrájeného
  - 3 g listů kopru
1. Smíchejte dohromady citronovou kůru, citronovou šťávu, česnek, olivový olej, bílé víno.
  2. Jednotlivé porce lososa položte na táč a polijte danou směsí. Okořeňte.
  3. Zvolte režim grilování. Do misky vložte rošt s použitím ve vysoké poloze a pak na rošt položte porce lososa. Grilujte 5-10 minut, dokud se losos nezačne rozpadat.

### FONDÁN S ČOKOLÁDOU A POMERANČEM 6 Porce

Čas přípravy: 45 minut včetně doby chlazení. Čas vaření: 15 minut. Vybavení: 6 forem.

- 200 g hořké čokolády (alespoň 54%)
- 4 velká vejce
- 5 g prášku do pečiva
- 200 g nesoleného másla
- 100 g hladké mouky
- Kůra ze 2 pomerančů
- 50 g rozpuštěného nesoleného másla
- 20 g kakaového prášku plus něco navíc na posypání
- 140 g cukru krupice

1. Formy položte na ták a vnitřky vymažte trochou rozpuštěného másla – používejte tahy směrem nahoru. Pak formy dejte na 5 minut do ledničky a znovu celý proces zopakujte s další trochou másla. Do každé formy nasype trochu kakaového prášku a formami točte, dokud nebude rozpuštěné máslo kakaovým práškem rovnoměrně obalené. Přebytečný kakaový prášek vyklepte.
2. Čokoládu, máslo a pomerančovou kůru nechte společně pomalu rozpustit. V jiné nádobě vyšlehejte cukr s vejci do světlé, nadýchané pěny. Z čokoládové směsi vyjměte pomerančovou kůru. Čokoládovou směs s vejci a cukrem smíchejte.
3. Prosejte mouku, kakaový prášek a prášek do pečiva. Vmíchejte do čokoládové směsi, aby se vše dobře promíchalo.
4. Směs rozdělte mezi dvě formy a dejte na alespoň 20 minut do ledničky.
5. Zvolte režim opékání/pečení. Do misky vložte rošt s použitím v nízké poloze a nechte 2 minuty rozehrát. Opatrně na rošt položte fondány a nastavte čas na 12-13 minut. Pečte, dokud vršky nezačnou okorávat a dokud se fondány na stranách formy nezačnou vytlačet ven.
6. Po upečení nechte 1 minutu odpočívat a až potom podávejte.

## PRŮVODCE VAŘENÍM

V následující tabulce naleznete přibližné časy vaření pro běžné druhy potravin.

| Potraviny                       | Program              | Příslušenství          | Množství       | Přibližný čas (min) | Teplota (°C) | Poznámky                                                                                                          |
|---------------------------------|----------------------|------------------------|----------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mražené hranolky                | Horkovzdušné smažení | Buben                  | 500 g<br>750 g | 35-50<br>40-60      | 220          |                                                                                                                   |
| Domácí hranolky                 | Horkovzdušné smažení | Buben                  | 500 g<br>750 g | 35-45<br>40-60      | 220          | Dvakrát opláchněte ve studené vodě, nechte okapat a osušte papírovou utěrkou. Vmíchejte 1 polévkovou lžici oleje. |
| Kuřecí křídla                   | Horkovzdušné smažení | Rošt, ve vysoké poloze |                | 15-20               | 220          | V polovině přípravy otočte. Ujistěte se, že je jídlo dopečené.                                                    |
| Kuřecí paličky                  | Horkovzdušné smažení | Rošt, ve vysoké poloze |                | 20-25               | 220          | Občas otočte. Ujistěte se, že je jídlo dopečené.                                                                  |
| Kuřecí prsa                     | Grilování            | Rošt, ve vysoké poloze |                | 10-15               | 190          | Ujistěte se, že je jídlo dopečené.                                                                                |
| Čerstvé kuřecí stripsy          | Grilování            | Rack, low              |                | 10-12               | 200          | V polovině přípravy otočte. Ujistěte se, že je jídlo dopečené                                                     |
| Mražené kuřecí nugetky          | Pečení               | Rack, low              |                | 12-14               | 190          | V polovině přípravy otočte.                                                                                       |
| Celé kuře                       | Otočný rožň          | Otočný rožň            |                | 45-60               | 190          |                                                                                                                   |
| Krůtí prsa                      | Horkovzdušné smažení | Rack, low              | 250 g          | 7-10                | 220          | V polovině přípravy otočte.                                                                                       |
| Čerstvé burgery                 | Pečení               | Rošt, ve vysoké poloze |                | 15-20               | 175          | Burgery dělejte podobně velké.                                                                                    |
| Mražené burgery                 | Pečení               | Rošt, ve vysoké poloze |                | 13-18               | 175          | V polovině přípravy otočte.                                                                                       |
| Vepřová kotleta                 | Horkovzdušné smažení | Rošt, ve vysoké poloze | 250 g          | 12-18               | 220          | V polovině přípravy otočte                                                                                        |
| Párky/klobásky                  | Grilování            | Rošt, ve vysoké poloze |                | 25-35               | 190          | V polovině přípravy otočte.                                                                                       |
| Slanina                         | Horkovzdušné smažení | Rack, low              |                | 7-40                | 220          |                                                                                                                   |
| Klíčky ze sladkých brambor      | Horkovzdušné smažení | Buben                  | 750 g          | 30-45               | 220          | Připravujte ve slupce. Vmíchejte 1 polévkovou lžici oleje a okořeňte.                                             |
| Pečená středomořská zelenina    | Horkovzdušné smažení | Buben                  | 500 g          | 15-20               | 200          | Nakrájejte na stejné velké kousky.                                                                                |
| Domácí rybí prsty               | Horkovzdušné smažení | Rack, low              |                | 7-8                 | 220          | V polovině přípravy otočte. Ujistěte se, že je jídlo dopečené                                                     |
| Mražené rybí prsty              | Pečení               | Rack, low              |                | 10-12               | 190          | V polovině přípravy otočte.                                                                                       |
| Losos                           | Grilování            | Rošt, ve vysoké poloze | 200 g          | 4-8                 | 190          | Čas vaření závisí na velikosti.                                                                                   |
| Pečený květák                   | Horkovzdušné smažení | Buben                  | 500 g          | 10-15               | 220          | Nakrájejte na stejné velké kousky, přibližně 2 cm.                                                                |
| Pečená růžičková kapusta        | Horkovzdušné smažení | Buben                  | 300 g          | 15-20               | 220          | Vmíchejte 1 polévkovou lžici oleje.                                                                               |
| Pečená brokolice                | Grilování            | Buben                  | 500 g          | 15-20               | 190          | Nakrájejte na malé (2 cm) kousky.                                                                                 |
| Žampiony                        | Horkovzdušné smažení | Buben                  | 300 g          | 10-12               | 220          |                                                                                                                   |
| Pečené brambory jacket potatoes | Horkovzdušné smažení | Rack, low              |                | 30-50               | 220          | Potřete olejem a okořeňte. Občas otočte                                                                           |
| Sýrové klínky (sýr brie)        | Pečení               | Rack, low              |                | 7-10                | 175          | Vařte, až když ingredience dosáhnou pokojové teploty.                                                             |
| Pizza                           | Pečení               | Rack, low              |                | 5-7                 | 200          | Pita pizza/mini/kousek. Odstraňte veškeré obaly.                                                                  |
| Masový kebab                    | Otočný rožň          | Skewers                |                | 15-20               | 190          | Čas vaření závisí na velikosti masa.                                                                              |
| Zeleninový kebab                | Otočný rožň          | Skewers                |                | 10-20               | 190          | Halloumi, zelenina atd.                                                                                           |
| Piškotový korpus                | Pečení               | Rack, low              |                | 10-15               | 175          | Košíky pečte ve formičkách na muffiny.                                                                            |

Maso, drůbež a druhotné výrobky připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.



## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj nesmú používať deti od 0 do 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a viac ak sú pod neustálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí iba ak boli predtým poučení alebo pod dozorom čo sa týka používania prístroja bezpečným spôsobom a rozumejú rizikám, ktoré sú s používaním prístroja spojené. Prístroj a kábel skladujte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu spojenú s používaním nesmú vykonávať deti.

Tento výrobok musí byť umiestnený na stabilnom povrchu s rukoväťami umiestnenými tak, aby ste sa vyhli vyliatiu horúcich tekutín.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

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

 Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

- Tento prístroj je možné používať na opekanie, pečenie, grilovanie a teplovzdušné fritovanie a žiadne iné účely.
- Nepripravujte jedlo priamo v nádobe.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili nelepivé povrchy.

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

## NÁKRESY

- |                              |                               |                       |
|------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Veko                      | 5. Nádoba                     | 9. Veko koša          |
| 2. Displej/Dotykové ovládače | 6. Tlačidlo na uvoľnenie veka | 10. Kôš               |
| 3. Ohrievacie teleso         | 7. Hnací hriadeľ              | 11. Rukoväť koša      |
| 4. Rukoväť nádoby            | 8. Zaczepy zwalniające        | 12. Skladacia mriežka |

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Nové ohrievacie teleso môže na začiatku dymiť, ale nie je to dôvod na obavu. Dbajte o to, aby bola miestnosť pri prvých použitíach dobre vetraná.
- Vyberateľné časti umývajte ručne. Opláchnite a riadne vysušte.

## DISPLEJ

Počas používania sa na displeji strieda zobrazenie aktuálnej teploty a štandardný čas programu pre aktuálne zvolený program. Ak už program beží, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas aktuálne zvoleného programu. Keď sa zobrazí teplota, tlačidlo teploty () sa rozsvieti. Keď sa zobrazí čas, aktuálne zvoleného tlačidlo času () sa rozsvieti.

## SPRIEVODCA PROGRAMAMI

Štandardne nastavenú teplotu programu a čas trvania programu je možné zmeniť.

| Program                                                                                                     | Štandardné nastavenia |           | Nastaviteľný rozsah |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|---------------------|-----------|
|                                                                                                             | Teplota °C            | Čas (min) | Teplota °C          | Čas (min) |
| Teplovzdušné fritovanie  | 220                   | 30        | 150 - 220           | 1 - 60    |
| Opekanie/Pečenie         | 175                   | 30        | 100 - 220           | 1 - 60    |
| Grilovanie               | 190                   | 15        | 100 - 220           | 1 - 60    |

- Na zvolenie programu stlačte príslušné tlačidlo zobrazené vyššie.
- Na zmenu teploty najskôr jemne stlačte tlačidlo teploty () , potom pomocou šípok nahor () a nadol () zvolte požadovanú teplotu.
- Na zmenu času trvania programu najskôr jemne stlačte tlačidlo času () , potom pomocou šípok nahor () a nadol () zvolte požadovaný čas.
- Ak je to potrebné, môžete tým istým spôsobom zmeniť nastavenia teploty aj času aj počas trvania programu.

## MRIEŽKA

Pred použitím otvorte a zabezpečte nožičky mriežky podľa obrázka (obr. E). Dodanú mriežku je možné umiestniť vo vysokej pozícii (obr. F), čím presuniete jedlo bližšie k ohrievaciemu telesu, alebo nízkej pozícii (obr. G), čím presuniete jedlo ďalej od ohrievacieho telesa. Pri uskladnení sa dajú nožičky mriežky zložiť dovnútra.

## TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE

1. Prístroj Cyclofry plus odpojte zo zásuvky.
2. Potraviny na fritovanie vložte do koša. Kôš nenapĺňajte príliš. Nechajte dostatok miesta na to, aby mohol cirkulovať vzduch a suroviny sa mohli voľne pohybovať (obr. A).
3. Založte na kôš veko (obr. B).
4. Hnací hriadeľ vložte do otvoru v nádobe (obr. C).
5. Kôš spustíte nadol, až kým dva otvory v rukovätiach nedosadnú na dva kolíky v tele fritézy (obr. D). Veko sa nezavrie, ak kolíky nezapadnú do otvorov v rukoväti.
6. Zapojte prístroj Cyclofry plus do zásuvky. Jednotka zapípa a displej sa na chvíľu rozsvieti.
7. Jemne stlačte napájacie tlačidlo (⏻).
8. Displej sa rozsvieti a zobrazí dostupné programy.
9. Jemne stlačte tlačidlo (🔥) na zvolenie programu Teplovzdušné fritovanie.
10. Na displeji sa budú striedavo zobrazovať teplota štandardne zvoleného programu a čas trvania programu (pozri DISPLAY). Obe z týchto nastavení je možné zmeniť (pozri SPRIEVODCA PROGRAMAMI).
11. Nastavenia zmeňte podľa potreby alebo ponechajte štandardné nastavenia. Jemne stlačte tlačidlo napájania (⏻) na spustenie programu.
12. Po skončení programu displej zhasne (okrem napájacieho tlačidla) a ventilátor pôjde 20 sekúnd. Po 20 sekundách prístroj Cyclofry plus 5-krát zapípa a potom sa vypne.

### Vybratie koša

1. Otvorte veko. Dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch. Zakladaj rękawice kuchenne lub podobne.
2. Kôš vyberajte pomocou oboch rukovätí. Odporúčame použiť kuchynské chňapky, lebo kôš a okolité časti budú HORÚCE.
3. Potlačte kôš ďalej od seba (smerom k zadnej časti jednotky), potom nadvihnite koniec koša, ktorý je k vám najbližšie, trochu nahor, až kým nepresiahne okraj nádoby.
4. Nadvihnite kôš z nádoby a položte ho na teplotodolný povrch.
5. Naciśnij na większy (trójkątny) zaczep zwalniający i ostrożnie unieś pokrywę kosza obrotowego (Rys. H). Aby zdjąć pokrywę, nie musisz naciskać obu zaczepów.

## GRILOVANIE

Funkcia grilovanie je výborná na grilovanie, opečenie jedál dochrumkava alebo dozlatista. Používajte rovnako, ako bežný gril a to tak,, že jedlo umiestnite blízko ku zdroju tepla pomocou mriežky.

1. Prístroj Cyclofry plus odpojte zo zásuvky.
2. Mriežku umiestnite do nádoby. Používajte ju vo vysokej pozícii.
3. Zapojte prístroj Cyclofry plus do zásuvky. Jednotka zapípa a displej sa na chvíľu rozsvieti.
4. Jemne stlačte napájacie tlačidlo (⏻).
5. Displej sa rozsvieti a zobrazí dostupné programy.
6. Jemne stlačte tlačidlo (🔥) na zvolenie programu Grilovanie.
7. Na displeji sa budú striedavo zobrazovať teplota štandardne zvoleného programu a čas trvania programu (pozri DISPLAY). Obe z týchto nastavení je možné zmeniť (pozri SPRIEVODCA PROGRAMAMI).
8. Nastavenia zmeňte podľa potreby alebo ponechajte štandardné nastavenia.
9. Jemne stlačte tlačidlo napájania (⏻) na spustenie programu.
10. Po skončení programu displej zhasne (okrem napájacieho tlačidla) a ventilátor pôjde 20 sekúnd. Po 20 sekundách prístroj Cyclofry plus 5-krát zapípa a potom sa vypne.
11. Otvorte veko. Dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
12. Mriežku opatrne vyberte pomocou klieští. Odporúčame pri tom používať kuchynské chňapky.
- Program sa dá kedykoľvek zastaviť otvorením veka. Program opätovne spustíte zatvorením veka.
- Na zastavenie programu stlačte napájacie tlačidlo (⏻). Program sa zastaví a ventilátor bude bežať ďalších 20 sekúnd. Všetky nastavenia programu sa vymažú.

## OPEKANIE/PEČENIE

1. Prístroj Cyclofry plus odpojte zo zásuvky.
2. Položte mriežku do nádoby. Použite ju v dolnej polohe. Jedlo sa dá takisto piecť priamo v nádobe (napr. koláče).
3. Jedlo sa dá položiť priamo na mriežku alebo vložiť do ďalšej nádoby vhodnej veľkosti, ktorú je možné používať v rúre.
4. Zapojte prístroj Cyclofry plus do zásuvky. Jednotka zapípa a displej sa na chvíľu rozsvieti.
5. Jemne stlačte napájacie tlačidlo (⏻).
6. Displej sa rozsvieti a zobrazí dostupné programy.
7. Jemne stlačte tlačidlo (🔥) na zvolenie programu Opekánie/Pečenie.
8. Na displeji sa budú striedavo zobrazovať teplota štandardne zvoleného programu a čas trvania programu (pozri DISPLAY). Obe z týchto nastavení je možné zmeniť (pozri SPRIEVODCA PROGRAMAMI).
9. Nastavenia zmeňte podľa potreby alebo ponechajte štandardné nastavenia.
10. Jemne stlačte tlačidlo napájania (⏻) na spustenie programu.
11. Po skončení programu displej zhasne (okrem napájacieho tlačidla) a ventilátor pôjde 20 sekúnd. Po 20 sekundách Prístroj Cyclofry plus 5-krát zapípa a potom sa vypne.
12. Otvorte veko. Dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
13. Mriežku opatrne vyberte pomocou klieští. Odporúčame pri tom používať kuchynské chňapky.
- Program sa dá kedykoľvek zastaviť otvorením veka. Program opätovne spustíte zatvorením veka.
- Na zastavenie programu stlačte napájacie tlačidlo (⏻). Program sa zastaví a ventilátor bude bežať ďalších 20 sekúnd. Všetky nastavenia programu sa vymažú.



## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
2. Nádoby je možné pri čistení vytiahnuť z hlavného tela.
3. Vnútorne a vonkajšie povrchy prístroja utrite vlhkou utierkou.
4. Vyberateľné časti umyte ručne, opláchnite a vysušte.
5. Pri opätovnom zakladaní nádoby dbajte o to, aby ste ju úplne zatlačili do tela prístroja.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

## NÁPADY A TIPY

- Nevkladajte do koša jedlo v obale ako je strúhanka, lebo otáčanie/prevracanie koša počas varenia strasie obal z jedla.
- Kôš nenapĺňajte príliš, lebo to môže obmedziť cirkuláciu vzduchu, čo môže ovplyvniť čas a kvalitu varenia.

## RECYKLÁCIA



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

## RECEPTY

### DOMÁCE HRANOLKY Pre 4

Čas prípravy: 5-10 minút. Čas varenia: 35-45 minút

- 650 g zemiakov
  - 15 ml oleja
1. Nakrájajte zemiaky na požadovanú veľkosť. Snažte sa, aby boli jednotlivé kusy veľkosťou podobné. Zalejte zemiaky studenou vodou a scedte. Opakujte ešte dvakrát. Vysušte prebytočnú vodu zo zemiakov pomocou utierky alebo kuchynskej papierovej utierky. Pridajte olej a zemiaky premiešajte, až kým nebudú rovnomerne obalené olejom.
  2. Zvoľte režim Teplovzdušné fritovanie. Nastavte čas na 40 minút, potom vložte zemiaky do koša. Kôš založte na miesto a fritujte, až kým zemiaky nebudú chrumkavé na povrchu a mäkké zvnútra.

### KORENENÉ MESIAČIKY ZO SLADKÝCH ZEMIAKOV Pre 4

Čas prípravy: 5-10 minút. Čas varenia: 35-45 minút

- 750 g sladkých zemiakov
  - 15 ml oleja
  - 5 g čili v prášku/vloček čili
  - 3 g drveného čierneho korenia
1. Nakrájajte sladké zemiaky na mesiačiky rovnakej veľkosti. Mesiačiky umyte pod studenou vodou a scedte. Osušte prebytočnú vodu zo sladkých zemiakov utierkou alebo kuchynskou papierovou utierkou.
  2. Zmiešajte spolu olivový olej, čili a podrvené čierne korenie a natrite tým sladké zemiaky tak, aby boli dobre obalené.
  3. Zvoľte režim Teplovzdušné fritovanie. Nastavte čas na 40 minút, potom vložte sladké zemiaky do koša. Kôš založte na miesto a fritujte, až kým nebudú sladké zemiaky chrumkavé na povrchu a mäkké zvnútra.

### PLNENÉ PAPIRIKY Pre 4

Čas prípravy: 10-15 minút. Čas varenia: 25-30 minút

- 2 červené papriky
  - 350 g mletého hovädzieho mäsa
  - ½ bielej cibule, nasekaná najemno
  - 3 strúčiky cesnaku, nasekaný najemno
  - 3 g drveného čierneho korenia
  - 3 g červenej papriky
  - 3 g mletej rasce
  - 100 g syra cheddar, nastrúhaný
  - 3 g prepasírovaného čili
  - 1 hrudka mozzarely
  - 30 ml olivového oleja
  - Soľ na dochutenie
1. Papriky prekrojte po dĺžke na polovicu a odstráňte stopku a jadrovník. Pokvapkajte trochou olivového oleja a okoreňte.
  2. Zmiešajte spolu mleté hovädzie mäso, cibuľu, cesnak, drvené čierne korenie, červenú papriku, rascu, syr cheddar, čili, olivový olej a soľ.
  3. Rozdeľte zmes rovnomerne do štyroch polovic papriky. Pokrájajte mozzarellu na 4 plátky a dajte nabok.
  4. Zvoľte režim Opekánie/Pečenie. Drôtenú mriežku vložte do nádoby v nízkej pozícii, potom na mriežku naukladajte plnené papriky. Pečte 25-30 minút, až kým štava nie je číra. Päť minút pred koncom pečenia pridajte na každú plnenú papriku plátok mozzarely. Dokončite pečenie a podávajte.

### GRILOVANÉ ŠAMPIŇÓNY PORTOBELLO S TROMI DRUHMI SYRA Pre 4

Čas prípravy: 5-10 minút. Čas varenia: 15-20 minút

- 4 šampiňóny Portobello
  - 200 g syra cheddar, nastrúhaný
  - 3 strúčiky cesnaku, posekaný najemno
  - 2 jarné cibulky, posekané najemno
  - 50 g syra parmezán, nastrúhaný
  - 75 g kozieho syra
  - 3 g drveného čierneho korenia
  - 4 g petržlenovej vňate, nasekaná
  - 15 ml olivového oleja
  - 2 g červenej papriky
1. Zo šampiňónov odšťáňte stopku a ošúpte ich. Pokvapkajte olivovým olejom a okoreňte.
  2. Zmiešajte spolu syr cheddar, cesnak, cibuľu, drvené čierne korenie, petržlenovú vňať a olivový olej. Zmes rozdeľte rovnomerne medzi šampiňóny.
  3. Rozdeľte kozí syr na 4 rovnaké časti a rozmrvte ho na šampiňóny. Urobte to isté so strúhaným parmezánom. Povrch poprášite rovnomerne červenou paprikou.
  4. Zvoľte režim Grilovanie. Drôtenú mriežku vložte do nádoby v nízkej pozícii a šampiňóny uložte na mriežku. Grilujte 15-20 minút.

### GRILOVANÝ LOSOS S CITRÓNOM A KÓPROM Pre 4

Čas prípravy: 5-10 minút. Čas varenia: 5-10 minút (v závislosti od tvaru a veľkosti porcií lososa)

- 4 porcie lososa, každá s hmotnosťou asi 200 g
  - Kôra a šťava z 1 citróna
  - 2 strúčiky cesnaku, nakrájaný najemno
  - 30 ml olivového oleja
  - 30 ml bieleho vína
  - 3 g lístkov kôpru
  - Soľ a čierne korenie na dochutenie
1. Zmiešajte spolu citrónovú kôru, citrónovú šťavu, cesnak, olivový olej a biele víno.
  2. Porcie lososa poukladajte na tácku a obalte ho touto zmesou. Pridajte soľ a korenie.
  3. Zvoľte režim Grilovanie. Drôtenú mriežku vložte do nádoby vo vysokej pozícii a porcie lososa poukladajte na mriežku. Grilujte 5-10 minút, kým sa mäso lososa nezačne oddeľovať.

### OKOLÁDOVO POMARANČOVÝ FONDÁN (TEPLÁ TORTIČKA) Pre 6

Čas prípravy: 45 minút vrátane času v chladničke. Čas varenia: 15 minút. Vybavenie: 6 formičiek.

- 200 g tmavej čokolády (aspoň 54 %)
- 200 g nesoleného masla
- 50 g nesoleného masla, roztopené
- 140 g jemného kryštálového cukru
- 4 veľké vajčka
- 100 g múky
- 20 g kakaového prášku a niečo navyše na poprášenie
- 5 g prášku do pečiva
- Kôra z 2 pomarančov

1. Poukladajte formičky na tácku a potrite ich zvnútra roztopeným maslom ťahmi smerom nahor. Formičky nechajte v chladničke 5 minút a opakujte vyššie uvedený postup s ďalším maslom. Do každej formičky dajte trochu kakaa a otáčajte formičkami, až kým nie je celý maslový náter rovnomerne pokrytý kakaovým práškom. Nadbytočné kakao vyklepte von.
2. Pomaly spolu roztopte čokoládu, maslo a pomarančovú kôru. Osobitne vymiešajte cukor s vajíčkami do penista. Pomarančovú kôru vyberte z čokoládovej zmesi. Čokoládovú zmes zmiešajte s vajíčkami s cukrom.
3. Preosejte múku, kakaový prášok a prášok do pečiva. Zpracujte do čokoládovej zmesi a dobre premiešajte.
4. Rozdeľte zmes do formičiek a nechajte v chladničke aspoň 20 minút.
5. Zvoľte režim Opekanie/Pečenie. Drôtenú mriežku vložte do nádoby v nízkej pozícii a zohrievajte 2 minúty. Opatrne poukladajte fondány na mriežku a nastavte čas na 12-13 minút. Pečte, kým sa na povrchu nevytvorí kôrka a fondány sa nezačnú oddeľovať od strán formičiek.
6. Po upečení ich nechajte 1 minútu postáť a podávajte.

## SPRIEVODCA VARENÍM

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené približné časy prípravy pre bežné jedlá.

| Jedlo                            | Program                 | Príslušenstvo         | Množstvo       | Približný čas (min) | Teplota (°C) | Poznámky                                                                                            |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mrazené hranolčeky               | Teplovzdušné fritovanie | Kôš                   | 500 g<br>750 g | 35-50<br>40-60      | 220          |                                                                                                     |
| Domáce hranolčeky                | Teplovzdušné fritovanie | Kôš                   | 500 g<br>750 g | 35-45<br>40-60      | 220          | Prepláchnite dvakrát v studenej vode, scedte a osušte papierom. Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja. |
| Kuracie krídelká                 | Teplovzdušné fritovanie | Mriežka, vysoká       |                | 15-20               | 220          | V polovici pečenia otočte. Dbajte o to, aby bolo jedlo prepečené.                                   |
| Kuracie dolné stehná             | Teplovzdušné fritovanie | Mriežka, vysoká       |                | 20-25               | 220          | Občas otočte. Dbajte o to, aby bolo jedlo prepečené.                                                |
| Kuracie prsia                    | Grilovanie              | Mriežka, vysoká       |                | 10-15               | 190          | Dbajte o to, aby bolo jedlo prepečené.                                                              |
| Čerstvé kuracie prúžky (stripsy) | Grilovanie              | Mriežka, nízka        |                | 10-12               | 200          | V polovici pečenia otočte. Dbajte o to, aby bolo jedlo prepečené.                                   |
| Mrazené kuracie nugetky          | Opekanie/Pečenie        | Mriežka, nízka        |                | 12-14               | 190          | V polovici pečenia otočte.                                                                          |
| Celé kura                        | Grilovanie na ražni     | Grilovanie na ražni   |                | 45-60               | 190          |                                                                                                     |
| Morčacie prsia                   | Teplovzdušné fritovanie | Mriežka, nízka        | 250 g          | 7-10                | 220          | V polovici pečenia otočte.                                                                          |
| Čerstvé burgery                  | Opekanie/Pečenie        | Mriežka, vysoká       |                | 15-20               | 175          | Burgery urobte rovnakej veľkosti.                                                                   |
| Mrazené burgery                  | Opekanie/Pečenie        | Mriežka, vysoká       |                | 13-18               | 175          | V polovici pečenia otočte.                                                                          |
| Bravčová kotleta                 | Teplovzdušné fritovanie | Mriežka, vysoká       | 250 g          | 12-18               | 220          | V polovici pečenia otočte.                                                                          |
| Klobásy/Pácky                    | Grilovanie              | Mriežka, vysoká       |                | 25-35               | 190          | V polovici pečenia otočte.                                                                          |
| Slanina                          | Teplovzdušné fritovanie | Mriežka, nízka        |                | 7-40                | 220          |                                                                                                     |
| Mesiaky zo sladkých zemiakov     | Teplovzdušné fritovanie | Kôš                   | 750 g          | 30-45               | 220          | S kožou. Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja a dochuťte.                                             |
| Opekaná stredomorská zelenina    | Teplovzdušné fritovanie | Kôš                   | 500 g          | 15-20               | 200          | Nakrájajte na rovnaké kusy.                                                                         |
| Domáce rybie prsty               | Teplovzdušné fritovanie | Mriežka, nízka        |                | 7-8                 | 220          | V polovici pečenia otočte. Dbajte o to, aby bolo jedlo prepečené.                                   |
| Mrazené rybie prsty              | Opekanie/Pečenie        | Mriežka, nízka        |                | 10-12               | 190          | V polovici pečenia otočte.                                                                          |
| Losos                            | Grilovanie              | Mriežka, vysoká       | 200 g          | 4-8                 | 190          | Čas prípravy závisí od veľkosti.                                                                    |
| Opekaný karfiol                  | Teplovzdušné fritovanie | Kôš                   | 500 g          | 10-15               | 220          | Nakrájajte na rovnaké kusy, približne 2 cm.                                                         |
| Opekané kľčky                    | Teplovzdušné fritovanie | Kôš                   | 300 g          | 15-20               | 220          | Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja.                                                                 |
| Opekaná brokolica                | Grilovanie              | Kôš                   | 500 g          | 15-20               | 190          | Nakrájajte na malé (2 cm) kusy.                                                                     |
| Šampiňóny                        | Teplovzdušné fritovanie | Kôš                   | 300 g          | 10-12               | 220          |                                                                                                     |
| Pečený plnený zemiak             | Teplovzdušné fritovanie | Mriežka, nízka        |                | 30-50               | 220          | Potrite olejom a dochuťte. Občas otočte.                                                            |
| Mesiakičky syra Brie             | Opekanie/Pečenie        | Mriežka, nízka        |                | 7-10                | 175          | Koláčiky pečte vo formičkách na maľiny.                                                             |
| Pizza                            | Opekanie/Pečenie        | Mriežka, nízka        |                | 5-7                 | 200          | Pitta pizza/mini/slice. Remove all packaging                                                        |
| Mäsový kebab                     | Grilovanie na ražni     | Grilovacie ihly/špízy |                | 15-20               | 190          | Cooking time depends on size of meat                                                                |
| Zeleninový kebab                 | Grilovanie na ražni     | Grilovacie ihly/špízy |                | 10-20               | 190          | Haloumi, vegetables, etc.                                                                           |
| Základný koláč                   | Opekanie/Pečenie        | Mriežka, nízka        |                | 10-15               | 175          | Cook the cakes inside cupcake cases                                                                 |

Mäso, hydinu a jedlá z nich grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.



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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci w wieku 0 do 8 lat. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i więcej, jeśli zapewniono im odpowiedni nadzór. Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem /z instruktorem oraz są świadome istniejących zagrożeń. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenia i czynności konserwacyjnych nie mogą wykonywać dzieci pozostające bez nadzoru.

Urządzenie należy ustawić na stabilnej powierzchni z założonymi uchwytami, aby uniknąć rozlania gorącej cieczy.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicy, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Urządzenie może być używane do smażenia, pieczenia, jako grill, jako frytkownica obrotowa. Nie może być używane w żadnych innych zastosowaniach.
- Nie przyrządzaj potraw bezpośrednio w misce.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

## RYSUNKI

- |                                    |                                 |                             |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Pokrywa                         | 5. Miska                        | 9. Pokrywa kosza obrotowego |
| 2. Wyświetlacz/sterowanie dotykowe | 6. Przycisk otwierający pokrywę | 10. Kosz obrotowy           |
| 3. Element grzewczy                | 7. Wał napędu                   | 11. Uchwyt kosza obrotowego |
| 4. Uchwyt miski                    | 8. Zaczepy zwalniające          | 12. Składany stojak         |

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Na początku nowy element grzewczy może trochę dymić, lecz nie należy się tym przejmować. Upewnij się, że w trakcie pierwszego użycia pomieszczenie jest dokładnie wywietrzone.
- Części ruchome umyj ręcznie. Wyłucz i dokładnie wysusz.

## WYŚWIETLACZ

W czasie pracy wyświetlacz przełącza się między aktualną temperaturą i domyślnym czasem dla wybranego programu. Jeśli program jest już uruchomiony, wyświetlacz pokaże pozostały czas trwania programu. Kiedy jest wyświetlana temperatura, miga przycisk  temperatury. Kiedy jest wyświetlany czas, miga przycisk  czasu.

## PRZEWODNIK PO PROGRAMACH

Można zmienić zarówno domyślną temperaturę jak i czas wykonania programu.

| Program                                                                                                     | Ustawienia domyślne |            | Zakres ustawień  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|------------------|------------|
|                                                                                                             | Temperatura (°C)    | Czas (min) | Temperatura (°C) | Czas (min) |
| Frytkownica obrotowa<br> | 220                 | 30         | 150 - 220        | 1 - 60     |
| Smażenie/pieczenie<br>   | 175                 | 30         | 100 - 220        | 1 - 60     |
| Grill<br>                | 190                 | 15         | 100 - 220        | 1 - 60     |

- Aby wybrać program, naciśnij odpowiedni przycisk pokazany powyżej.
- Aby zmienić temperaturę, najpierw naciśnij przycisk temperatury , następnie strzałki góra (▲) i dół (▼), aby wybrać żądaną temperaturę.
- Aby zmienić czas wykonania programu, najpierw naciśnij przycisk czasu , następnie strzałki góra (▲) i dół (▼), aby wybrać żądany czas.
- Temperatura i czas, jeśli trzeba, mogą być zmieniane w trakcie biegu programu.

---

## STOJAK

Przed użyciem, rozłóż i zabezpiecz nogi stojaka, jak pokazano (rys. E). Stojak można ustawiać, albo w pozycji wysokiej (rys. F), co powoduje umieszczenie składników bliżej elementu grzewczego, lub w pozycji niskiej (rys. G) co oddala składniki od elementu grzewczego. Do przechowania nogi stojaka można złożyć.

---

## FRYTKOWNICA OBROTOWA

1. Wyłącz z prądu Cyclofry plus.
2. Umieść składniki do usmażenia w koszu obrotowym. Nie przepełniaj kosza. Musi zaistnieć zostać ilość miejsca na obieg powietrza i do swobodnego przemieszczania się składników (rys. A).
3. Załóż pokrywę na kosz obrotowy (rys. B).
4. Włóż wał napędu w otwór w misce (rys. C).
5. Wsuń kosz obrotowy do pozycji, kiedy dwa otwory w uchwytach wejdą na dwa kołki w podstawie frytkownicy (rys. D). Pokrywy nie można zamknąć dopóki kołki nie przejdą przez otwory w uchwytach.
6. Podłącz do prądu Cyclofry plus. Urządzenie wyemituje dźwięk i wyświetlacz na krótko się zaświeci.
7. Naciśnij przycisk włącznika (⏻).
8. Zaświeci się wyświetlacz i pokaże dostępne programy.
9. Naciśnij przycisk (🌀) aby wybrać program frytkownicy obrotowej.
10. Na wyświetlaczu będą się pokazywać na zmianę, domyślna temperatura i czas wykonania programu (patrz WYŚWIETLACZ). Ustawienia te można zmienić (patrz PRZEWODNIK PO PROGRAMACH)
11. Wprowadź żądane ustawienia, lub pozostaw ustawienia domyślne. Naciśnij przycisk włącznika (⏻), aby uruchomić program.
12. Gdy program się skończy, wyświetlacz zgaśnie (oprócz przycisku wyłącznika), a przez 20 sekund będzie jeszcze działał wentylator. Po 20 sekundach Cyclofry plus wyemituje 5 dźwięków i wyłączy się.

### Wymywanie kosza obrotowego

1. Otwórz pokrywę. Uważaj na wydzielającą się parę wodną i gorące powietrze. Zakładaj rękawice kuchenne lub podobne.
2. Do wyjęcia kosza służą dwa uchwyty. Zalecamy zakładać rękawice kuchenne, ponieważ kosz i powietrze wokół będą GORĄCE.
3. Odsuń kosz obrotowy od siebie (ku tyłowi urządzenia) i następnie podnieś bliższy koniec kosza obrotowego lekko do góry, dopóki nie przejdzie nad krawędzią miski.
4. Wyjmij cały kosz obrotowy z miski i połóż go na powierzchni termoodpornej.
5. Naciśnij na większy (trójkątny) zaczep zwalniający i ostrożnie unieś pokrywę kosza obrotowego (Rys. H). Aby zdjąć pokrywę, nie musisz naciskać obu zaczepów.

---

## GRILLOWANIE

Funkcja grillowania jest idealna do grillowania, opiekania lub smażenia jedzenia. Stosuj jak w konwencjonalnym grillu, umieszczając składniki blisko elementu grzewczego na stojaku.

1. Wyłącz z prądu Cyclofry plus.
  2. Wstaw stojak do miski. Zastosuj pozycję wysoką.
  3. Włącz do prądu Cyclofry plus. Urządzenie wyemituje dźwięk i wyświetlacz na krótko się zaświeci.
  4. Naciśnij przycisk włącznika (⏻).
  5. Zaświeci się wyświetlacz i pokaże dostępne programy.
  6. Naciśnij przycisk (🔥), aby wybrać program grillowania.
  7. Na wyświetlaczu będą się pokazywać na zmianę, domyślna temperatura i czas wykonania programu (patrz WYŚWIETLACZ). Ustawienia te można zmienić (patrz PRZEWODNIK PO PROGRAMACH)
  8. Wprowadź żądane ustawienia, lub pozostaw ustawienia domyślne.
  9. Naciśnij przycisk włącznika (⏻), aby uruchomić program.
  10. Gdy program się skończy, wyświetlacz zgaśnie (oprócz przycisku wyłącznika), a przez 20 sekund będzie jeszcze działał wentylator. Po 20 sekundach Cyclofry plus wyemituje 5 dźwięków i wyłączy się.
  11. Otwórz pokrywę. Uważaj na wydzielającą się parę wodną i gorące powietrze.
  12. Wyjmij ostrożnie stojak wykorzystując szczypce. Zalecamy zakładać rękawice kuchenne.
- W każdej chwili program można zatrzymać otwierając pokrywę. Zamknięcie pokrywy powoduje ponowne uruchomienie programu.
  - Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk włącznika (⏻). Program zostanie zatrzymany, a przez 20 sekund będzie jeszcze działał wentylator. Wszystkie ustawienia programu zostaną utracone.



---

## SMAŻENIE/PIECZENIE

1. Wyłącz z prądu Cyclofry plus.
2. Jedzenie może być pieczone bezpośrednio w misce (np. ciasta).
3. Jedzenie można umieścić bezpośrednio na stojaku w naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości.
4. Włącz do prądu Cyclofry plus. Urządzenie wyemituje dźwięk i wyświetlacz na krótko się zaświeci.
5. Naciśnij przycisk włącznika (⏻).
6. Zaświeci się wyświetlacz i pokaże dostępne programy.
7. Naciśnij przycisk (🔥), aby wybrać program smażenie/pieczenie.
8. Na wyświetlaczu będą się pokazywać na zmianę, domyślna temperatura i czas wykonania programu (patrz WYŚWIETLACZ). Ustawienia te można zmienić (patrz PRZEWODNIK PO PROGRAMACH)
9. Wprowadź żądane ustawienia, lub pozostaw ustawienia domyślne.
10. Naciśnij przycisk włącznika (⏻), aby uruchomić program.
11. Gdy program się skończy, wyświetlacz zgaśnie (oprócz przycisku wyłącznika), a przez 20 sekund będzie jeszcze działał wentylator. Po 20 sekundach Cyclofry plus wyemituje 5 dźwięków i wyłączy się.
12. Otwórz pokrywę. Uważaj na wydzielającą się parę wodną i gorące powietrze.

13. Wyjmij ostrożnie stojak wykorzystując szczypcę. Zalecamy zakładać rękawice kuchenne.
- W każdej chwili program można zatrzymać otwierając pokrywę. Zamknięcie pokryw powoduje ponowne uruchomienie programu.
- Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk włącznika (⏻). Program zostanie zatrzymany, a przez 20 sekund będzie jeszcze działać wentylator. Wszystkie ustawienia programu zostaną utracone.

## OBSŁUGA I KONSERWACJA

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
2. Do czyszczenia miskę można wyjąć z podstawy urządzenia.
3. Wycieraj wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą wilgotną ściereczką.
4. Ręcznie umyj ruchome części, wypłucz i osusz.
5. Przy ponownym montowaniu miski, upewnij się, że jest dobrze wciśnięta w podstawę urządzenia.



Te części można myć w zmywarce.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

## WSKAZÓWKI I PORADY

- Nie wsypuj do kosza obrotowego posypek, takich jak bułka tarta, ponieważ w trakcie obracania i pracy kosza obrotowego zostaną one wytrąsnięte z kosza obrotowego.
- Nie przepelniaj kosza obrotowego, bo to można ograniczyć przepływ gorącego powietrza i w efekcie wpłynie na czas pieczenia i jakość końcową produktu.

## RECYKLING



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

## PRZEPISY

### FRYTKI DOMOWE Porcje: 4

Czas Przygotowania: 5-10 minut. Czas gotowania: 35-45 minut

- 650 g ziemniaków na frytki
  - 15 ml oleju
1. Pokrój ziemniaki dożądanego rozmiaru. Spróbuj kroić na kawałki podobnej wielkości. Zalej ziemniaki zimną wodą i osącz. Zrób to dwukrotnie. Osusz nadmiar wody z ziemniaków przy użyciu ściereczki lub ręcznika kuchennego. Dodaj olej i wstrząśnij ziemniakami, aż będą równomiernie pokryte olejem.
  2. Wybierz tryb frytkownicy powietrznej. Nastaw czas na 40 minut i wysyp ziemniaki do bębna. Zainstaluj bęben i przyrządzaj ziemniaki, aż będą chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.

### PIKANTNE KLINY Z BATATÓW Porcje: 4

Czas Przygotowania: 5-10 minut. Czas gotowania: 35-45 minut

- 750 g batatów
  - 5 g chilli w proszku/płatkach
  - 15 ml oleju
  - 3 g potłuczonego czarnego pieprzu
1. Pokrój bataty w kliny o podobnej wielkości. Wypłucz bataty zimną wodą i osącz. Osusz nadmiar wody z batatów przy użyciu ściereczki lub ręcznika kuchennego.
  2. Zmieszaj olej, chilli i potłuczony pieprz i dodaj do batatów tak, aby bataty były dobrze pokryte mieszanką.
  3. Wybierz tryb frytkownicy powietrznej. Nastaw czas na 40 minut i następnie wysyp bataty do bębna. Zainstaluj bęben i przyrządzaj bataty, aż będą chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.

### FASZEROWANA PAPRYKA Porcje: 4

Czas Przygotowania: 10-15 minut. Czas gotowania: 25-30 minut

- 2 czerwone papryki
- 3 g potłuczonego czarnego pieprzu
- 3 g przecieru chilli
- 350 g mielonej wołowiny
- 3 g papryki w proszku
- 1 kulka Mozzarella di Bufala
- ½ białej cebuli, drobno posiekanej
- 3 g mielonego kuminu
- 30 ml oliwy z oliwek
- 3 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- 100 g sera cheddar, startego
- Sól do smaku

1. Pokrój paprykę wzdłuż na połówki i usuń twardy trzon i nasiona. Skrop odrobiną oliwy z oliwek i przypraw.
2. Wymieszaj razem, mielone mięso wołowe, cebulę, czosnek, potłuczony czarny pieprz, paprykę w proszku, kumin, ser cheddar, chilli, oliwę z oliwek i sól.
3. Rozdziel mieszaninę równomiernie na cztery połówki papryki. Potnij ser mozzarella na 4 plastry i odłóż na bok.
4. Wybierz tryb smażenie/pieczenie. Wstaw druciany stojak do miski w pozycji niskiej i następnie ułóż faszerowane papryki na stojaku. Piecz przez 25-30 minut, aż zacznie wyciekać czysty sos. Pięć minut przed końcem pieczenia na każdej faszerowanej papryce połóż plaster mozzarelli. Wyjmij i podawaj.

### 3 SERY ZAPIEKANE Z PIECZARKAMI Porcje: 4

Czas Przygotowania: 5-10 minut. Czas gotowania: 15-20 minut

- 4 pieczarki
  - 50 g sera parmezan, startego
  - 5 ml oliwy z oliwek
  - 200 g sera cheddar, startego
  - 75 g koziego sera
  - 2 g papryk
  - 3 ząbki czosnku, drobno pokrojone w kostkę
  - 3 g rozdrobnionego czarnego pieprzu
  - 2 młode cebulki, pokrojone w kostkę
  - 4 g pietruszki o płaskich liściach, posiekana
1. Usuń łodygę i zdejmij skórkę z pieczarek. Polej oliwą z oliwek i przypraw.
  2. Wymieszaj ser cheddar, czosnek, cebulę, pieprz, pietruszkę i oliwę z oliwek. Podziel mieszankę na 4 pieczarki.
  3. Podziel kozi ser na 4 równe części i rozdrobnij nad pieczarkami. Zrób to samo ze startym parmezanem. Posyp papryką równomiernie na wierzchu.
  4. Ustaw tryb Grill. Umieść stojak na miskę w niskiej pozycji i umieść pieczarki na stojaku. Gotuj przez 15-20 minut.

### ŁOSOŚ Z CYTRYNĄ I KOPERKIEM Porcje: 5

Czas Przygotowania: 5-10 minut. Czas gotowania: 5-10 minut w zależności od kształtu i wielkości łososia

- 4 porcje łososia, ok 200 g każda
  - 30 ml oliwy z oliwek
  - Sól i pieprz do smaku
  - Skórka i sok z 1 cytrynowy
  - 30 ml białego wina
  - 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
  - 3 g liści koperku
1. Wymieszaj skórkę z cytryny, sok z cytryny, czosnek, oliwę z oliwek, białe wino.
  2. Umieść porcje łososia na tacce i posmaruj uzyskaną mieszaniną. Przypraw.
  3. Ustaw tryb Grill. Umieść stojak na koszyczku w wysokiej pozycji i porcje łososia na stojaku. Gotuj przez 5-10 minut, dopóki łosoś nie nabierze koloru.

## CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWE FONDANT Porcje: 6

Czas przygotowania: 45 minut, w tym czas na chłodzenie. Czas gotowania: 15 minut. Sprzęt: 6 form

- 200 g ciemnej czekolady (co najmniej 54% zawartości kakao)
  - 200 g niesolowanego masła
  - 50 g niesolowanego masła, stopionego
  - 140 g cukru
  - 4 duże jajka
  - 100 g mąki
  - 20 g kakao w proszku plus dodatkowy do posypywania
  - 5 g proszku do pieczenia
  - Skórka z 2 pomarańczy
1. Rozłóż formy na tacce i wysmaruj ścianki wewnętrzne foremek stopionym masłem. Chłódź foremki przez 5 minut i powtórz powyższy proces przy użyciu większej ilości masła. Umieść niewielką ilość kakao w każdej z form i obracaj formy, aż masło pokryje się równomiernie kakao. Nadmiar kakao wysyp.
  2. Powoli stop czekoladę, masło i skórkę pomarańczy. Oddzielnie wymieszaj cukier i jajka, aż do jasnej, puszystej misy. Usuń skórkę pomarańczy z mieszaniny. Połącz czekoladową mieszaninę z jajkami i cukrem.
  3. Przesiej mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Wsyp do mieszaniny z czekoladą i mieszaj na gładką masę.
  4. Podziel mieszaninę między formami i przechowuj w lodówce przez co najmniej 20 minut.
  5. Wybierz tryb Smażenie/Pieczenie. Umieść stojak na miskę w niskiej pozycji i rozgrzej przez 2 minuty. Ostrożnie umieść fondant na stojaku i ustaw czas na 12-13 minut. Piecz, dopóki wierzchołki nie zaczną delikatnie pękać.
  6. Po ugotowaniu odstaw do ostygnięcia na 1 minutę przed podaniem.

## PRZEWODNIK KULINARNY

W następującej tabeli podano przybliżone czasy przygotowywania popularnych produktów żywnościowych.

| Produkt żywnościowy                | Program                | Akcesoria      | Ilość          | Przybliżony czas (min) | Temperatura (°C) | Uwagi                                                                       |
|------------------------------------|------------------------|----------------|----------------|------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Mrożone frytki                     | Frytkownica powietrzna | Bęben          | 500 g<br>750 g | 35-50<br>40-60         | 220              |                                                                             |
| Frytki domowe                      | Frytkownica powietrzna | Bęben          | 500 g<br>750 g | 35-45<br>40-60         | 220              | Dwurotnie wypłucz w wodzie, osącz i wysusz papierem. Obtocz w 1 łyżce oliwy |
| Skrzydła kurczaka                  | Frytkownica powietrzna | Stojak, wysoki |                | 15-20                  | 220              | Odwroć w połowie przyrządzania. Sprawdź, czy dobrze upieczone.              |
| Udka kurczaka                      | Frytkownica powietrzna | Stojak, wysoki |                | 20-25                  | 220              | Odwracaj co jakiś czas. Sprawdź, czy dobrze upieczone.                      |
| Pierś kurczaka                     | Grill                  | Stojak, wysoki |                | 10-15                  | 190              | Sprawdź, czy dobrze upieczone.                                              |
| Paluszki z kurczaka                | Grill                  | Stojak, niski  |                | 10-12                  | 200              | Odwroć w połowie przyrządzania. Sprawdź, czy dobrze upieczone               |
| Nuggetsy z kurczaka                | Pieczenie              | Stojak, niski  |                | 12-14                  | 190              | Odwroć w połowie przyrządzania.                                             |
| Kurczak cały                       | Rożen                  | Rożen          |                | 45-60                  | 190              |                                                                             |
| Pierś z indyka                     | Frytkownica powietrzna | Stojak, niski  | 250 g          | 7-10                   | 220              | Odwroć w połowie przyrządzania.                                             |
| Świeże burgery                     | Pieczenie              | Stojak, wysoki |                | 15-20                  | 175              | Uformuj burgery podobnej wielkości                                          |
| Mrożone burgery                    | Pieczenie              | Stojak, wysoki |                | 13-18                  | 175              | Odwroć w połowie przyrządzania.                                             |
| Kotlety wieprzowe                  | Frytkownica powietrzna | Stojak, wysoki | 250 g          | 12-18                  | 220              | Odwroć w połowie przyrządzania                                              |
| Kiełbaski                          | Grill                  | Stojak, wysoki |                | 25-35                  | 190              | Odwroć w połowie przyrządzania.                                             |
| Bekon                              | Frytkownica powietrzna | Stojak, niski  |                | 7-40                   | 220              |                                                                             |
| Słodkie klipy z batatów            | Frytkownica powietrzna | Bęben          | 750 g          | 30-45                  | 220              | Ze skórką. Obtocz w 1 łyżce oliwy i przypraw                                |
| Pieczone warzywa śródziemnomorskie | Frytkownica powietrzna | Bęben          | 500 g          | 15-20                  | 200              | Potnij na równe kawałki                                                     |
| Domowe paluszki rybne              | Frytkownica powietrzna | Stojak, niski  |                | 7-8                    | 220              | Odwroć w połowie przyrządzania. Sprawdź, czy dobrze upieczone               |
| Mrożone paluszki rybne             | Pieczenie              | Stojak, niski  |                | 10-12                  | 190              | Odwroć w połowie przyrządzania.                                             |
| Łosoś                              | Grill                  | Stojak, wysoki | 200 g          | 4-8                    | 190              | Czas przyrządzania zależy od rozmiaru.                                      |
| Pieczony kalafior                  | Frytkownica powietrzna | Bęben          | 500 g          | 10-15                  | 220              | Potnij na równe kawałki, około 2 cm                                         |
| Pieczona brukselka                 | Frytkownica powietrzna | Bęben          | 300 g          | 15-20                  | 220              | Obtocz w 1 łyżce oliwy                                                      |
| Pieczony brokuł                    | Grill                  | Bęben          | 500 g          | 15-20                  | 190              | Potnij na małe kawałki (2 cm)                                               |
| Grzyby                             | Frytkownica powietrzna | Bęben          | 300 g          | 10-12                  | 220              |                                                                             |
| Nadziewane ziemniaki w mundurkach  | Frytkownica powietrzna | Stojak, niski  |                | 30-50                  | 220              | Wetrzyj oliwę i przypraw. Odwracaj co jakiś czas                            |
| Zapiekany ser Brie                 | Pieczenie              | Stojak, niski  |                | 7-10                   | 175              | Zapiekaj licząc od temperatury pokojowej                                    |
| Pizza                              | Pieczenie              | Stojak, niski  |                | 5-7                    | 200              | Pita pizza/mini/plastry. Wyjmij z wszystkich opakowań                       |
| Kebab mięsny                       | Rożen                  | Szpikulce      |                | 15-20                  | 190              | Czas przyrządzania zależy od wielkości mięsa                                |
| Kebab warzywny                     | Rożen                  | Szpikulce      |                | 10-20                  | 190              | Haloumi, warzywa, itd.                                                      |
| Biszkopt                           | Pieczenie              | Stojak, niski  |                | 10-15                  | 175              | Piecz biszkopt w odpowiednich formach                                       |

Piecz mięso, drób, i ich pochodne aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.



## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca.

Ovaj proizvod treba postaviti na stabilnu površinu s postavljenim drškama kako bi se izbjeglo prskanje vrućih tekućina.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

 Površine uređaja će postati vruće.

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

 Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.

- Ovaj uređaj može se koristiti za pečenje, roštiljanje i prženje zrakom i ne treba se koristiti u druge svrhe.
- Nemojte peći izravno u posudi.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.

## ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

### CRTEŽI

- |                                         |                                 |                      |
|-----------------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| 1. Poklopac                             | 5. Posuda                       | 9. Poklopac košarice |
| 2. Kontrole na zaslonu/Dodirne kontrole | 6. Tipka za otpuštanje poklopca | 10. Košarica         |
| 3. Grijač                               | 7. Pogonska osovina             | 11. Ručke košarice   |
| 4. Ručke posude                         | 8. Jezičci za otpuštanje        | 12. Sklopiva rešetka |

### PRIJE PRVE UPORABE

- Novi element na početku rada može malo dimiti, ali to vas ne treba brinuti. Provjerite je li prostorija dobro prozračena prva dva puta kad koristite uređaj.
- Operite ručno odvojive dijelove. Dobro isperite i osušite.

### ZASLON

Tijekom uporabe, na zaslonu se naizmjenično prikazuju trenutna temperatura i zadano vrijeme programa za trenutno odabrani program. Ako je program već u tijeku, na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme rada programa. Kad se prikazuje temperatura, tipka temperature () treperi. Kad se prikazuje vrijeme, tipka za vrijeme () treperi.

### VODIČ PROGRAMA

Možete promijeniti zadanu temperaturu programa i vrijeme rada programa.

| Program                                                                                             | Zadane postavke |               | Podesivi raspon |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|
|                                                                                                     | Temperatura °C  | Vrijeme (min) | Temperatura °C  | Vrijeme (min) |
| Prženje zrakom   | 220             | 30            | 150 - 220       | 1 - 60        |
| Prženje/Pečenje  | 175             | 30            | 100 - 220       | 1 - 60        |
| Roštilj          | 190             | 15            | 100 - 220       | 1 - 60        |

- Za odabir programa pritisnite odgovarajuću tipku prikazanu gore.
- Za promjenu temperature, prvo dodirnite tipku za temperaturu () , te uz pomoć strelica za pomicanje gore () i dolje () odaberite željenu temperaturu.
- Za promjenu vremena rada programa, prvo dodirnite tipku za vrijeme () , te uz pomoć strelica za pomicanje gore () i dolje () odaberite željeno vrijeme.
- Ako je potrebno, možete promijeniti postavke vremena i temperature koristeći istu metodu dok je program u radu.

### REŠETKA

Prije uporabe, rasklopite i učvrstite nožice rešetke kao što je prikazano (sl. E). Isporučena rešetka može biti postavljena na visoki položaj (sl. F) koji će približiti hranu grijaču, ili na niski položaj (sl. G) koji će udaljiti hranu od grijača. Nožice rešetke mogu se sklopiti u svrhe spremanja.

---

## PRŽENJE ZRAKOM

1. Izvucite utikač vašeg uređaja Cyclofry plus iz utičnice.
2. Postavite namirnice koje treba pržiti u košaricu. Nemojte prepuniti košaricu. Ostavite dovoljno prostora za prolaz zraka i za slobodno kretanje sastojaka (sl. A).
3. Namjestite poklopac na košaricu (sl. B).
4. Uvucite pogonsku osovinu u otvor na posudi (sl. C).
5. Spustite košaricu dok se dva otvora na ručkama ne namjestite preko dva zatika u tijelu friteze (sl. D). Poklopac se neće zatvoriti dok zatici ne prođu kroz otvore ručke.
6. Ukopčajte utikač vašeg uređaja Cyclofry plus u utičnicu. Iz jedinice će se oglasiti zvučni signal i zaslon će se kratko osvijetliti.
7. Dodirnite tipku napajanja (⏻).
8. Zaslon će se osvijetliti prikazujući dostupne programe.
9. Za odabir programa za prženje zrakom, dodirnite tipku (🌀).
10. Zaslon će naizmjenično prikazivati zadanu temperaturu programa i vrijeme rada programa (pogledajte ZASLON). Možete promijeniti bilo koju od ovih postavke (pogledajte VODIČ PROGRAMA).
11. Promijenite postavke po želji ili prihvatite zadane postavke. Za pokretanje programa, dodirnite tipku napajanja (⏻).
12. Po završetku programa, zaslon se gasi (osim tipke napajanja) i ventilator radi 20 sekundi. Nakon 20 sekundi, iz vašeg uređaja Cyclofry plus oglašava se zvučni signal 5 puta i uređaj se isključuje.

### Uklanjanje košarice

1. Otvorite poklopac. Pazite na izlazeću paru i vrući zrak. Nosite rukavice za pećnicu ili slično.
2. Za uklanjanje košarice koristite se dvjema ručkama. Preporučujemo uporabu rukavica za pećnicu, jer će košarica i okolna područja biti VRUĆI.
3. Pritisnite košaricu od vas (prema stražnjem dijelu jedinice), te podignite kraj košarice koji vam je najbliži malo prema gore dok ne oslobodi rub posude.
4. Podignite košaricu iz posude i postavite je na površinu otpornu na toplinu.
5. Pritisnite prema dolje širi (trokutasti) jezičak za otpuštanje i pažljivo podignite poklopac košarice (Sl. H).  
Za uklanjanje poklopca nije potrebno pritisnuti oba jezička za otpuštanje.

---

## PEČENJE NA ROŠTILJU

Pritisnite košaricu od vas (prema stražnjem dijelu jedinice), te podignite kraj košarice koji vam je najbliži malo prema gore dok ne oslobodi rub posude.

1. Izvucite utikač vašeg uređaja Cyclofry plus iz utičnice.
  2. Stavite rešetku u posudu. Koristite je na visokom položaju.
  3. Ukopčajte utikač vašeg uređaja Cyclofry plus u utičnicu. Iz jedinice će se oglasiti zvučni signal i zaslon će se kratko osvijetliti.
  4. Dodirnite tipku napajanja (⏻).
  5. Zaslon će se osvijetliti prikazujući dostupne programe.
  6. Za odabir programa za pečenje na roštilju, dodirnite tipku (🍖).
  7. Zaslon će naizmjenično prikazivati zadanu temperaturu programa i vrijeme rada programa (pogledajte ZASLON). Možete promijeniti bilo koju od ovih postavke (pogledajte VODIČ PROGRAMA).
  8. Promijenite postavke po želji ili prihvatite zadane postavke
  9. Za pokretanje programa, dodirnite tipku napajanja (⏻).
  10. Po završetku programa, zaslon se gasi (osim tipke napajanja) i ventilator radi 20 sekundi. Nakon 20 sekundi, iz vašeg uređaja Cyclofry plus oglašava se zvučni signal 5 puta i uređaj se isključuje.
  11. Otvorite poklopac. Pazite na izlazeću paru i vrući zrak.
  12. Možete se koristiti hvataljkama za pažljivo uklanjanje rešetke. Preporučujemo da nosite rukavice za pećnicu.
- Otvaranjem poklopca moguće je zaustaviti program u bilo koje vrijeme. Zatvorite poklopac kako biste uspostavili program.
  - Za zaustavljanje programa, pritisnite tipku napajanja (⏻). Program će se zaustaviti i ventilator će nastaviti s radom 20 sekundi. Sve postavke programa bit će izgubljene.



---

## PRŽENJE/PEČENJE

1. Izvucite utikač vašeg uređaja Cyclofry plus iz utičnice.
  2. Hrana se može peći i izravno u posudi (npr. torte).
  3. Hrana se može postaviti izravno na rešetku ili u posudu predviđenu za pećnicu odgovarajuće veličine.
  4. Ukopčajte utikač vašeg uređaja Cyclofry plus u utičnicu. Iz jedinice će se oglasiti zvučni signal i zaslon će se kratko osvijetliti.
  5. Dodirnite tipku napajanja (⏻).
  6. Zaslon će se osvijetliti prikazujući dostupne programe.
  7. Za odabir programa za prženje/pečenje, dodirnite tipku (🍖).
  8. Zaslon će naizmjenično prikazivati zadanu temperaturu programa i vrijeme rada programa (pogledajte ZASLON). Možete promijeniti bilo koju od ovih postavke (pogledajte VODIČ PROGRAMA).
  9. Promijenite postavke po želji ili prihvatite zadane postavke
  10. Za pokretanje programa, dodirnite tipku napajanja (⏻).
  11. Po završetku programa, zaslon se gasi (osim tipke napajanja) i ventilator radi 20 sekundi. Nakon 20 sekundi, iz vašeg uređaja Cyclofry plus oglašava se zvučni signal 5 puta i uređaj se isključuje.
  12. Otvorite poklopac. Pazite na izlazeću paru i vrući zrak.
  13. Možete se koristiti hvataljkama za pažljivo uklanjanje rešetke. Preporučujemo da nosite rukavice za pećnicu.
- Otvaranjem poklopca moguće je zaustaviti program u bilo koje vrijeme. Zatvorite poklopac kako biste uspostavili program.
  - Za zaustavljanje programa, pritisnite tipku napajanja (⏻). Program će se zaustaviti i ventilator će nastaviti s radom 20 sekundi. Sve postavke programa bit će izgubljene.

## NJEGA I ODRŽAVANJE

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Za potrebe čišćenja, posuda se može podići iz glavnog tijela.
3. Očistite unutrašnje i vanjske površine uređaja vlažnom krpom.
4. Operite ručno odvojive dijelove, isperite i osušite.
5. Kod ponovnog namještanja posude, uvjerite se da je do kraja pritisnute prema dolje u tijelo uređaja.

 Te dijelove možete prati u perilici.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

## SAVJETI I PREPORUKE

- Nemojte stavljati u košaricu hranu s premazom kao što su krušne mrvice, jer će rotacija košarice otestiti premaz s hrane tijekom pečenja.
- Nemojte prepuniti košaricu, jer to može ograničiti protok vrućeg zraka koji može promijeniti vrijeme pečenja i utjecati na kvalitetu kuhanja.

## RECIKLAŽA



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

## RECEPTI

### DOMAĆI POMFRIT Za 4 porcije

Vrijeme pripreme: 5-10 minuta. Vrijeme pečenja: 35-45 minuta

- 650 g krumpira za pomfrit
  - 15 ml ulja
1. Izrežite krumpire na željenu veličinu. Nastojte napraviti komade slične veličine. Prelijte krumpire hladnom vodom i ocijedite. Ponovite ovu radnju dva puta. Krpom ili kuhinjskim papirom osušite krumpire od viška vode. Dodajte ulje i protresite krumpire dok nisu ravnomjerno prekriveni uljem.
  2. Odaberite način za Prženje zrakom. Podesite vrijeme na 40 minuta, te stavite krumpire u košaricu. Namjestite košaricu i pecite dok krumpir ne postane hrskav spolja i mekan u sredini.

### ZAČINJENE KRIŠKE SLATKOG KRUMPIRA Za 4 porcije

Vrijeme pripreme: 5-10 minuta. Vrijeme pečenja: 35-45 minuta

- 750 g slatkog krumpira
  - 5 g čilija u prahu / čilija u pahuljicama
  - 15 ml ulja
  - 3 g izmrvljenog crnog papra
1. Izrežite slatki krumpir na kriške jednake veličine. Operite kriške pod hladnom vodom i ocijedite. Krpom ili kuhinjskim papirom osušite slatke krumpire od viška vode.
  2. Miješajte maslinovo ulje, čili i izmrvljeni crni papar, te dodajte mješavinu slatkim krumpirima, pazeći da su dobro premazani.
  3. Odaberite način za Prženje zrakom. Podesite vrijeme na 40 minuta, te stavite slatke krumpire u košaricu. Namjestite košaricu i pecite dok slatki krumpir ne postane hrskav spolja i mekan u sredini.

### PUNJENE PAPIRIKE Za 4 porcije

Vrijeme pripreme: 10-15 minuta. Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

- 2 crvene slatke paprike
  - 3 g izmrvljenog crnog papra
  - 3 g čili pirea
  - 350 g mljevene govedine
  - 3 g paprike
  - 1 mozzarella sir od bivoljeg mlijeka
  - ½ bijelog luka, sitno nasjeckanog
  - 3 g mljevenog kumina
  - 30 ml maslinovog ulja
  - 3 češnjaka češnjaka, sitno nasjeckanog
  - 100 g cheddar sira, ribanog
  - Soli po želji
1. Prerežite paprike na pola po dužini i uklonite žilice i sjemenke. Poprskajte s malo maslinovog ulja i začinite.
  2. Miješajte mljevenu govedinu, luk, češnjak, izmrvljeni crni papar, papriku, kumin, cheddar sir, čili, maslinovo ulje i sol.
  3. Ravnomjerno podijelite mješavinu na četiri polovine paprike. Izrežite mozzarellu na 4 kriške i stavite na stranu.
  4. Odaberite način Prženje/Pečenje. Postavite rešetku u posudu na niskom položaju i potom stavite punjene paprike u rešetku. Pecite 25-30 minuta dok iz njih ne počne curiti proziran sok. Pet minuta prije kraja pečenja, dodajte krišku mozzarella sira na svaku punjenju papriku. Završite pečenje i služite.

### PORTOBELLO GLJIVE S TRI VRSTE SIRA NA ROŠTILJU Za 4 porcije

Vrijeme pripreme: 5-10 minuta. Vrijeme pečenja: 15-20 minuta

- 4 Portobello gljive
  - 50 g parmezana, ribanog
  - 15 ml maslinovog ulja
  - 200 g cheddar sira, ribanog
  - 75 g kozjeg sira
  - 2 g paprike
  - 3 češnja češnjaka, izrezanog na male kockice
  - 3 g izmrvljenog crnog papra
  - 2 mlada luka, izrezana na male kockice
  - 4 g lista peršina, nasjeckanog
1. Uklonite stabljike i ogulite kožu s gljiva. Poprskajte maslinovim uljem i začinite.
  2. Miješajte cheddar sir, češnjak, luk, izmrvljeni crni papar, peršin i maslinovo ulje. Ravnomjerno podijelite mješavinu za gljive.
  3. Ravnomjerno podijelite kozji sir na 4 dijela i izmrvite ga po vrhu gljiva. Učinite isto s ribanim parmezanom. Ravnomjerno pospite papriku po vrhu.
  4. Odaberite način Roštilj. Postavite rešetku u posudu na niskom položaju i potom stavite gljive u rešetku. Pecite 15-20 minuta.

### LOSOS S LIMUNOM I KOPROM NA ROŠTILJU Za 4 porcije

Vrijeme pripreme: 5-10 minuta. Vrijeme pečenja: 5-10 minuta (ovisno o obliku i veličini porcije lososa)

- 4 porcije lososa, svaka od otprilike 200 g
  - 30 ml maslinovog ulja
  - Soli i papra po želji
  - Sok i korica od 1 limuna
  - 30 ml bijelog vina
  - 2 češnja češnjaka, sitno nasjeckanog
  - 3 g listova kopra
1. Miješajte koru limuna, sok limuna, češnjak, maslinovo ulje i bijelo vino.
  2. Stavite porcije lososa na pliticu i prelijte mješavinom. Začinite.
  3. Odaberite način Roštilj. Postavite rešetku u posudu na visokom položaju i potom stavite porcije lososa u rešetku. Pecite 5-10 minuta dok se losos ne počne razdvajati na listiće.

### ČOKOLADNI FONDANTI S NARANČOM Za 6 porcije

Vrijeme pripreme: 45 minuta uključujući i vrijeme hlađenja. Vrijeme pečenja: 15 minuta. Oprema: 6 kalupa.

- 200 g tamne čokolade (najmanje 54%)
  - 4 velika jaja
  - 5 g praška za pecivo
  - 200 g neslanog maslaca
  - 100 g običnog brašna
  - Korica od 2 naranče
  - 50 g neslanog maslaca, otopljenog
  - 20 g kakao praha plus potrebnu količinu kakao praha za posipanje
1. Postavite kalupe na pliticu i četkicom premažite unutrašnjost s malo otopljenog maslaca potezima prema gore. Ostavite kalupe u hladnjaku 5 minuta i ponovite gornji postupak s više maslaca. Stavite malo kakao praha u svaki kalup i okrećite kalupe dok premaz maslaca nije ravnomjerno pokriven kakao prahom. Istresite višak kakao praha.

- Polako zajedno istopite čokoladu, maslac i koru naranče. Odvojeno tucite šećer i jaja zajedno dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta. Uklonite koru naranče iz čokoladne mješavine. Izmiješajte čokoladnu mješavinu s jajima i šećerom.
- Prosijte brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Umiješajte ih u čokoladnu mješavinu dok se sve dobro ne ujedini.
- Razdijelite mješavinu u kalupe i ostavite u hladnjaku najmanje 20 minuta.
- Odaberite način Prženje/Pečenje. Postavite rešetku u posudu na niskom položaju i zagrijte 2 minute. Pažljivo postavite čokoladne fondante na rešetku i postavite vrijeme na 12-13 minuta. Pecite dok se ne počne stvarati korica na gornjem dijelu i dok se fondanti ne počnu odvajati od stijenki kalupa.
- Kad su pečeni, ostavite ih da miruju 1 minutu prije nego što ih poslužite.

## VODIČ ZA PEČENJE

Sljedeća tablica prikazuje približna vremena pečenja za uobičajene namirnice.

| Jelo                                | Program        | Dodatna oprema          | Količina | Približno vrijeme (min) | Temperatura (°C) | Napomene                                                                                 |
|-------------------------------------|----------------|-------------------------|----------|-------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smrznuti pomfrit                    | Prženje zrakom | Košarica                | 500 g    | 35-50                   | 220              |                                                                                          |
|                                     |                |                         | 750 g    | 40-60                   |                  |                                                                                          |
| Domaći pomfrit                      | Prženje zrakom | Košarica                | 500 g    | 35-45                   | 220              | Dvaput isperite hladnom vodom, iscijedite i osušite papirom. Izmiješajte s 1 žlicom ulja |
|                                     |                |                         | 750 g    | 40-60                   |                  |                                                                                          |
| Pileća krilca                       | Prženje zrakom | Rešetka, visoki položaj |          | 15-20                   | 220              | Okrenite nakon pola vremena pečenja. Provjerite je li pečeno iznutra.                    |
| Pileći bataci                       | Prženje zrakom | Rešetka, visoki položaj |          | 20-25                   | 220              | Povremeno ih okrećite. Provjerite je li pečeno iznutra.                                  |
| Pileća prsa                         | Roštilj        | Rešetka, visoki položaj |          | 10-15                   | 190              | Provjerite je li pečeno iznutra.                                                         |
| Svježe pileće trake                 | Roštilj        | Rešetka, niski položaj  |          | 10-12                   | 200              | Okrenite nakon pola vremena pečenja. Provjerite je li pečeno iznutra                     |
| Smrznuti pileći nuggets (komadići)  | Pečenje        | Rešetka, niski položaj  |          | 12-14                   | 190              | Okrenite nakon pola vremena pečenja.                                                     |
| Cijelo pile                         | Okretni ražanj | Okretni ražanj          |          | 45-60                   | 190              |                                                                                          |
| Pureća prsa                         | Prženje zrakom | Rešetka, niski položaj  | 250 g    | 7-10                    | 220              | Okrenite nakon pola vremena pečenja.                                                     |
| Svježi burgeri                      | Pečenje        | Rešetka, visoki položaj |          | 15-20                   | 175              | Napravite burgere slične veličine                                                        |
| Smrznuti burgeri                    | Pečenje        | Rešetka, visoki položaj |          | 13-18                   | 175              | Okrenite nakon pola vremena pečenja.                                                     |
| Svinjski kotlet                     | Prženje zrakom | Rešetka, visoki položaj | 250 g    | 12-18                   | 220              | Okrenite nakon pola vremena pečenja                                                      |
| Kobasice                            | Roštilj        | Rešetka, visoki položaj |          | 25-35                   | 190              | Okrenite nakon pola vremena pečenja.                                                     |
| Slanina                             | Prženje zrakom | Rešetka, niski položaj  |          | 7-40                    | 220              |                                                                                          |
| Kriške slatkog krumpira             | Prženje zrakom | Košarica                | 750 g    | 30-45                   | 220              | Ostavite ljusku na krumpiru. Izmiješajte s 1 žlicom ulja i začinite                      |
| Pečeno povrće na mediteranski način | Prženje zrakom | Košarica                | 500 g    | 15-20                   | 200              | Izrežite na komade jednake veličine                                                      |
| Domaći riblji štapići               | Prženje zrakom | Rešetka, niski položaj  |          | 7-8                     | 220              | Okrenite nakon pola vremena pečenja. Provjerite je li pečeno iznutra                     |
| Smrznuti riblji štapići             | Pečenje        | Rešetka, niski položaj  |          | 10-12                   | 190              | Okrenite nakon pola vremena pečenja.                                                     |
| Losos                               | Roštilj        | Rešetka, visoki položaj | 200 g    | 4-8                     | 190              | Vrijeme pečenja ovisi o veličini.                                                        |
| Pečena cvjetača                     | Prženje zrakom | Košarica                | 500 g    | 10-15                   | 220              | Izrežite na komade jednake veličine, otprilike 2 cm                                      |
| Pečene prokulice                    | Prženje zrakom | Košarica                | 300 g    | 15-20                   | 220              | Izmiješajte s 1 žlicom ulja                                                              |
| Pečene brokule                      | Roštilj        | Košarica                | 500 g    | 15-20                   | 190              | Izrežite na male komade (2 cm)                                                           |
| Gijive                              | Prženje zrakom | Košarica                | 300 g    | 10-12                   | 220              |                                                                                          |
| Punjeni neoguljeni krumpir          | Prženje zrakom | Rešetka, niski položaj  |          | 30-50                   | 220              | Istrijajte uljem i začinite. Povremeno ih okrećite                                       |
| Kriške brie sira                    | Pečenje        | Rešetka, niski položaj  |          | 7-10                    | 175              | Pecite kad je na sobnoj temperaturi                                                      |
| Pizza                               | Pečenje        | Rešetka, niski položaj  |          | 5-7                     | 200              | Pizza-pogača/mini/kriška. Uklonite svu ambalažu                                          |
| Kebab od mesa                       | Okretni ražanj | Štapići                 |          | 15-20                   | 190              | Vrijeme pečenja ovisi o veličini mesa                                                    |
| Kebab od povrća                     | Okretni ražanj | Štapići                 |          | 10-20                   | 190              | Halumni sir, povrće, itd.                                                                |
| Osnovni kolač                       | Pečenje        | Rešetka, niski položaj  |          | 10-15                   | 175              | Pecite kolače unutar košarica za cupcake                                                 |

Kuhajte meso, perad i prerađevine dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.



## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

Te naprave ne smejo uporabljati otroci, stari od 0 do 8 let. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ob stalnem nadzoru. Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Napravo in kabel hranite nedosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave. To napravo morate postaviti na ravno površino, pri čemer naj bosta ročaja nameščena tako, da preprečite razlitje vročih tekočin.

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

 Površine naprave se segrejejo.

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

-  Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo.
- To napravo lahko uporabite za pečenje, peko, pečenje na žaru in cvrtje na vroči zrak in za nobeno drugo uporabo.
- Jedi ne pripravljajte neposredno v skledi.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                                                |                               |                       |
|------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Pokrov                                      | 5. Skleda                     | 9. Pokrov bobna       |
| 2. Prikazovalnik/upravljalni elementi na dotik | 6. Gumb za sprostitev pokrova | 10. Boben             |
| 3. Grelni element                              | 7. Pogonska gred              | 11. Ročaja bobna      |
| 4. Ročaja skleda                               | 8. Zaklopca za sprostitev     | 12. Zložljiva rešetka |

### PRED PRVO UPORABO

- Nov element lahko ob prvi uporabi oddaja nekoliko dima, a to ni razlog za skrb. Prepričajte se, da je prostor dobro prezračen pri prvih nekaj uporabah.
- Ročno operite odstranljive dele. Sperite, nato jih temeljito osušite.

### PRIKAZOVALNIK

Med uporabo prikazovalnik izmenično prikazuje trenutno temperaturo in privzeti čas programa za trenutno izbrani program. Če se program že izvaja, bo prikazovalnik utripal in prikazal preostali čas delovanja programa. Ko je prikazana temperatura, bo utripal gumb za temperaturo (). Ko je prikazan čas, bo utripal gumb za čas ().

### VODNIK PO PROGRAMIH

Spremenite lahko privzeto temperaturo programa in čas delovanja programa.

| Program                                                                                                    | Privzete nastavitve |              | Nastavljiv razpon |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|-------------------|--------------|
|                                                                                                            | Temperatura °C      | Čas (minute) | Temperatura °C    | Čas (minute) |
| Cvrtje z vročim zrakom  | 220                 | 30           | 150 - 220         | 1 - 60       |
| Pečenje/peka            | 175                 | 30           | 100 - 220         | 1 - 60       |
| Žar                     | 190                 | 15           | 100 - 220         | 1 - 60       |

- Za izbiro programa pritisnite ustrezen gumb, prikazan zgoraj.
- Za spremembo temperature najprej tapnite gumb za temperaturo () , nato uporabite puščice za gor () in dol () , da izberete želeno temperaturo.
- Za spremembo časa delovanja programa najprej tapnite gumb za čas () , nato uporabite puščice za gor () in dol () , da izberete želeni čas.
- Po potrebi lahko spremenite nastavitve časa in temperature na enak način, medtem ko se program izvaja.

### REŠETKA

Pred uporabo razvijte in pritrdite noge rešetke, kot je prikazano (slika E). Priloženo rešetko lahko namestite v visoki položaj (slika F), pri čemer bo hrana bližje grelnemu elementu, ali v nizki položaj (slika G), da hrano premaknete stran od grelnega elementa. Noge rešetke lahko zložite za shranjevanje.

---

## CVRTJE NA VROČI ZRAK

1. Svojo napravo Cyclofry plus izklopite iz električne vtičnice.
2. Hrano, ki jo želite ocvreti, dajte v boben. Bobna ne prenapolnite. Pustite dovolj prostora, da lahko zrak kroži in da se sestavine lahko prosto premikajo (slika A).
3. Pokrov namestite na boben (slika B).
4. Vstavite pogonsko gred v odprtino v posodi (slika C).
5. Boben spustite navzdol, dokler dve luknjici v ročajih nista nad dvema zatičema v ohišju cvrtnika (slika D). Pokrov se ne bo zaprl, če zatičev ne potisnete skozi luknji na ročaju.
6. Svoj Cyclofry plus vklopite v električno vtičnico. Enota bo zapiskala in prikazovalnik se bo za kratek čas osvetlil.
7. Tapnite gumb za vklop (⏻).
8. Prikazovalnik se bo za osvetlil in prikazal razpoložljive programe.
9. Tapnite gumb (🌀) za izbiro programa cvrtja z vročim zrakom.
10. Prikazovalnik bo izmenično prikazoval temperaturo privzetega programa in privzeti čas delovanja programa (glejte PRIKAZOVALNIK). Ti nastavitvi lahko spremenite (glejte VODNIK PO PROGRAMIH).
11. Po želji spremenite nastavitve ali pa sprejmite privzete. Tapnite gumb za vklop (⏻), da zaženete program.
12. Ko se bo program končal, bo prikazovalnik ugasnil (razen gumba za vklop) in ventilator bo deloval še 20 sekund. Po 20 sekundah bo vaša naprava Cyclofry plus zapiskala 5-krat in se nato izklopila.

### Odstranjevanje bobna

1. Odprite pokrov. Pazite na paro in vroči zrak, ki lahko izhajata iz naprave. Nosite rokavice za pečico ali podobno zaščitno.
2. Uporabite dva ročaja, da odstranite boben. Priporočamo uporabo rokavice za pečico, da bodo boben in sosednja območja VROČA.
3. Boben pritisnite stran od sebe (proti zadnjemu delu enote), nato dvignite del bobna, ki vam je najbližje, nekoliko navzgor, dokler ne gre čez rob skleda.
4. Boben dvignite iz skleda in ga položite na površino, ki je odporna proti vročini.
5. Pritisnite večji (trikotni) zaklopec za sprostitev navzdol in previdno odstranite pokrov bobna (slika H). Ni vam treba pritisniti obeh zaklopcev za odstranitev pokrova.

---

## PEČENJE NA ŽARU

Funkcija žara je izvrstna za pečenje na žaru, pripravo hrustljave ali zapečene hrane. Uporabite kot običajni žar, tako da hrano daste na rešetko blizu vročine.

1. Svojo napravo Cyclofry plus izklopite iz električne vtičnice.
2. Rešetko dajte v posodo. Uporabite jo v visokem položaju.
3. Svoj Cyclofry plus vklopite v električno vtičnico. Enota bo zapiskala in prikazovalnik se bo za kratek čas osvetlil.
4. Tapnite gumb za vklop (⏻).
5. Prikazovalnik se bo za osvetlil in prikazal razpoložljive programe.
6. Tapnite gumb (🔥) za izbiro programa žara.
7. Prikazovalnik bo izmenično prikazoval temperaturo privzetega programa in privzeti čas delovanja programa (glejte PRIKAZOVALNIK). Ti nastavitvi lahko spremenite (glejte VODNIK PO PROGRAMIH).
8. Po želji spremenite nastavitve ali pa sprejmite privzete.
9. Tapnite gumb za vklop (⏻), da zaženete program.
10. Ko se bo program končal, bo prikazovalnik ugasnil (razen gumba za vklop) in ventilator bo deloval še 20 sekund. Po 20 sekundah bo vaša naprava Cyclofry plus zapiskala 5-krat in se nato izklopila.
11. Odprite pokrov. Pazite na paro in vroči zrak, ki lahko izhajata iz naprave.
12. Lahko uporabite prijemalko, da previdno odstranite rešetko. Priporočamo, da nosite rokavice za pečico.
- Program lahko kadar koli zaustavite, tako da odprete pokrov. Ko zaprete pokrov, se bo program nadaljeval.
- Za zaustavitev programa pritisnite gumb za vklop (⏻). Program se bo zaustavil in ventilator bo deloval še 20 sekund. Vse programske nastavitve bodo izgubljene.

---

## PEČENJE/PEKA

1. Svojo napravo Cyclofry plus izklopite iz električne vtičnice.
2. Hrano lahko pečete tudi neposredno v skledi (npr. kolače).
3. Hrano lahko položite neposredno na rešetko ali v posodo, ki je ustrezno velika in varna za uporabo v pečici.
4. Svoj Cyclofry plus vklopite v električno vtičnico. Enota bo zapiskala in prikazovalnik se bo za kratek čas osvetlil.
5. Tapnite gumb za vklop (⏻).
6. Prikazovalnik se bo za osvetlil in prikazal razpoložljive programe.
7. Tapnite gumb (🔥) za izbiro programa pečenja/peke.
8. Prikazovalnik bo izmenično prikazoval temperaturo privzetega programa in privzeti čas delovanja programa (glejte PRIKAZOVALNIK). Ti nastavitvi lahko spremenite (glejte VODNIK PO PROGRAMIH).
9. Po želji spremenite nastavitve ali pa sprejmite privzete.
10. Tapnite gumb za vklop (⏻), da zaženete program.
11. Ko se bo program končal, bo prikazovalnik ugasnil (razen gumba za vklop) in ventilator bo deloval še 20 sekund. Po 20 sekundah bo vaša naprava Cyclofry plus zapiskala 5-krat in se nato izklopila.
12. Odprite pokrov. Pazite na paro in vroči zrak, ki lahko izhajata iz naprave.
13. Lahko uporabite prijemalko, da previdno odstranite rešetko. Priporočamo, da nosite rokavice za pečico.
- Program lahko kadar koli zaustavite, tako da odprete pokrov. Ko zaprete pokrov, se bo program nadaljeval.
- Za zaustavitev programa pritisnite gumb za vklop (⏻). Program se bo zaustavil in ventilator bo deloval še 20 sekund. Vse programske nastavitve bodo izgubljene.



## SKRB IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
2. Skledo lahko dvignete iz glavnega ohišja za čiščenje.
3. Zunanje in notranje površine naprave obrišite z vlažno krpo.
4. Ročno operite odstranljive dele, splaknite in osušite.
5. Ko boste ponovno pritrdili skledo, pazite, da jo boste potisnili povsem do konca v ohišje naprave.

 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

## NASVETI IN NAMIGI

- V boben ne dajajte hrane s panado, kot so drobtine, saj bo panada zaradi vrtenja bobna odpadla s hrane med pripravo.
- Bobna ne prenapolnite, saj lahko tako onemogočite tok vročega zraka, kar lahko spremeni čas priprave in njeno kakovost.

## RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

## RECEPTI

### DOMAČ OCVRTI KROMPIRČEK Za 4 osebe

Čas priprave: 5–10 minut. Čas pečenja: 35–45 minut

- 650 g krompirja
  - 15 ml olja
1. Krompir narežite na želeno velikost. Poskusite vse kose narezati na približno enako velikost. Krompir prelijte s hladno vodo in odcedite. To ponovite še dvakrat. S krpo ali kuhinjsko papirno brisačo osušite morebitne ostanke vode na krompirju. Dodajte olje in tresite krompir, dokler ni enakomerno prekrit z oljem.
  2. Izberite način cvrtja z vročim zrakom. Čas nastavite na 40 minut, nato v boben dajte krompir. Pritrdite boben in pecite tako dolgo, dokler krompir ni hrustljiv od zunaj in mehak odnotraj.

### ZAČINJENI KRHLJI SLADKEGA KROMPIRJA Za 4 osebe

Čas priprave: 5–10 minut. Čas pečenja: 35–45 minut

- 750 g sladkega krompirja
  - 5 g čilija v prahu/čilijevih kosmičev
  - 15 ml olja
  - 3 g zdrobljenega črnega popra
1. Sladki krompir narežite na enako velike krhlje. Krhlje sperite pod hladno vodo in odcedite. S krpo ali kuhinjsko papirno brisačo osušite morebitne ostanke vode na sladkem krompirju.
  2. Zmešajte olivno olje, čili in zdrobljen črni poper, nato prelijte po sladkem krompirju ter poskrbite, da bodo vsi krhlji dobro premazani.
  3. Izberite način cvrtja z vročim zrakom. Čas nastavite na 40 minut, nato v boben dajte sladki krompir. Pritrdite boben in pecite tako dolgo, dokler sladki krompir ni hrustljiv od zunaj in mehak odnotraj.

### POLNJENE PAPRIKE Za 4 osebe

Čas priprave: 10–15 minut. Čas pečenja: 25–30 minut

- 2 rdeči papriki
  - 3 g zdrobljenega črnega popra
  - 3 g čilijevega pireja
  - 350 g mleto govedino
  - 3 g mleto paprike
  - 1 krogla bivolje mocarele
  - ½ bele čebule, tanko narezane
  - 3 g mleto kumine
  - 30 ml olivnega olja
  - 3 stroki česna, tanko narezani
  - 100 g sira cheddar, naribanega
  - Sol po okusu
1. Papriki z nožem prerežite po dolžini in odstranite pecelj in semena. Pokapajte z malce olivnega olja in začinite.
  2. Zmešajte mleto govedino, čebulo, česen, zdrobljen črni poper, mleto papriko, kumino, sir cheddar, čili, olivno olje in sol.
  3. Zmes enakomerno razporedite med 4 polovice paprike. Mocarelo razrežite na 4 kose in dajte na stran.
  4. Izberite način pečenja/peke. Rešetko položite v skledo v nizkem položaju, nato polnjene paprike položite na rešetko. Pecite 25–30 minut ali tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister. Pet minut pred koncem peke položite po eno rezino mocarele na vsako polnjeno papriko. Dokončajte peko in postrezite.

### ŠAMPINJONI NA ŽARU S TREMI SIRI Za 4 osebe

Čas priprave: 5–10 minut. Čas pečenja: 15–20 minut

- 4 šampinjoni
  - 50 g parmezana, naribanega
  - 15 ml olivnega olja
  - 200 g sira cheddar, naribanega
  - 75 g kozjega sira
  - 2 g mleto paprike
  - 3 stroki česna, tanko narezani na majhne kocke
  - 3 g zdrobljenega črnega popra
  - 2 mladi čebuli, tanko narezani na majhne kocke
  - 4 g listnega peteršilja, nasekljanega
1. Odstranite bete in z gob olupite kožo. Pokapajte z olivnim oljem in začinite.
  2. Zmešajte sir cheddar, česen, čebulo, zdrobljen črni poper, peteršilj in olivno olje. Mešanico enakomerno porazdelite po gobah.
  3. Kozji sir razdelite na 4 enake dele in nadrobite po vrhu gob. Enako naredite z naribanim parmezanom. Po vrhu enakomerno posujte papriko.
  4. Izberite način žara. Mrežo položite v skledo v nizkem položaju, nato gobe položite na rešetko. Pecite 15–20 minut.

### LOSOS Z LIMONO IN KOPRCEM NA ŽARU Za 4 osebe

Čas priprave: 5–10 minut. Čas pečenja: 5–10 minut (odvisno od debeline in velikosti lososovih kosov)

- 4 kosi lososa, pribl. 200 g vsak
  - 30 ml olivnega olja
  - Sol in poper po okusu
  - Lupinica in sok 1 limone
  - 30 ml belega vina
  - 2 stroka česna, tanko narezana
  - 3 g listov koprca
1. Zmešajte limonino lupinico in sok, česen, olivno olje in belo vino.
  2. Kose lososa položite na pladenj in prekrijte z mešanico. Začinite.
  3. Izberite način žara. Mrežo položite v skledo v visokem položaju, nato kose lososa položite na rešetko. Pecite 5–10 minut ali tako dolgo, dokler lososa ni mogoče nalistati.

### ČOKOLADNO-POMARANČNI KOLAČKI S TEKOČO SREDICO Za 6 osebe

Čas priprave: 45 minut vključno s časom hlajenja v hladilniku. Čas pečenja: 15 minut. Pripomočki: 6 modelčkov

- 200 g temne čokolade (vsaj 54 %)
- 140 g kristalnega sladkorja
- 20 g kakava plus še za posipanje
- 200 g neslanega masla
- 4 velika jajca
- 5 g pecilnega praška
- 50 g neslanega masla, stopljenega
- 100 g mehke moke
- Lupinica 2 pomaranč

- Modelčke dajte na pladenj in jih od znotraj s čopičem namastite s stopljenim maslom, pri tem uporabite potege navzgor. Modelčke dajte v hladilnik za 5 minut, nato postopek ponovite z več masla. V vsako vdolbino modelčka dajte malce kakava in zavrtite modelčke, da je masleni premaz enakomerno prekrit s kakavom. Obrnite na glavo in s tapkanjem odstranite odvečni kakav.
- Počasi stopite čokolado, maslo in pomarančno lupinico. Posebej stepite sladkor in jajca, da dobite lahko in penasto mešanico. Pomarančno lupinico odstranite iz čokoladne mešanice. Čokoladno mešanico zmešajte z jajci in sladkorjem.
- Presejte moko, kakav v prahu in pecilni prašek. Vmešajte v čokoladno mešanico, da se vse sestavine lepo povežejo.
- Mešanico porazdelite po modelčkih in dajte v hladilnik za vsaj 20 min.
- Izberite način pečenja/peke. Rešetko položite v skledo v nizkem položaju in grejte 2 minuti. Kolačke previdno položite na rešetko in čas nastavite na 12–13 min. Pecite tako dolgo, dokler po vrhu začne nastajati skorjica in se kolački začnejo ločevati do roba modelčkov.
- Ko so pečeni, jih pustite stati 1 minuto, preden jih postrežete.

## VODNIK ZA PRIPRAVO

V tej tabeli so navedeni približni časi priprave običajnih vrst hrane.

| Hrana                              | Program                | Dodatek                    | Količina       | Pribl. čas (min) | Temperatura (°C) | Opombe                                                                                             |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|----------------|------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zamrznjen ocvrti krompirček        | Cvrtje z vročim zrakom | Boben                      | 500 g<br>750 g | 35-50<br>40-60   | 220              |                                                                                                    |
| Domač ocvrti krompirček            | Cvrtje z vročim zrakom | Boben                      | 500 g<br>750 g | 35-45<br>40-60   | 220              | Dvakrat sperite v hladni vodi, pustite, da se odcedi, in osušite s papirjem. Dodajte 1 žlico olja. |
| Piščancje perutničke               | Cvrtje z vročim zrakom | Rešetka v visokem položaju |                | 15-20            | 220              | Med pripravo obrnite na polovici. Prepričajte se, da je hrana dovolj pečena.                       |
| Piščancja bedra                    | Cvrtje z vročim zrakom | Rešetka v visokem položaju |                | 20-25            | 220              | Občasno obrnite. Prepričajte se, da je hrana dovolj pečena.                                        |
| Piščancje prsi                     | Žar                    | Rešetka v visokem položaju |                | 10-15            | 190              | Prepričajte se, da je hrana dovolj pečena.                                                         |
| Sveži piščančji trakovi            | Žar                    | Rešetka v nizkem položaju  |                | 10-12            | 200              | Med pripravo obrnite na polovici. Prepričajte se, da je hrana dovolj pečena.                       |
| Zmrznjeni piščančji ocvrtki        | Peka                   | Rešetka v nizkem položaju  |                | 12-14            | 190              | Med pripravo obrnite na polovici.                                                                  |
| Cel piščanec                       | Raženj                 | Raženj                     |                | 45-60            | 190              |                                                                                                    |
| Puranje prsi                       | Cvrtje z vročim zrakom | Rešetka v nizkem položaju  | 250 g          | 7-10             | 220              | Med pripravo obrnite na polovici.                                                                  |
| Sveže polpete za hamburger         | Peka                   | Rešetka v visokem položaju |                | 15-20            | 175              | Naredite polpete približno enake velikosti.                                                        |
| Zamrznjene polpete za hamburger    | Peka                   | Rešetka v visokem položaju |                | 13-18            | 175              | Med pripravo obrnite na polovici.                                                                  |
| Svinjski kotel                     | Cvrtje z vročim zrakom | Rešetka v visokem položaju | 250 g          | 12-18            | 220              | Med pripravo obrnite na polovici.                                                                  |
| Klobase                            | Žar                    | Rešetka v visokem položaju |                | 25-35            | 190              | Med pripravo obrnite na polovici.                                                                  |
| Slanina                            | Cvrtje z vročim zrakom | Rešetka v nizkem položaju  |                | 7-40             | 220              |                                                                                                    |
| Krhliji sladkega krompirja         | Cvrtje z vročim zrakom | Boben                      | 750 g          | 30-45            | 220              | S kožo. Dodajte 1 žlico olja in začinite.                                                          |
| Pečena mediteranska zelenjava      | Cvrtje z vročim zrakom | Boben                      | 500 g          | 15-20            | 200              | Narežite na enakomerno velike kose.                                                                |
| Domače ribje palčke                | Cvrtje z vročim zrakom | Rešetka v nizkem položaju  |                | 7-8              | 220              | Med pripravo obrnite na polovici. Prepričajte se, da je hrana dovolj pečena.                       |
| Zmrznjene ribje palčke             | Peka                   | Rešetka v nizkem položaju  |                | 10-12            | 190              | Med pripravo obrnite na polovici.                                                                  |
| Losos                              | Žar                    | Rešetka v visokem položaju | 200 g          | 4-8              | 190              | Čas priprave je odvisen od velikosti.                                                              |
| Pečena cvetača                     | Cvrtje z vročim zrakom | Boben                      | 500 g          | 10-15            | 220              | Narežite na enakomerno velike kose, pribl. 2 cm.                                                   |
| Pečen brstični ohrovt              | Cvrtje z vročim zrakom | Boben                      | 300 g          | 15-20            | 220              | Dodajte 1 žlico olja.                                                                              |
| Pečen brokoli                      | Žar                    | Boben                      | 500 g          | 15-20            | 190              | Narežite na majhne (2-cm) kose.                                                                    |
| Gobe                               | Cvrtje z vročim zrakom | Boben                      | 300 g          | 10-12            | 220              |                                                                                                    |
| Pečen in polnjen krompir v oblicah | Cvrtje z vročim zrakom | Rešetka v nizkem položaju  |                | 30-50            | 220              | Podrgnite z oljem in začinite. Občasno obrnite                                                     |
| Kosi sira brie                     | Peka                   | Rešetka v nizkem položaju  |                | 7-10             | 175              | Hrana naj bo pred pripravo ogreta na sobno temperaturo.                                            |
| Pica                               | Peka                   | Rešetka v nizkem položaju  |                | 5-7              | 200              | Pita pica/mini/kos. Odstranite vso embalažo.                                                       |
| Mesni kebab                        | Raženj                 | Nabodala                   |                | 15-20            | 190              | Čas priprave je odvisen od velikosti kosa mesa.                                                    |
| Zelenjavni kebab                   | Raženj                 | Nabodala                   |                | 10-20            | 190              | Sir halloumi, zelenjava itd.                                                                       |
| Osnovni kolač                      | Peka                   | Rešetka v nizkem položaju  |                | 10-15            | 175              | Kolače pecite v modelčkih za kolače.                                                               |

Meso, perutnino in sorodne izdelke pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 0 έως 8 ετών. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και πάνω σε περίπτωση που επιβλέπονται συνεχώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων αν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή οδηγίες που αφορούν τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά. Το προϊόν πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή επιφάνεια με τις λαβές τοποθετημένες με τρόπο που να αποτρέπεται η διαρροή ζεστών υγρών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο φούρνου, γκριλ και τηγάνισμα με αέρα και δεν έχει καμία άλλη χρήση.
- Μη μαγειρεύετε απευθείας μέσα στο μπολ.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.

## ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

## ΣΧΕΔΙΑ

- |                           |                                  |                         |
|---------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Καπάκι                 | 5. Μπολ                          | 9. Καπάκι καλαθιού      |
| 2. Οθόνη/Χειριστήρια αφής | 6. Κουμπί απελευθέρωσης καπακιού | 10. Καλάθι              |
| 3. Θερμοστοιχείο          | 7. Άξονας μετάδοσης κίνησης      | 11. Λαβές καλαθιού      |
| 4. Λαβές μπολ             | 8. Προεξοχές απελευθέρωσης       | 12. Αναδιπλούμενη σχάρα |

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Όταν το θερμοστοιχείο είναι καινούργιο, μπορεί να αναδίδει λίγο καπνό την πρώτη φορά, αλλά αυτό δεν είναι ανησυχητικό. Φροντίστε ώστε ο χώρος να αερίζεται καλά τις πρώτες φορές που το χρησιμοποιείτε.
- Πλύνετε στο χέρι τα αφαιρούμενα μέρη. Έπειτα, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά.

## ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ

Κατά τη διάρκεια της χρήσης, στην οθόνη ενδείξεων εναλλάσσονται η τρέχουσα θερμοκρασία και ο προεπιλεγμένος χρόνος προγράμματος για το τρέχον επιλεγμένο πρόγραμμα. Εάν εκτελείται ήδη κάποιο πρόγραμμα, η οθόνη θα δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο του προγράμματος. Όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία, το κουμπί θερμοκρασίας (ⓘ) θα αναβοσβήνει. Όταν εμφανίζεται ο χρόνος, το κουμπί χρόνου (⌚) θα αναβοσβήνει.

## ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο εκτέλεσης ενός προγράμματος.

| Πρόγραμμα                                                                                             | Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις |                | Εύρος προσαρμογής |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|-------------------|----------------|
|                                                                                                       | Θερμοκρασία °C           | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία °C    | Χρόνος (λεπτά) |
| Τηγάνισμα με αέρα  | 220                      | 30             | 150 - 220         | 1 - 60         |
| Ψήσιμο φούρνου     | 175                      | 30             | 100 - 220         | 1 - 60         |
| Γκριλ              | 190                      | 15             | 100 - 220         | 1 - 60         |

- Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί που εμφανίζεται παραπάνω.
- Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, πατήστε πρώτα το κουμπί θερμοκρασίας (ⓘ) και έπειτα χρησιμοποιήστε τα βέλη επάνω (▲) και κάτω (▼) για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Για να αλλάξετε τον χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος, πατήστε πρώτα το κουμπί χρόνου (⌚) και έπειτα χρησιμοποιήστε τα βέλη επάνω (▲) και κάτω (▼) για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο.
- Εάν χρειάζεται, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας, χρησιμοποιώντας την ίδια μέθοδο, κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος.

## ΣΧΑΡΑ

Πριν από τη χρήση, ξεδιπλώστε και ασφαλίστε τα σκέλη της σχάρας, όπως φαίνεται στην εικόνα Ε. Η παρεχόμενη σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί στην ψηλή θέση (εικ. F) ώστε το φαγητό να βρίσκεται πιο κοντά στο θερμοστοιχείο ή, στη χαμηλή θέση (εικ. G) ώστε το φαγητό να είναι απομακρυσμένο από το θερμοστοιχείο. Τα σκέλη της σχάρας μπορούν να αναδιπλωθούν για τη φύλαξη.

## ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

1. Αποσυνδέστε το Cyclofry plus από την πρίζα.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα προς τηγάνισμα μέσα στο καλάθι. Μη γεμίζετε το καλάθι υπερβολικά. Αφήστε αρκετό χώρο ώστε ο αέρας να μπορεί να κυκλοφορεί και τα συστατικά να μπορούν να μετακινούνται ελεύθερα (εικ. Α).
3. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο καλάθι (εικ. Β).
4. Εισάγετε τον άξονα μετάδοσης κίνησης μέσα στο άνοιγμα του μπουλ (εικ. C).
5. Κατεβάστε το καλάθι έως ότου οι δύο οπές στις λαβές να προσαρμοστούν πάνω από τους δύο πείρους που βρίσκονται στο σώμα της φριτέζας (εικ. D). Το καπάκι δεν θα κλείνει εάν οι πείροι διέλθουν μέσα από τις οπές της λαβής.
6. Συνδέστε το Cyclofry plus στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει στιγμιαία.
7. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻).
8. Η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει και θα εμφανίσει τα διαθέσιμα προγράμματα.
9. Πατήστε το κουμπί (🌀) για να επιλέξετε το πρόγραμμα τηγανίσματος με αέρα.
10. Στην οθόνη θα εναλλάσσονται οι ενδείξεις της θερμοκρασίας και του χρόνου για το προεπιλεγμένο πρόγραμμα (βλ. ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ). Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις αυτές (βλ. ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ).
11. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις εάν θέλετε ή αποδεχθείτε τις προεπιλογές. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻) για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
12. Μόλις το πρόγραμμα τελειώσει, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει (εκτός από το κουμπί λειτουργίας) και ο ανεμιστήρας θα λειτουργήσει για 20 δευτερόλεπτα. Μετά από 20 δευτερόλεπτα, το Cyclofry plus θα παράγει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές και έπειτα θα απενεργοποιηθεί.

### Αφαίρεση του καλαθιού

1. Ανοίξτε το καπάκι. Προσέξτε διότι μπορεί να διαφύγει ατμός και καυτός αέρας. Να φοράτε γάντια φούρνου ή παρόμοια.
2. Χρησιμοποιήστε τις δύο λαβές για να αφαιρέσετε το καλάθι. Συστήνεται η χρήση γαντιών φούρνου, διότι το καλάθι και τα γύρω σημεία θα καίνε.
3. Πιέστε το καλάθι προς την πίσω πλευρά της μονάδας, έπειτα ανασηκώστε ελαφρώς το άκρο του καλαθιού που βρίσκεται προς το μέρος σας, έως ότου εξέλθει από το χέιλος του μπουλ.
4. Ανασηκώστε το καλάθι και αφαιρέστε το από το μπουλ και, στη συνέχεια, αποθέστε το πάνω σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια.
5. Πατήστε προς τα κάτω τη μεγαλύτερη (τριγωνική) προεξοχή απελευθέρωσης και ανασηκώστε προσεκτικά το καπάκι από το καλάθι (Εικ. Η) Δεν χρειάζεται να πατήσετε και τις δύο προεξοχές απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε το καπάκι.

## ΓΚΡΙΛ

Η λειτουργία γκριλ είναι ιδανική για ψήσιμο στη σχάρα, για την παρασκευή τραγανιστών τροφίμων ή για σοτάρισμα. Χρησιμοποιήστε όπως ένα συμβατικό γκριλ, φέροντας το φαγητό κοντά στην πηγή θερμότητας με τη χρήση της σχάρας.

1. Αποσυνδέστε το Cyclofry plus από την πρίζα.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα μέσα στο μπουλ. Χρησιμοποιήστε τη στην ψηλή θέση.
3. Συνδέστε το Cyclofry plus στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει στιγμιαία.
4. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻).
5. Η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει και θα εμφανίσει τα διαθέσιμα προγράμματα.
6. Πατήστε το κουμπί (🔥) για να επιλέξετε το πρόγραμμα γκριλ.
7. Στην οθόνη θα εναλλάσσονται οι ενδείξεις της θερμοκρασίας και του χρόνου για το προεπιλεγμένο πρόγραμμα (βλ. ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ). Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις αυτές (βλ. ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ).
8. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις εάν θέλετε ή αποδεχθείτε τις προεπιλογές.
9. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻) για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
10. Μόλις το πρόγραμμα τελειώσει, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει (εκτός από το κουμπί λειτουργίας) και ο ανεμιστήρας θα λειτουργήσει για 20 δευτερόλεπτα. Μετά από 20 δευτερόλεπτα, το Cyclofry plus θα παράγει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές και έπειτα θα απενεργοποιηθεί.
11. Ανοίξτε το καπάκι. Προσέξτε διότι μπορεί να διαφύγει ατμός και καυτός αέρας.
12. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τσιμπίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά τη σχάρα. Συστήνεται η χρήση γαντιών φούρνου.
- Μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας το καπάκι. Κλείστε το καπάκι για να συνεχιστεί το πρόγραμμα.
- Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻). Το πρόγραμμα θα σταματήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα. Τυχόν ρυθμίσεις που έχετε κάνει στο πρόγραμμα θα χαθούν.

## ΨΗΣΙΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Αποσυνδέστε το Cyclofry plus από την πρίζα.
2. Το φαγητό μπορεί επίσης να ψηθεί απευθείας μέσα στο μπουλ (π.χ. γλυκά).
3. Το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας πάνω στη σχάρα ή μέσα σε κατάλληλου μεγέθους δοχείο για φούρνο.
4. Συνδέστε το Cyclofry plus στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει στιγμιαία.
5. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻).
6. Η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει και θα εμφανίσει τα διαθέσιμα προγράμματα.
7. Πατήστε το κουμπί (🔥) για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος στον φούρνο.
8. Στην οθόνη θα εναλλάσσονται οι ενδείξεις της θερμοκρασίας και του χρόνου για το προεπιλεγμένο πρόγραμμα (βλ. ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ). Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις αυτές (βλ. ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ).
9. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις εάν θέλετε ή αποδεχθείτε τις προεπιλογές.
10. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻) για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
11. Μόλις το πρόγραμμα τελειώσει, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει (εκτός από το κουμπί λειτουργίας) και ο ανεμιστήρας θα λειτουργήσει για 20 δευτερόλεπτα. Μετά από 20 δευτερόλεπτα, το Cyclofry plus θα παράγει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές και έπειτα θα απενεργοποιηθεί.



12. Ανοίξτε το καπάκι. Προσέξτε διότι μπορεί να διαφύγει ατμός και καυτός αέρας.
13. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τσιμπίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά τη σχάρα. Συστήνεται η χρήση γαντιών φούρνου.
- Μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας το καπάκι. Κλείστε το καπάκι για να συνεχιστεί το πρόγραμμα.
- Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻). Το πρόγραμμα θα σταματήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα. Τυχόν ρυθμίσεις που έχετε κάνει στο πρόγραμμα θα χαθούν.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Το εξάρτημα ψησταριάς γυρίζει αργά το φαγητό κάτω από το θερμοστοιχείο, ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο, ιδανικό για μεγάλα κομμάτια κρέας και ολόκληρα κοτόπουλα.

1. Σύρετε ένα από τα πιρούνια ψησταριάς πάνω στον περιστρεφόμενο άξονα και σφίξτε τη βίδα. Καρφώστε το κρέας πάνω στον περιστρεφόμενο άξονα και έπειτα σύρετε στο άλλο πιρούνι, όπως φαίνεται στην εικ. Η. Σφίξτε τη βίδα στο πιρούνι ώστε το κρέας να συγκρατείται.
2. Εισάγετε το άκρο του περιστρεφόμενου άξονα μέσα στο άνοιγμα του μπολ (εικ. J).
3. Κατεβάστε το άλλο άκρο του περιστρεφόμενου άξονα πάνω στον βραχίονα στήριξης, στο εσωτερικό του μπολ (εικ. K).
4. Συνδέστε το Cyclofry plus στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει στιγμιαία.
5. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻).
6. Η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει και θα εμφανίσει τα διαθέσιμα προγράμματα.
7. Πατήστε το κουμπί (⏻) για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησταριάς.
8. Στην οθόνη θα εναλλάσσονται οι ενδείξεις της θερμοκρασίας και του χρόνου για το προεπιλεγμένο πρόγραμμα (βλ. ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ). Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις αυτές (βλ. ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ).
9. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις εάν θέλετε ή αποδεχθείτε τις προεπιλογές.
10. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻) για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
11. Μόλις το πρόγραμμα τελειώσει, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει (εκτός από το κουμπί λειτουργίας) και ο ανεμιστήρας θα λειτουργήσει για 20 δευτερόλεπτα. Μετά από 20 δευτερόλεπτα, το Cyclofry plus θα παράγει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές και έπειτα θα απενεργοποιηθεί.
12. Ανοίξτε το καπάκι. Προσέξτε διότι μπορεί να διαφύγει ατμός και καυτός αέρας.
13. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τσιμπίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά τη σχάρα. Συστήνεται η χρήση γαντιών φούρνου.
- Μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή, ανοίγοντας το καπάκι. Κλείστε το καπάκι για να συνεχιστεί το πρόγραμμα.
- Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏻). Το πρόγραμμα θα σταματήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα. Τυχόν ρυθμίσεις που έχετε κάνει στο πρόγραμμα θα χαθούν.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΕΜΠΑΠ

Το εξάρτημα кемпáπ είναι ιδανικό για το ψήσιμο кемпáπ, κ.λπ. Περιστρέφει ήπια το φαγητό κάτω από το θερμοστοιχείο για ομοιόμορφο μαγείρεμα. Στο εξάρτημα αυτό μπορούν να στερεωθούν 10 σουβλάκια.

1. Σύρετε την στρογγυλή πλάκα συγκράτησης για σουβλάκια πάνω στον περιστρεφόμενο άξονα. Προσανατολίστε την πλάκα έτσι, ώστε το μέρος με τη βίδα να βρίσκεται στο ίδιο άκρο με τον μαύρο σύνδεσμο μετάδοσης κίνησης. Σύρετε την πλάκα που έχει τις υποδοχές στο χέιλος πάνω στον περιστρεφόμενο άξονα, με τη βίδα στραμμένη προς τα έξω. Υπάρχουν δύο εσοχές στην επιφάνεια του περιστρεφόμενου άξονα. Για την ασφάλιση των πλακών, βεβαιωθείτε ότι οι βίδες εισέρχονται στις εσοχές του περιστρεφόμενου άξονα, προτού τις σφίξετε (εικ. L).
2. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στα σουβλάκια. Προσαρμόστε το άκρο των σουβλακιού μέσα στην οπή της πλάκας (εικ. M).
3. Προσαρμόστε το άλλο άκρο μέσα στην υποδοχή που βρίσκεται απέναντι από την οπή (εικ. N).
4. Ωθήστε το σουβλάκι προς τα εμπρός, έως ότου το καμπυλωμένο άκρο του σουβλακιού να κουμπώσει μέσα στην οπή, κάτω από την υποδοχή (εικ. P).
5. Όταν όλα τα σουβλάκια έχουν τοποθετηθεί, προσαρμόστε το εξάρτημα кемпáπ μέσα στο μπολ, με τον ίδιο τρόπο όπως και το εξάρτημα ψησταριάς.
6. Χειριστείτε το Cyclofry plus με τον ίδιο τρόπο όπως και με τη χρήση του εξαρτήματος ψησταριάς (βλ. ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ).

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Το μπολ μπορεί να ανασκηθεί και να αφαιρεθεί από το κύριο σώμα, για τον καθαρισμό.
3. Σκουπίστε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
4. Πλύνετε στο χέρι τα αφαιρούμενα μέρη, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.
5. Κατά την επανατοποθέτηση του μπολ, φροντίστε να το πιέσετε κάτω μέχρι το τέρμα, μέσα στο σώμα της συσκευής.

 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Μην τοποθετείτε φαγητό που έχει επίστρωση, π.χ. τριμμένη φρυγανιά, μέσα στο καλάθι, επειδή η περιστροφική κίνηση του καλαθιού θα ανακινήσει και θα μετατοπίσει την επίστρωση κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μη γεμίζετε το καλάθι υπερβολικά, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να περιορίσει τη ροή του θερμού αέρα, με αποτέλεσμα να αλλάξει ο χρόνος ψησίματος και να επηρεαστεί η ποιότητα του ψησίματος.

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισμαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΣΠΙΤΙΚΑ ΤΣΙΠΣ Για 4 άτομα

Χρόνος παρασκευής: 5-10 λεπτά. Χρόνος μαγειρέματος: 35-45 λεπτά

- 650 g πατάτες για τσιπς
- 15 ml λάδι

1. Κόψτε τις πατάτες στο μέγεθος που επιθυμείτε. Προσπαθήστε ώστε τα κομμάτια να έχουν ομοιόμορφο μέγεθος. Καλύψτε τις πατάτες με κρύο νερό και στραγγίξτε. Επαναλάβετε δύο φορές ακόμη. Σκουπίστε την περίσσεια του νερού από τις πατάτες, χρησιμοποιώντας ένα πανί ή χαρτί κουζίνας. Προσθέστε το λάδι και ανακατέψτε τις πατάτες έως ότου όλες να έχουν μια ομοιόμορφη στρώση λαδιού.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 40 λεπτά και τοποθετήστε τις πατάτες μέσα στο καλάθι. Προσαρμόστε το καλάθι και μαγειρέψτε έως ότου οι πατάτες να γίνουν τραγανές εξωτερικά και μαλακές εσωτερικά.

### ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ΚΥΔΩΝΑΤΕΣ Για 4 άτομα

Χρόνος παρασκευής: 5-10 λεπτά. Χρόνος μαγειρέματος: 35-45 λεπτά

- 750 g γλυκοπατάτες
- 5 g τσίλι σε σκόνη / μπουκόβο
- 15 ml λάδι
- 3 g τριμμένο μαύρο πιπέρι

1. Κόψτε τις γλυκοπατάτες σε κυδωνάτο σχήμα ομοιόμορφου μεγέθους. Πλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό και στραγγίξτε. Σκουπίστε την περίσσεια του νερού από τις γλυκοπατάτες, χρησιμοποιώντας ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.
2. Αναμίξτε το ελαιόλαδο, το τσίλι και το τριμμένο μαύρο πιπέρι μαζί και, έπειτα, προσθέστε τις γλυκοπατάτες και ανακατέψτε ώστε το υλικό να απλωθεί καλά σε όλα τα κομμάτια.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 40 λεπτά και τοποθετήστε τις γλυκοπατάτες μέσα στο καλάθι. Προσαρμόστε το καλάθι και μαγειρέψτε έως ότου οι γλυκοπατάτες να γίνουν τραγανές εξωτερικά και μαλακές εσωτερικά.

### ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ Για 4 άτομα

Χρόνος παρασκευής: 10-15 λεπτά. Χρόνος μαγειρέματος: 25-30 λεπτά

- 2 κόκκινες πιπεριές
- 3 g τριμμένο μαύρο πιπέρι
- 3 g πολτός τσίλι
- 350 g μοσχарίσιο κιμάς
- 3 g πάπρικα
- 1 μπαλάκι βουβαλίσιας μοτσαρέλας
- ½ λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 3 g τριμμένο κύμινο
- 30 ml ελαιόλαδο
- 3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 100 g τυρί τσένταρ, τριμμένο
- Αλάτι

1. Κόψτε τις πιπεριές στη μέση κατά μήκος και αφαιρέστε τον μίσχο και τα σπόρια. Ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο και καρυκεύστε.
2. Αναμίξτε τον μοσχарίσιο κιμά, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το τριμμένο μαύρο πιπέρι, την πάπρικα, το κύμινο, το τυρί τσένταρ, το τσίλι, το ελαιόλαδο και το αλάτι.
3. Μοιράστε το μείγμα ομοιόμορφα στα τέσσερα μισά της πιπεριάς. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε 4 φέτες και τοποθετήστε τις στην άκρη.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία ψησίματος φούρνου. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα μέσα στο μπολ, στη χαμηλή θέση και, τοποθετήστε τις γεμιστές πιπεριές πάνω στη σχάρα. Μαγειρέψτε για 25-30 λεπτά έως ότου οι χυμοί να βγαίνουν καθαροί Πέντε λεπτά πριν από το τέλος, προσθέστε μια φέτα μοτσαρέλας σε κάθε γεμιστή πιπεριά. Ολοκληρώστε το μαγείρεμα και σερβίρετε.

### ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO ME ΤΡΙΑ ΤΥΡΙΑ Για 4 άτομα

Χρόνος παρασκευής: 5-10 λεπτά. Χρόνος μαγειρέματος: 15-20 λεπτά

- 4 μανιτάρια Portobello
- 50 g παρμεζάνα τριμμένη
- 15 ml ελαιόλαδο
- 200 g τυρί τσένταρ, τριμμένο
- 75 g κατσικίσιο τυρί
- 2 g πάπρικα
- 3 σκελίδες σκόρδο, σε λεπτά κυβάκια
- 3 g τριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε λεπτά κυβάκια
- 4 g πλατύφυλλος μαϊντανός, τεμαχισμένος

1. Αφαιρέστε τον μίσχο και ξεφλουδίστε τα μανιτάρια. Ραντίστε με ελαιόλαδο και καρυκεύστε.
2. Αναμίξτε το τσένταρ, το σκόρδο, το κρεμμύδι, το τριμμένο μαύρο πιπέρι, τον μαϊντανό και το ελαιόλαδο μαζί. Μοιράστε το μείγμα σε ίσα μέρη στο κάθε μανιτάρι.
3. Χωρίστε το κατσικίσιο τυρί σε 4 ίσες ποσότητες και τριψτε με το χέρι πάνω από τα μανιτάρια. Κάντε το ίδιο με την τριμμένη παρμεζάνα. Πασπαλίστε την πάπρικα ομοιόμορφα από πάνω.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία γκριλ. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα μέσα στο μπολ, στη χαμηλή θέση και, τοποθετήστε τα μανιτάρια πάνω στη σχάρα. Μαγειρέψτε για 15-20 λεπτά.

### ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ Για 4 άτομα

Χρόνος παρασκευής: 5-10 λεπτά. Χρόνος μαγειρέματος: 5-10 λεπτά (ανάλογα με το σχήμα και το μέγεθος των κομματιών του σολομού)

- 4 κομμάτια σολομού, περ. 200 g το καθένα
- 30 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι
- Ξύσμα και χυμός από 1 λεμόνι
- 30 ml λευκό κρασί
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 3 g άνηθος

1. Αναμίξτε το ξύσμα λεμονιού, τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, το ελαιόλαδο και το λευκό κρασί μαζί.
2. Τοποθετήστε τα κομμάτια του σολομού σε έναν δίσκο και καλύψτε με το μίγμα. Καρυκεύστε.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία γκριλ. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα μέσα στο μπολ, στην ψηλή θέση και, τοποθετήστε τα κομμάτια του σολομού πάνω στη σχάρα. Μαγειρέψτε για 5-10 λεπτά έως ότου ο σολομός να αρχίσει να ξεφλουδίζει.

### ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΦΟΝΤΑΝ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ Για 6 άτομα

Χρόνος παρασκευής: 45 λεπτά, μαζί με τον χρόνο ψύξης. Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά. Εξοπλισμός: 6 φορμάκια.

- 200 g μαύρη σοκολάτα (τουλάχιστον 54%)
- 140 g έξτρα ψιλή ζάχαρη
- 20 g κακάο σε σκόνη, και έξτρα για πασπάλισμα
- 200 g βούτυρο ανάλατο
- 4 μεγάλα αυγά
- 5 g μπέικιν πάουντερ
- 50 g βούτυρο ανάλατο, λιωμένο
- 100 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Ξύσμα από 2 πορτοκάλια

1. Τοποθετήστε τα φορμάκια σε έναν δίσκο και αλείψτε το εσωτερικό τους με λίγο από το λιωμένο βούτυρο, σε κατακόρυφες κινήσεις. Ψύξτε τα φορμάκια για 5 λεπτά και επαναλάβετε τη διαδικασία αυτή με περισσότερο βούτυρο. Ρίξτε λίγη σκόνη κακάο σε κάθε φορμάκι και περιστρέψτε τα φορμάκια ώστε η στρώση με το βούτυρο να καλυφθεί ομοιόμορφα με το κακάο. Αναποδογυρίστε και τινάξτε την περίσσεια της σκόνης κακάο.
2. Λιώστε αργά τη σοκολάτα, το βούτυρο και το ξύσμα πορτοκαλιού μαζί. Στο μεταξύ χτυπήστε μαζί τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου επιτύχετε ένα ελαφρύ και αφράτο μίγμα. Αφαιρέστε το ξύσμα πορτοκαλιού από το μείγμα της σοκολάτας. Αναμίξτε το μείγμα της σοκολάτας με τα αυγά και τη ζάχαρη.
3. Κοσκινίστε το αλεύρι, τη σκόνη κακάο και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στο μείγμα της σοκολάτας και ανακατέψτε καλά.
4. Μοιράστε το μείγμα στα φορμάκια και ψύξτε για τουλάχιστον 20 λεπτά.
5. Επιλέξτε τη λειτουργία ψησίματος φούρνου. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα μέσα στο μπολ, στη χαμηλή θέση και ζεστάνετε για 2 λεπτά. Τοποθετήστε προσεκτικά τα φοντάν πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε τον χρόνο για 12-13 λεπτά. Ψήστε έως ότου αρχίσει να δημιουργείται κρούστα και τα φοντάν αρχίσουν να ξεκολλάνε από τα πλαϊνά στα φορμάκια.
6. Μετά το ψήσιμο, αφήστε τα να σταθούν για 1 λεπτό προτού σερβίρετε.



ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας δίνει τους χρόνους μαγειρέματος κατά προσέγγιση, για κοινά τρόφιμα.

| Τρόφιμο                        | Πρόγραμμα         | Εξάρτημα           | Ποσότητα | Χρόνος (λεπτά)<br>κατά προσέγγιση | Θερμοκρασία<br>(°C) | Σημειώσεις                                                                                                    |
|--------------------------------|-------------------|--------------------|----------|-----------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες | Τηγάνισμα με αέρα | Καλάθι             | 500 g    | 35-50                             | 220                 |                                                                                                               |
|                                |                   |                    | 750 g    | 40-60                             |                     |                                                                                                               |
| Σηπτικές τηγανιτές πατάτες     | Τηγάνισμα με αέρα | Καλάθι             | 500 g    | 35-45                             | 220                 | Ξεπλύνετε δύο φορές με κρύο νερό, στραγγίξτε και σκουπίστε με χαρτί. Ανακατέψτε με 1 κουταλιά της σούπας λάδι |
|                                |                   |                    | 750 g    | 40-60                             |                     |                                                                                                               |
| Φτερούγες κοτόπουλου           | Τηγάνισμα με αέρα | Σχάρα, ψηλή θέση   |          | 15-20                             | 220                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ. Βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά.             |
| Μπουτία κοτόπουλου             | Τηγάνισμα με αέρα | Σχάρα, ψηλή θέση   |          | 20-25                             | 220                 | Γυρίζετε κατά διαστήματα. Βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά.                                              |
| Στήθος κοτόπουλου              | Γκριλ             | Σχάρα, ψηλή θέση   |          | 10-15                             | 190                 | Βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά.                                                                        |
| Φρέσκα στικ κοτόπουλου         | Γκριλ             | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 10-12                             | 200                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ. Βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά              |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές      | Ψήσιμο φούρνου    | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 12-14                             | 190                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ.                                                    |
| Ολόκληρο κοτόπουλο             | Ψησταριά          | Ψησταριά           |          | 45-60                             | 190                 |                                                                                                               |
| Στήθος γαλοπούλας              | Τηγάνισμα με αέρα | Σχάρα, χαμηλή θέση | 250 g    | 7-10                              | 220                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ.                                                    |
| Φρέσκα μπέριγκερ               | Ψήσιμο φούρνου    | Σχάρα, ψηλή θέση   |          | 15-20                             | 175                 | Φτιάξτε τα μπέριγκερ σε παρόμοια μεγέθη                                                                       |
| Κατεψυγμένα μπέριγκερ          | Ψήσιμο φούρνου    | Σχάρα, ψηλή θέση   |          | 13-18                             | 175                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ.                                                    |
| Χοιρινή μπριζόλα               | Τηγάνισμα με αέρα | Σχάρα, ψηλή θέση   | 250 g    | 12-18                             | 220                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ                                                     |
| Λουκάνικα                      | Γκριλ             | Σχάρα, ψηλή θέση   |          | 25-35                             | 190                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ.                                                    |
| Μπέικον                        | Τηγάνισμα με αέρα | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 7-40                              | 220                 |                                                                                                               |
| Γλυκοπατάτες κудωνάτες         | Τηγάνισμα με αέρα | Καλάθι             | 750 g    | 30-45                             | 220                 | Μαγειρέψτε με τη φλούδα. Ανακατέψτε με 1 κουταλιά της σούπας λάδι και καρυκεύστε                              |
| Ψητά Μεσογειακά Λαχανικά       | Τηγάνισμα με αέρα | Καλάθι             | 500 g    | 15-20                             | 200                 | Κόψτε σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους                                                                        |
| Σηπτικές ψαροκροκέτες          | Τηγάνισμα με αέρα | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 7-8                               | 220                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ. Βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά              |
| Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες      | Ψήσιμο φούρνου    | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 10-12                             | 190                 | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίζετε κατά το ήμισυ.                                                    |
| Σολομός                        | Γκριλ             | Σχάρα, ψηλή θέση   | 200 g    | 4-8                               | 190                 | Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος.                                                               |
| Ψητό κουνουπίδι                | Τηγάνισμα με αέρα | Καλάθι             | 500 g    | 10-15                             | 220                 | Κόψτε σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους, περ. 2 cm                                                             |
| Ψητά λαχανικά                  | Τηγάνισμα με αέρα | Καλάθι             | 300 g    | 15-20                             | 220                 | Ανακατέψτε με 1 κουταλιά της σούπας λάδι                                                                      |
| Ψητό μπρόκολο                  | Γκριλ             | Καλάθι             | 500 g    | 15-20                             | 190                 | Κόψτε σε μικρά κομμάτια (2 cm)                                                                                |
| Μανιτάρια                      | Τηγάνισμα με αέρα | Καλάθι             | 300 g    | 10-12                             | 220                 |                                                                                                               |
| Ψητή γεμιστή πατάτα            | Τηγάνισμα με αέρα | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 30-50                             | 220                 | Τρίψτε με λάδι και καρυκεύστε. Γυρίζετε κατά διαστήματα                                                       |
| Τυροκροκέτες με μπρι           | Ψήσιμο φούρνου    | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 7-10                              | 175                 | Αφίστε σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το μαγείρεμα                                                          |
| Πίτσα                          | Ψήσιμο φούρνου    | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 5-7                               | 200                 | Πίτσα με πίτα /Μίνι/ Κομμάτι. Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία                                                     |
| Κεμπάπ με κρέας                | Ψησταριά          | Σουβλάκια          |          | 15-20                             | 190                 | Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος του κρέατος                                                    |
| Κεμπάπ με λαχανικά             | Ψησταριά          | Σουβλάκια          |          | 10-20                             | 190                 | Χαλούμι, λαχανικά, κ.λπ.                                                                                      |
| Βασικό κέικ                    | Ψήσιμο φούρνου    | Σχάρα, χαμηλή θέση |          | 10-15                             | 175                 | Ψήστε τα κέικ μέσα σε φορμάκια                                                                                |

Να ψήνεται το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους έως ότου να εξοχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πτερές του.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Ezt a készüléket 0-8 éves gyermekek nem használhatják. A készüléket csak 8 éves kort betöltött gyermekek használhatják folyamatos felügyelet mellett. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező emberek csak akkor használhatják, ha biztosított a felügyelet számukra vagy, ha megkapják a szükséges utasításokat a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik annak veszélyeit. Tartsa a készüléket és a vezetéket elzártan 8 év alatt gyermekektől. A tisztítási és a karbantartási folyamatokat ne végezze gyermek.

A készüléket egy stabil felületre kell helyezni, valamint a fogantyúkat olyan irányba nézzenek, hogy megelőzze a forró folyadékok esetleges kiömlését.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.

- A készülék hússütéshez, tésztasütéshez, grillezéshez és forrólevegős sütéshez használható, egyéb célra nem.
- Ne főzzön közvetlenül az edényben.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

## RAJZOK

- |                               |                       |                        |
|-------------------------------|-----------------------|------------------------|
| 1. Fedél                      | 5. Edény              | 9. Tartály fedele      |
| 2. Kijelző/érintéses vezérlők | 6. Fedél kioldógombja | 10. Tartály            |
| 3. Fűtőelem                   | 7. Hajtótengely       | 11. Tartály fogantyúi  |
| 4. Edény fogantyúi            | 8. Rögzítőfülek       | 12. Összecsukható rács |

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az új készülék először egy kis füstöt bocsáthat ki, de emiatt nem kell aggódni. A készülék első néhány használatakor gondoskodjon a szoba megfelelő szellőztetéséről.
- Az eltávolítható alkatrészeket kézzel mossa meg. Öblítse le, majd alaposan szárítsa meg őket.

## KIJELZŐ

A használat során a kijelzőn váltakozva jelenik meg az aktuális hőmérséklet és az aktuálisan kiválasztott program alapértelmezett programideje. Ha már fut egy program, a kijelző a programból hátralévő időt mutatja. Ha a kijelzőn a hőmérséklet jelenik meg, a hőmérséklet gomb (🌡️) villog. Ha a kijelzőn az idő jelenik meg, az idő gomb (⌚) villog.

## PROGRAM ÚTMUTATÓ

Módosíthatja az alapértelmezett program hőmérsékletét és a program futási idejét.

| Program                | Alapértelmezett beállítások |            | Állítható tartomány |            |
|------------------------|-----------------------------|------------|---------------------|------------|
|                        | Hőmérséklet °C              | Idő (perc) | Hőmérséklet °C      | Idő (perc) |
| Forrólevegős sütés 🍳   | 220                         | 30         | 150 - 220           | 1 - 60     |
| Hússütés/tésztasütés 🍲 | 175                         | 30         | 100 - 220           | 1 - 60     |
| Grillezés 🍖            | 190                         | 15         | 100 - 220           | 1 - 60     |

- Programokat a fent látható megfelelő gombokkal választhat ki.
- A hőmérséklet módosításához előbb érintse meg a hőmérséklet gombot (🌡️), majd a felfelé (▲) és lefelé (▼) nyilakkal válassza ki a kívánt hőmérsékletet.
- A program futási idejének módosításához előbb érintse meg az idő gombot (⌚), majd a felfelé (▲) és lefelé (▼) nyilakkal válassza ki a kívánt időtartamot.
- Ha szükséges, ugyanilyen módon a program futása közben is módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.



---

## RÁCS

Használat előtt nyissa ki és rögzítse a rács lábait a képen látható módon (E. ábra). A mellékelt rács elhelyezhető a felső pozícióba (F. ábra), amelyben az étel közelebb van a fűtőelemhez, illetve az alsó pozícióba (G. ábra), amelyben az étel távolabb van a fűtőelemtől. A rács lábait tároláskor összecsatolhatja.

---

## FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

1. Áramtalanítsa a Cyclofry plus készüléket.
2. Tegye be megsütendő szeleteket a tartályba. Ne töltse túlságosan meg a tartályt. Hagyjon helyet, hogy a levegő szabadon keringhessen és a hozzávalók szabadon mozoghassanak (A. ábra).
3. Tegye rá a fedelet a tartályra (B. ábra).
4. Helyezze be a hajtótengelyt az edényben lévő nyílásba (C. ábra).
5. Súlyessze bele a tartályt az edénybe, amíg a fogantyúban lévő két lyuk nem illeszkedik az olajsütő vázán lévő két pecekhez (D. ábra). A fedél csak akkor csukódik le, ha a pecek benne vannak a fogantyún lévő lyukakban.
6. Csatlakoztassa az áramforráshoz a Cyclofry plus készüléket. Az egység csipog és a kijelző rövid ideig világít.
7. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻).
8. A kijelző világít és mutatja a választható programokat.
9. A Forrólevegős sütés program kiválasztásához érintse meg a (🔥) gombot.
10. A kijelzőn váltakozva jelenik meg az alapértelmezett program hőmérséklete és a program futási ideje (lásd KIJELEZŐ). Ezen beállítások bármelyikét módosíthatja (lásd PROGRAM ÚTMUTATÓ).
11. Tetszés szerint módosíthatja a beállításokat, vagy elfogadhatja az alapértelmezett beállításokat. A programindításhoz érintse meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻).
12. Miután a program befejeződött, a kijelző kialszik (a be-/kikapcsolás gomb kivételével), és a ventilátor 20 másodpercre működik. 20 másodperc után a Cyclofry plus készülék 5-ször csipog, majd kikapcsol.

### A tartály eltávolítása.

1. Nyissa ki a fedelet. Vigyázzon, mert gőz vagy forró levegő áramolhat ki. Viseljen sütőkesztyűt vagy hasonló védőeszközt.
2. A tartályt a két fogantyúnál fogva vegye ki. Ajánlatos sütőkesztyűt használni, mert a tartály és körülötte lévő részek FORRÓK.
3. Nyomja a tartályt elfelé magától (az egység hátsó része felé), majd emelje kissé felfelé a tartály közelebbi végét, amíg át nem jut az edény peremén.
4. Emelje ki a tartályt az edényből, és tegye hűvös felületre.
5. Nyomja le a nagyobb (háromszög alakú) rögzítőfület, és óvatosan emelje fel a tartály fedelét (H. ábra). A fedél eltávolításához nem szükséges mindkét rögzítőfület lenyomása.

---

## GRILLEZÉS

A grillezési funkció tökéletes az ételek grillezéséhez, ropogósra sütéséhez, megpirításához. Ugyanúgy használhatja, mint egy hagyományos grillezt, közelítve az ételt a meleghez a rács segítségével.

1. Áramtalanítsa a Cyclofry plus készüléket.
2. Tegye be a rácsot az edénybe. Helyezze a felső pozícióba.
3. Csatlakoztassa az áramforráshoz a Cyclofry plus készüléket. Az egység csipog és a kijelző rövid ideig világít.
4. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻).
5. A kijelző világít és mutatja a választható programokat.
6. A Grillezési program kiválasztásához érintse meg a (🍷) gombot.
7. A kijelzőn váltakozva jelenik meg az alapértelmezett program hőmérséklete és a program futási ideje (lásd KIJELEZŐ). Ezen beállítások bármelyikét módosíthatja (lásd PROGRAM ÚTMUTATÓ).
8. Tetszés szerint módosíthatja a beállításokat, vagy elfogadhatja az alapértelmezett beállításokat.
9. A programindításhoz érintse meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻).
10. Miután a program befejeződött, a kijelző kialszik (a be-/kikapcsolás gomb kivételével), és a ventilátor 20 másodpercre működik. 20 másodperc után a Cyclofry plus készülék 5-ször csipog, majd kikapcsol.
11. Nyissa ki a fedelet. Vigyázzon, mert gőz vagy forró levegő áramolhat ki.
12. A fogókkal óvatosan kiveheti a rácsot. Ajánlatos sütőkesztyűt használni.
- A program a fedél kinyitásával bármikor szüneteltethető. Ha becsukja a fedelet, a program folytatódik.
- A program a be-/kikapcsolás gombbal (⏻) állítható meg. A program megáll, és a ventilátor 20 másodpercre működik. Minden programbeállítás törlődik.

---

## HÚSSÜTÉS/TÉSZTASÜTÉS

1. Áramtalanítsa a Cyclofry plus készüléket.
2. Az étel közvetlenül az edényben is süthető (pl. sütemények).
3. Az ételt rá lehet tenni közvetlenül a rácsra, vagy egy megfelelő méretű tűzálló edénybe.
4. Csatlakoztassa az áramforráshoz a Cyclofry plus készüléket. Az egység csipog és a kijelző rövid ideig világít.
5. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻).
6. A kijelző világít és mutatja a választható programokat.
7. A Hússütés/tésztaütés program kiválasztásához érintse meg a (🍷) gombot.
8. A kijelzőn váltakozva jelenik meg az alapértelmezett program hőmérséklete és a program futási ideje (lásd KIJELEZŐ). Ezen beállítások bármelyikét módosíthatja (lásd PROGRAM ÚTMUTATÓ).
9. Tetszés szerint módosíthatja a beállításokat, vagy elfogadhatja az alapértelmezett beállításokat.
10. A programindításhoz érintse meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻).

11. Miután a program befejeződött, a kijelző kialszik (a be-/kikapcsolás gomb kivételével), és a ventilátor 20 másodpercig működik. 20 másodperc után a Cyclofry plus készülék 5-ször csipog, majd kikapcsol.
12. Nyissa ki a fedelet. Vigyázzon, mert gőz vagy forró levegő áramolhat ki.
13. A fogókkal óvatosan kiveheti a rácsot. Ajánlatos sütőkesztyűt használni.
  - A program a fedél kinyitásával bármikor szüneteltethető. Ha becsukja a fedelet, a program folytatódik.
  - A program a be-/kikapcsolás gombbal (⏻) állítható meg. A program megáll, és a ventilátor 20 másodpercig működik. Minden programbeállítás törlődik.

## GONDOZÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
2. Az edényt a tisztításhoz ki lehet emelni a fő vázból.
3. Törölje le egy nedves ronggyal a készülék belső és külső felületeit.
4. Az eltávolítható alkatrészeket kézzel mossa meg, öblítse le és szárítsa meg.
5. Az edény visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy teljesen nyomja bele a készülék vázába.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

## JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- Ne tegyen olyan ételt a tartályba, amelyen például prézlis bevonat van, mivel a tartály forgása sütés közben felrázza az étel bevonatát.
- Ne töltsé túlságosan meg a tartályt, mivel ez akadályozhatja a forró levegő áramlását, ami megváltoztathatja a sütési időt és a sütés minőségét.

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

## RECEPTEK

### HÁZI KÉSZÍTÉSŰ HASÁBBURGONYA Felszolgálható: 4 személy számára

Előkészítési idő: 5-10 perc. Sütési idő: 35-45 perc

- 650 g burgonya
  - 15 ml olaj
1. Vágja fel a burgonyát kívánt méretű darabokra. Próbáljon egyforma méretű darabokat vágni. Öntsön annyi hideg vizet a krumplira, hogy ellepje, majd öntse le. Ismétlje meg kétszer a műveletet. Itassa le a fölösleges vizet egy konyharuhával vagy papírkendővel. Keverje össze a hasábokat az olajjal, amíg egyenletes réteg nem borítja őket.
  2. Válassza ki a Forrólevegős sütés üzemmódot. Állítsa a sütőt 40 percre, majd helyezze a burgonyát a tartályba. Tegye be a tartályt, majd hagyja addig sülni, míg a burgonya kívülről már ropogós, de belül még puha nem lesz.

### FÜSZEREZETT ÉDESBURGONYA HASÁBOK Felszolgálható: 4 személy számára

Előkészítési idő: 5-10 perc. Sütési idő: 35-45 perc

- 750 g édesburgonya
  - 5 g chilli-por/örlemény
  - 15 ml olaj
  - 3 g darált feketebors
1. Vágja fel az édesburgonyát egyenlő méretű hasábokra. Mossa meg a hasábokat hideg vízben, majd öntse le róluk a vizet. Itassa le a fölösleges vizet a burgonyáról egy konyharuhával vagy papírkendővel.
  2. Keverje össze az olívaolajat, csillit és darált feketeborsot, majd adja ezeket az édesburgonyához, ügyelve, hogy egyenletesen vonják be.
  3. Válassza ki a Forrólevegős sütés üzemmódot. Állítsa be 40 percre, majd helyezze a burgonyát a tartályba. Tegye be a tartályt, majd hagyja sülni addig, míg az édesburgonya kívülről ropogós, belül viszont még puha nem lesz.

### TÖLTÖTTPAPRIKA Felszolgálható: 4 személy számára

Előkészítési idő: 10-15 perc. Sütési idő: 25-30 perc

- 2 db piros édespaprika
  - 3 g darált feketebors
  - 3 g chili püré
  - 350 g darált marhahús
  - 3 g paprika
  - 1 db Mozzarella-golyó
  - ½ db finomra vágott fehéragyma
  - 3 g őrölt kömény
  - 30 ml olívaolaj
  - 3 gerezd finomra vágott fokhagyma
  - 100 g cheddar sajt, reszelve
  - Só, ízlés szerint
1. Vágja ketté az összes paprikát hosszában és vágja ki a magházat és a szárát. Adjon hozzá egy kevés olívaolajat és sót.
  2. Keverje össze a darálthúst, hagymát, fokhagymát, darált borsot, paprikaörleményt, köményt, cheddar sajtot, chillit, olívaolajat és sót.
  3. A keveréket ossza szét egyenlően a négy félbevágott paprika között. Vágja a mozzarellát négybe és tegye félre.
  4. Válassza ki a Hússütés/tésztasütés üzemmódot. Helyezze a rácsot az edénybe alsó állásba, majd tegye a rácsra a töltött paprikát. Süssön 25-30 percig, míg levét nem ereszt. Ezután 5 perccel a sütés vége előtt tegye rá a mozzarella darabokat a paprikára. Fejezze be a sütést és szolgálja fel.



### HÁROMSAJTOS GRILLEZETT PORTOBELLO GOMBA Felszolgálható: 4 személy számára

Előkészítési idő: 5-10 perc. Sütési idő: 15-20 perc

- 4 db Portobello-gomba
- 200 g cheddar sajt, reszelve
- 3 gerezd apróra vágott fokhagyma
- 2 db apróra vágott újhagyma
- 50 g parmezánsajt, reszelve
- 75 g kecskesajt
- 3 g darált fekete bors
- 4 g felaprított petrezselyemzöld
- 15 ml olívaolaj
- 2 g paprika

1. Vágja le a gombák törzsét és hámozza meg a fejeket. Kenje be olajjal és sózza, borsozza.
2. Keverje össze a cheddar sajtot, fokhagymát, hagymát, darált borsot, petrezselymet és olívaolajat. Kenje meg a keverékkel a gombákat, egyenlően elosztva közöttük.
3. Vágja a kecskesajtot 4 egyenlő részre és morzsolja rá a gombák tetejére. Tegye ugyanezt a reszelt parmezánnal. A paprikát szórja egyenletesen a tetejükre.
4. Válassza ki a Grillezés üzemmódot. Tegye a rácsot az edénybe alsó állásba és helyezze a gombákat a rácsra. Süsse 15-20 percig.

### CITROMOS-KAPROS GRILLEZETT LAZAC Felszolgálható: 4 személy számára

Előkészítési idő: 5-10 perc. Főzési idő: 5-10 perc (a lazacszeletek alakjától és méretétől függően)

- 4 egyenként 200 g-os lazacszelet
- 30 ml olívaolaj
- Só és bors ízlés szerint
- 1 db citrom reszelt héja és kifacsart leve
- 30 ml fehérbor
- 2 gerezd finomra vágott fokhagyma
- 3 g kaporlevél

1. Keverje össze a citromhéjat, -levet, fokhagymát, olívaolajat és a fehérbort.
2. Helyezze a lazacdarabokat a tepsibe és vonja be őket a keverékkel. Sózza, borsozza ízlés szerint.
3. Válassza ki a Grillezés üzemmódot. Tegye a rácsot az edénybe alsó állásba és helyezze a lazacokat a rácsra. Süsse 5-10 percet, míg a lazac felszíne pelyhesedni nem kezd.

### CSOKOLÁDÉS-NARANCSSOS FONDANT Felszolgálható: 6 személy számára

45 perc a kiolvasztás idejével együtt. Sütési idő: 15 perc. Felszerelés: 6 forma.

- 200 g étcsokoládé (legalább 54%-os)
- 140 g őrölt cukor
- 20 g kakaópor, plusz a díszítéshez egy kevés
- 200 g vaj (nem sózott)
- 4 db nagy tojás
- 5 g sütőpor
- 50 g olvasztott vaj (nem sózott)
- 100 g liszt
- 2 db narancs reszelt héja

1. Helyezze a formákat a rácsra és kenje ki a belsejüket egy kevés olvasztott vajjal, alulról felfelé haladva. Tegye a formákat 5 percre a hűtőbe, majd ismételje meg a műveletet a maradék vajjal. Szórjon egy kis kakaóport mindegyik formába és addig rázogassa a formát, míg a kakaó egyenletesen be nem vonja. A fölösleges mennyiségű kakaóport vegye ki.
2. Lassú tűzön olvassza meg a csokoládét, apránként hozzáadva a vajat és a narancshéjat. A tojást külön verje habosra fel a cukorral. A narancshéjat vegye ki a csokoládéból, majd keverje össze a csokoládés keveréket a felvert tojással.
3. Szitálja össze a lisztet, kakaóport és sütőport. Keverje bele a csokoládékeverékbe óvatosan, kevés mozdulattal.
4. Ossza szét a keveréket a formákba és tegye a hűtőbe 20 percre.
5. Válassza ki a Hússütés/tésztasütés üzemmódot. Helyezze a rácsot az edénybe alsó állásba és melegítse 2 percig. Helyezze óvatosan a formákat a rácsra és a sütési időt állítsa be 12-13 percre. Addig süsse, míg a teteje meg nem keményedik és a fondant el nem kezd elválni a forma szélétől.
6. A sütést követően felszolgálás előtt egy percig hagyjuk hűlni.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázat a sütési időket tartalmazza a gyakori ételek esetében.

| Étel                               | Program            | Tartozék     | Mennyiség | Hozzávet. idő<br>(perc) | Hőmérséklet<br>(°C) | Megjegyzések                                                                                                     |
|------------------------------------|--------------------|--------------|-----------|-------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fagyasztott hasábbburgonya         | Forrólevegős sütés | Tartály      | 500 g     | 35-50                   | 220                 |                                                                                                                  |
|                                    |                    |              | 750 g     | 40-60                   |                     |                                                                                                                  |
| Házi készítésű hasábbburgonya      | Forrólevegős sütés | Tartály      | 500 g     | 35-45                   | 220                 | Öblítse ki kétszer hideg vízben, folyassa le a vizet és szárítsa meg papírral. Keverje össze 1 evőkanál olajjal. |
|                                    |                    |              | 750 g     | 40-60                   |                     |                                                                                                                  |
| Csirkeszány                        | Forrólevegős sütés | Rács, felső  |           | 15-20                   | 220                 | Sütés közben fordítsa át. Győződjön meg, hogy teljesen átsült.                                                   |
| Csirkecomb                         | Forrólevegős sütés | Rács, felső  |           | 20-25                   | 220                 | Időnként fordítsa meg. Győződjön meg, hogy teljesen átsült.                                                      |
| Csirkemell                         | Grillezés          | Rács, felső  |           | 10-15                   | 190                 | Győződjön meg, hogy teljesen átsült.                                                                             |
| Friss csirkescsók                  | Grillezés          | Rács, alsó   |           | 10-12                   | 200                 | Sütés közben fordítsa át. Győződjön meg, hogy teljesen átsült                                                    |
| Fagyasztott csirkefalatok          | Tésztasütés        | Rács, alsó   |           | 12-14                   | 190                 | Sütés közben fordítsa át.                                                                                        |
| Egész csirke                       | Nyársonsütés       | Nyársonsütés |           | 45-60                   | 190                 |                                                                                                                  |
| Pulykamell                         | Forrólevegős sütés | Rács, alsó   | 250 g     | 7-10                    | 220                 | Sütés közben fordítsa át.                                                                                        |
| Friss burger                       | Tésztasütés        | Rács, felső  |           | 15-20                   | 175                 | Készítsen hasonló méretű burgereket                                                                              |
| Fagyasztott burger                 | Tésztasütés        | Rács, felső  |           | 13-18                   | 175                 | Sütés közben fordítsa át.                                                                                        |
| Sertésborda                        | Forrólevegős sütés | Rács, felső  | 250 g     | 12-18                   | 220                 | Sütés közben fordítsa át.                                                                                        |
| Kolbász                            | Grillezés          | Rács, felső  |           | 25-35                   | 190                 | Sütés közben fordítsa át.                                                                                        |
| Szalonna                           | Forrólevegős sütés | Rács, alsó   |           | 7-40                    | 220                 |                                                                                                                  |
| Édesburgonya hasábok               | Forrólevegős sütés | Tartály      | 750 g     | 30-45                   | 220                 | Héjában. Keverje össze 1 evőkanál olajjal és fűszerezze                                                          |
| Sült mediterrán zöldség            | Forrólevegős sütés | Tartály      | 500 g     | 15-20                   | 200                 | Egyenlő darabokra vágva                                                                                          |
| Házi készítésű rántott halrudacska | Forrólevegős sütés | Rács, alsó   |           | 7-8                     | 220                 | Sütés közben fordítsa át. Győződjön meg, hogy teljesen átsült                                                    |
| Fagyasztott rántott halrudacska    | Tésztasütés        | Rács, alsó   |           | 10-12                   | 190                 | Sütés közben fordítsa át.                                                                                        |
| Lazac                              | Grillezés          | Rács, felső  | 200 g     | 4-8                     | 190                 | A sütési idő a mérettől függ.                                                                                    |
| Sült karfiol                       | Forrólevegős sütés | Tartály      | 500 g     | 10-15                   | 220                 | Kb. 2 cm-es, egyenlő darabokra vágva                                                                             |
| Sült babcsíra                      | Forrólevegős sütés | Tartály      | 300 g     | 15-20                   | 220                 | Keverje össze 1 evőkanál olajjal.                                                                                |
| Sült brokkoli                      | Grillezés          | Tartály      | 500 g     | 15-20                   | 190                 | Kis (2 cm-es) darabokra vágva                                                                                    |
| Gomba                              | Forrólevegős sütés | Tartály      | 300 g     | 10-12                   | 220                 |                                                                                                                  |
| Héjában sült burgonya              | Forrólevegős sütés | Rács, alsó   |           | 30-50                   | 220                 | Dörzsölje be olajjal és fűszerezze. Időnként fordítsa meg                                                        |
| Brie-sajt szeletek                 | Tésztasütés        | Rács, alsó   |           | 7-10                    | 175                 | Miután eléri a szobahőmérsékletet, tegye oda sülni                                                               |
| Pizza                              | Tésztasütés        | Rács, alsó   |           | 5-7                     | 200                 | Pita pizza/mini/szelet. Vegye ki a csomagolásból                                                                 |
| Húsból készült kebab               | Nyársonsütés       | Nyársak      |           | 15-20                   | 190                 | A sütési idő a hús méretétől függ                                                                                |
| Zöldségből készült kebab           | Nyársonsütés       | Nyársak      |           | 10-20                   | 190                 | Halloumi, zöldségek stb.                                                                                         |
| Tortalap                           | Tésztasütés        | Rács, alsó   |           | 10-15                   | 175                 | A tortákat a tortaformákban süsse meg                                                                            |

A húst, szárnyasokat és ezek származékait addig süsse, míg a szafitos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.



## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz 0 - 8 yaş arası çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, ancak sürekli gözetim altında tutulmaları kaydıyla kullanılabilir. Bu cihaz, cihazın emniyetli bir şekilde kullanımına yönelik gözetim ve talimatlar verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri olan veya bilgi veya deneyimi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaş altındaki çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza edin. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu ürün, sabit bir yüzey üzerine ve tutacakları, sıcak sıvıların dökülmesini önleyecek şekilde konumlandırılmış olarak yerleştirilmelidir.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- ⊘ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.
- Bu cihaz fırında kızartma/pişirme, ızgara yapma ve hava ile kızartma amacıyla kullanılmalı, başka herhangi bir amaçla kullanılmamalıdır.
- Doğrudan kase içinde pişirme yapmayın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇİZİMLER

- |                              |                          |                      |
|------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. Kapak                     | 5. Kase                  | 9. Silindir kapağı   |
| 2. Ekran/dokunma kumandaları | 6. Kapak bırakma düğmesi | 10. Silindir         |
| 3. Isıtma devreleri          | 7. Kumanda mili          | 11. Silindir sapları |
| 4. Kase sapları              | 8. Bırakma mandalları    | 12. Katlanır raf     |

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Yeni ısıtma devresi başlangıçta biraz duman çıkarabilir, ancak bu endişelenecek bir durum değildir. İlk birkaç kullanımınız sırasında, bulunduğunuz odanın iyi havalandırılmasına dikkat edin.
- Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın. Ardından durulayarak iyice kurumasını sağlayın.

### EKRAN

Kullanım sırasında ekranda geçerli sıcaklık ve o anda seçilen programın varsayılan program süresi dönüşümlü olarak görüntülenir. Zaten çalışan bir program varsa, ekranda programın kalan çalışma süresi görüntülenecektir. Sıcaklık görüntülenirken sıcaklık düğmesi (ⓘ) yanıp söner. Süre görüntülenirken süre düğmesi (⌚) yanıp söner.

### PROGRAM KILAVUZU

Varsayılan program sıcaklığını ve program çalışma süresini değiştirebilirsiniz.

| Program                     | Varsayılan Ayarlar |               | Ayarlanabilir Aralık |               |
|-----------------------------|--------------------|---------------|----------------------|---------------|
|                             | Sıcaklık °C        | Süre (dakika) | Sıcaklık °C          | Süre (dakika) |
| Air Fry (Hava ile Kızartma) | 220                | 30            | 150 - 220            | 1 - 60        |
| Fırında kızartma/pişirme    | 175                | 30            | 100 - 220            | 1 - 60        |
| Izgara                      | 190                | 15            | 100 - 220            | 1 - 60        |

- Bir programı seçmek için, yukarıda gösterilen ilgili düğmeye basın.
- Sıcaklığı değiştirmek için, önce ısı düğmesine (ⓘ) dokunun, ardından yukarı (▲) ve aşağı (▼) ok düğmeleri ile istediğiniz sıcaklığı seçin.
- Programın çalışma süresini değiştirmek için, önce zaman düğmesine (⌚) dokunun, ardından yukarı (▲) ve aşağı (▼) ok düğmeleri ile istediğiniz süreyi seçin.
- Gerektiğinde, program çalışırken de aynı yöntemi kullanarak süre ve sıcaklık ayarlarını değiştirebilirsiniz.

## RAF

Kullanmadan önce, rafların ayaklarını gösterilen şekilde açın ve sabitleyin (Şekil E). Ürünle birlikte verilen raf, yiyeceği ısıtma devrelerine yaklaştırmak için üst konuma (Şekil F) veya yiyeceği ısıtma devrelerinden uzaklaştırmak için alt konuma (Şekil G) yerleştirilebilir. Rafın ayakları, depolama sırasında katlanabilir.

## HAVA İLE KIZARTMAK

1. Cyclofry plus cihazınızın fişini elektrik prizinden çekin.
2. Kızartılacak yiyecekleri silindire yerleştirin. Silindiri aşırı doldurmayın. Hava dolaşımı ve malzemelerin serbestçe hareket edebilmesi için yeterli boşluğu bırakın (Şekil A).
3. Silindirin kapağını takın (Şekil B).
4. Kumanda milini kasenin ağzına takın (Şekil C).
5. Silindiri, saplardaki iki delik kızartma makinesinin gövdesindeki iki pimin üzerine oturuncaya dek aşağı indirin (Şekil D). Pimler saptaki delikleri geçtiği takdirde kapak kapanmayacaktır.
6. Cyclofry plus cihazınızın fişini elektrik prizine takın. Üniteden bip sesi duyulacak ve ekranın ışığı kısa bir süreliğine yanacaktır.
7. Güç düğmesine dokunun (⏻).
8. Ekranın lambası yanacak ve mevcut programlar görüntülenecektir.
9. Air Fry (Hava ile Kızartma) programını seçmek için (🍷) düğmesine dokunun.
10. Ekranda varsayılan program sıcaklığı ile program çalışma süresi dönüşümlü olarak görüntülenecektir (bkz. EKRAN). Bu ayarların herhangi birini değiştirebilirsiniz (bkz. PROGRAM KILAVUZU).
11. Ayarları dilediğiniz şekilde değiştirin veya varsayılan ayarları kabul edin. Programı başlatmak için güç düğmesine dokunun (⏻).
12. Program sona erdiğinde, ekran (güç düğmesi dışında) karacak ve fan 20 saniye boyunca çalışacaktır. 20 saniye sonra, Cyclofry plus cihazınız 5 kez bip sesi çıkaracak ve ardından kapanacaktır.

### Silindiri çıkarmak

1. Kapağı açın. Çıkacak buhar ve sıcak hava karşısında dikkatli olun. Fırın eldiveni veya benzer bir malzeme kullanın.
2. Silindiri çıkarmak için iki sapı kullanın. Silindir ve çevresindeki alan SICAK olacağından, fırın eldivenleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
3. Silindiri sizden uzağa (ünitenin arkasına) doğru bastırın, sonra silindirin size en yakın ucunu, kasenin kenarını geçinceye dek hafifçe yukarı doğru kaldırın.
4. Silindiri kaseden çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine koyun.
5. Büyük (üçgen) bırakma mandalına aşağı doğru bastırın ve kapağı silindirden dikkatle kaldırarak ayırın (Şekil H). Kapağı çıkarmak için her iki bırakma mandalına birden aynı anda basmanız gerekmez.

## IZGARA YAPMAK

Izgara fonksiyonu yiyecekleri ızgarada pişirmek, gevrekleştirmek veya kahverengileştirmek için mükemmeldir. Yiyeceklerin olduğu rafı ısıtma devrelerine yaklaştırmak, geleneksel bir ızgara gibi kullanın.

1. Cyclofry plus cihazınızın fişini elektrik prizinden çekin.
2. Rafı kaseye yerleştirin. Yüksek konumda kullanın.
3. Cyclofry plus cihazınızın fişini elektrik prizine takın. Üniteden bip sesi duyulacak ve ekranın ışığı kısa bir süreliğine yanacaktır.
4. Güç düğmesine dokunun (⏻).
5. Ekranın lambası yanacak ve mevcut programlar görüntülenecektir.
6. Izgara programını seçmek için (🍷) düğmesine dokunun.
7. Ekranda varsayılan program sıcaklığı ile program çalışma süresi dönüşümlü olarak görüntülenecektir (bkz. EKRAN). Bu ayarların herhangi birini değiştirebilirsiniz (bkz. PROGRAM KILAVUZU).
8. Ayarları dilediğiniz şekilde değiştirin veya varsayılan ayarları kabul edin.
9. Programı başlatmak için güç düğmesine dokunun (⏻).
10. Program sona erdiğinde, ekran (güç düğmesi dışında) karacak ve fan 20 saniye boyunca çalışacaktır. 20 saniye sonra, Cyclofry plus cihazınız 5 kez bip sesi çıkaracak ve ardından kapanacaktır.
11. Kapağı açın. Çıkacak buhar ve sıcak hava karşısında dikkatli olun.
12. Rafı dikkatle çıkarmak için maşaları kullanabilirsiniz. Fırın eldivenleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Dilediğiniz anda kapağı açarak programı duraklatabilirsiniz. Programa kaldığı yerden devam etmek için kapağı kapatın.
- Programı durdurmak için, güç düğmesine basın (⏻). Program duracak ve fan 20 saniye boyunca çalışacaktır. Tüm program ayarları silinecektir.

## FIRINDA KIZARTMAK/PIŞİRMEK

1. Cyclofry plus cihazınızın fişini elektrik prizinden çekin.
2. Yiyecekler doğrudan kasenin içinde de pişirilebilir (örn. kekler).
3. Yiyecekler doğrudan rafa veya uygun boyutlu, fırına dayanıklı bir kaba yerleştirilebilir.
4. Cyclofry plus cihazınızın fişini elektrik prizine takın. Üniteden bip sesi duyulacak ve ekranın ışığı kısa bir süreliğine yanacaktır.
5. Güç düğmesine dokunun (⏻).
6. Ekranın lambası yanacak ve mevcut programlar görüntülenecektir.
7. Fırında Kızartma/Pişirme programını seçmek için (🍷) düğmesine dokunun.
8. Ekranda varsayılan program sıcaklığı ile program çalışma süresi dönüşümlü olarak görüntülenecektir (bkz. EKRAN). Bu ayarların herhangi birini değiştirebilirsiniz (bkz. PROGRAM KILAVUZU).
9. Ayarları dilediğiniz şekilde değiştirin veya varsayılan ayarları kabul edin.
10. Programı başlatmak için güç düğmesine dokunun (⏻).
11. Program sona erdiğinde, ekran (güç düğmesi dışında) karacak ve fan 20 saniye boyunca çalışacaktır. 20 saniye sonra, Cyclofry plus cihazınız 5 kez bip sesi çıkaracak ve ardından kapanacaktır.

12. Kapağı açın. Çıkacak buhar ve sıcak hava karşısında dikkatli olun.
13. Rafi dikkatle çıkarmak için maşaları kullanabilirsiniz. Fırın eldivenleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Dilediğiniz anda kapağı açarak programı duraklatabilirsiniz. Programa kaldığı yerden devam etmek için kapağı kapatın.
- Programı durdurmak için, güç düğmesine basın (⏻). Program duracak ve fan 20 saniye boyunca çalışacaktır. Tüm program ayarları silinecektir.

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
  2. Kase, temizlik için ana gövdeden yukarı kaldırılarak çıkarılabilir.
  3. Cihazın iç ve dış yüzeylerini nemli bir bezle silin.
  4. Çıkarılabilir parçaları elde yıkayın, durulayın ve kurutun.
  5. Kaseyi tekrar yerine takarken, cihazın gövdesinin içine doğru sonuna dek bastırmaya dikkat edin.
-  Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

## İPUÇLARI VE ÖNERİLER

- Silindirin dönme/yuvarlama eylemi, pişirme sırasında yiyeceğin üzerindeki kaplamayı sarsarak silkeleyebileceğinden, silindire ekmek kırıntıları gibi bir kaplamaya sahip yiyecekleri koymayın.
- Sıcak hava akışını kısıtlayarak pişirme süresini değiştirebileceğinden ve pişirme kalitesini etkileyebileceğinden, silindiri aşırı doldurmayın.

## GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

## TARIFLER

### EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI Yaklaşık 4 porsiyon

Hazırlama süresi: 5-10 dakika. Pişirme süresi: 35-45 dakika

- 650 gr kızartmalık patates
  - 15 ml sıvı yağ
1. Patatesleri istediğiniz boyutta kesin. Parçaların boyutlarını birbirine benzer tutmaya çalışın. Patatesleri soğuk suya daldırın ve süzün. Bu işlemi iki kez daha tekrarlayın. Patateslerde kalan tüm suyu bir mutfak bezi veya kağıt havlu yardımıyla kurutun. Yağı ekleyin ve tüm patatesler yağla eşit derecede kaplanıncaya dek karıştırın.
  2. Air Fry (Hava ile Kızartma) modunu seçin. Süreyi 40 dakika olarak ayarlayın ve patatesleri silindire koyun. Silindiri cihaza yerleştirin ve patatesleri, dışları çıtır çıtır ve içleri yumuşak oluncaya dek pişirin.

### BAHARATLI ELMA DİLİMLİ TATLI PATATES Yaklaşık 4 porsiyon

Hazırlama süresi: 5-10 dakika. Pişirme süresi: 35-45 dakika

- 750 gr tatlı patates
  - 5 gr acı toz/pul biber
  - 15 ml sıvı yağ
  - 3 gr kırık karabiber
1. Tatlı patatesleri eşit boyutlu elma dilimleri halinde kesin. Dilimleri soğuk su altında yıkayın ve süzün. Tatlı patateslerde kalan tüm suyu bir mutfak bezi veya kağıt havlu yardımıyla kurutun.
  2. Zeytinyağı, acı biber ve kırık karabiberi bir kapta karıştırın ve sonra tatlı patatesleri ekleyerek, bu karışımla iyice kaplamalarını sağlayın.
  3. Air Fry (Hava ile Kızartma) modunu seçin. Süreyi 40 dakika olarak ayarlayın ve tatlı patatesleri silindire koyun. Silindiri cihaza yerleştirin ve tatlı patatesleri, dışları çıtır çıtır ve içleri yumuşak oluncaya dek pişirin.

### BİBER DOLMASI Yaklaşık 4 porsiyon

Hazırlama süresi: 10-15 dakika. Pişirme süresi: 25-30 dakika

- 2 adet dolmalık kırmızı biber
  - 3 gr kırık karabiber
  - 350 gr dana kıyma
  - 3 gr paprika
  - ½ beyaz soğan, ince doğranmış
  - 3 gr toz kimyon
  - 3 diş sarımsak, ince doğranmış
  - 100 gr cheddar peyniri, rendelenmiş
  - 3 gr acı kırmızı biber püresi
  - 1 top manda mozzarella
  - 30 ml zeytinyağı
  - Tatlandırmak için tuz
1. Biberleri uzunlamasına ikiye kesin ve saplarını ve tohumlarını ayıklayın. Üzerine az miktarda zeytinyağı dökün ve tuz serpin.
  2. Kıyma, soğan, sarımsak, kırık karabiber, paprika, kimyon, cheddar peyniri, acı kırmızı biber, zeytinyağı ve tuzu bir kapta karıştırın.
  3. Karışımı dört yarım biber için dört eşit parçaya bölün. Mozzarellayı 4 dilim olarak kesin ve bir kenara koyun.
  4. Fırında Kızartma/Pişirme modunu seçin. Tel rafı kaseye alçak pozisyonda yerleştirin ve sonra rafa doldurulmuş biberleri dizin. Yemeğin suları şeffaf akıncaya dek 25-30 dakika pişirin. Pişirme süresinin bitimine beş dakika kala, doldurulmuş her bibere bir dilim mozzarella ekleyin. Pişirme işlemini tamamlayın ve yemeğinizi servis edin.

### ÜÇ PEYNIRLI IZGARA PORTOBELLO MANTARLARI Yaklaşık 4 porsiyon

Hazırlama süresi: 5-10 dakika. Pişirme süresi: 15-20 dakika

- 4 adet Portobello mantarı
  - 200 gr cheddar peyniri, rendelenmiş
  - 3 diş sarımsak, ince doğranmış
  - 2 yeşil soğan, ince doğranmış
  - 50 gr parmesan peyniri, rendelenmiş
  - 75 gr keçi peyniri
  - 3 gr kırık karabiber
  - 4 gr düz yapraklı maydanoz, kıyılmış
  - 15 ml zeytinyağı
  - 2 gr paprika
1. Mantarların saplarını çıkarın ve kabuklarını soyun. Üzerlerine az miktarda zeytinyağı dökün ve tuz serpin.
  2. Cheddar peyniri, sarımsak, soğan, kırık karabiber, maydanoz ve zeytinyağını bir kaptaki karıştırın. Karışımı mantarlar arasında eşit bölüştürün.
  3. Keçi peynirini 4 eşit parçaya bölün ve mantarların üzerine ufalayın. Aynı işlemi rendelenmiş parmesan ile de gerçekleştirin. En üzerine paprikayı tüm mantarlara eşit şekilde serpin.
  4. Izgara modunu seçin. Tel rafı kaseye alçak pozisyonda yerleştirin ve sonra rafa mantarları dizin. 15-20 dakika pişirin.

### LIMON VE DEREOTLU IZGARA SOMON Yaklaşık 4 porsiyon

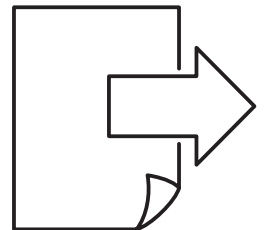
Hazırlama süresi: 5-10 dakika. Pişirme süresi: (Somon porsiyonlarının biçim ve boyutuna bağlı olarak) 5-10 dakika.

- Her biri yaklaşık 200 gr'lık 4 porsiyon somon
  - 1 limonun kabuğu ve suyu
  - 2 diş sarımsak, ince doğranmış
  - 30 ml zeytinyağı
  - 30 ml beyaz şarap
  - 3 gr dereotu
  - Tatlandırmak için tuz ve biber
1. Limon kabuğu, limon suyu, sarımsak, zeytinyağı ve beyaz şarabı bir kaptaki birbirine karıştırın.
  2. Somon parçalarını bir tepsiye yerleştirin ve karışımla kaplayın. Tuz ve biberle tatlandırın.
  3. Izgara modunu seçin. Tel rafı kaseye yüksek pozisyonda yerleştirin ve sonra rafa somon porsiyonlarını dizin. Somonlar matlaşmaya başlayınca dek 5-10 dakika pişirin.

### ÇİKOLATALI PORTAKALLI ŞEKERLEMELER Yaklaşık 6 porsiyon

Soğutma süresi de dahil olmak üzere 45 dakika. Pişirme süresi: 15 dakika. Ekipman: 6 adet kalıp

- 200 gr siyah çikolata (en az %54)
  - 200 gr tuzsuz tereyağı
  - 50 gr tuzsuz tereyağı, eritilmiş
  - 140 gr ince toz şeker
  - 4 büyük yumurta
  - 100 gr katkısız un
  - 20 gr ve ayrıca daha sonra üzerine serpmek için biraz toz kakao
  - 5 gr kabartma tozu
  - 2 portakalın kabuğu
1. Kalıpları bir tepsiye dizin ve yukarı doğru darbelerle içlerine fırçayla biraz eritilmiş tereyağı sürün. Kalıpları 5 dakika buzdolabında soğutun ve aynı işlemi daha fazla tereyağı ile tekrarlayın. Her kalıba biraz toz kakao serpin ve kalıpları döndürerek, tereyağlı katmanın tamamının kakao tozuyla eşit derecede kaplanmasını sağlayın. Fazla kakao tozunu hafifçe vurarak dökün.
  2. Çikolata, tereyağı ve portakal kabuklarını birlikte bir kaptaki yavaşça eritin. Şeker ve yumurtaları ayrı bir kaptaki hafif ve kabarıklılığa dek çırpın. Portakal kabuklarını çikolata karışımından çıkarın. Çikolata karışımı ile yumurta ve şekerleri bir araya getirin.
  3. Un, toz kakao ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. İyice karıştıracaya dek çikolata karışımına katın.
  4. Karışımı kalıplara bölüştürün ve buzdolabında en az 20 dakika soğutun.
  5. Fırında Kızartma/Pişirme modunu seçin. Tel rafı kaseye alçak pozisyonda yerleştirin ve 2 dakika ısıtın. Şekerlemeleri rafın üzerine dikkatle yerleştirin ve süreyi 12-13 dakika olarak ayarlayın. Üst kısmında kabuk oluşuncaya ve şekerlemeler kalıpların yanlarından taşmaya başlayınca dek pişirin.
  6. Piştikten sonra, servis yapmak için 1 dakika bekleyin.



## PİŞİRME KILAVUZU

Aşağıdaki tablo, sık kullanılan gıda maddeleri için yaklaşık pişirme sürelerini belirtmektedir.

| Yiyecek                         | Program           | Aksesuar     | Miktar         | Yakl. Süre (dakika) | Sıcaklık (°C) | Notlar                                                                                                    |
|---------------------------------|-------------------|--------------|----------------|---------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dondurulmuş kızartmalık patates | Hava ile Kızartma | Silindir     | 500 g<br>750 g | 35-50<br>40-60      | 220           |                                                                                                           |
| Ev yapımı patates kızartması    | Hava ile Kızartma | Silindir     | 500 g<br>750 g | 35-45<br>40-60      | 220           | Soğuk suda iki kez durulayın, suyunu süzdürün ve kağıt havlu ile kurulayın. 1 yemek kaşığı yağ ilave edin |
| Tavuk kanadı                    | Hava ile Kızartma | Raf, üst     |                | 15-20               | 220           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün. İyice pişmesini sağlayın.                                           |
| Tavuk budu                      | Hava ile Kızartma | Raf, üst     |                | 20-25               | 220           | Arada bir çevirin. İyice pişmesini sağlayın.                                                              |
| Tavuk göğsü                     | Izgara            | Raf, üst     |                | 10-15               | 190           | İyice pişmesini sağlayın.                                                                                 |
| Taze tavuk şeritleri            | Izgara            | Raf, alt     |                | 10-12               | 200           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün. İyice pişmesini sağlayın                                            |
| Dondurulmuş tavuk nugget        | Pişirme           | Raf, alt     |                | 12-14               | 190           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün.                                                                     |
| Bütün tavuk                     | Et/döner şiş      | Et/döner şiş |                | 45-60               | 190           |                                                                                                           |
| Hindi göğsü                     | Hava ile Kızartma | Raf, alt     | 250 g          | 7-10                | 220           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün.                                                                     |
| Taze burger                     | Pişirme           | Raf, üst     |                | 15-20               | 175           | Burger köfteleri birbirine benzer boyutlarda yapın                                                        |
| Dondurulmuş burger              | Pişirme           | Raf, üst     |                | 13-18               | 175           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün.                                                                     |
| Domuz pizola                    | Hava ile Kızartma | Raf, üst     | 250 g          | 12-18               | 220           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün                                                                      |
| Sosis                           | Izgara            | Raf, üst     |                | 25-35               | 190           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün.                                                                     |
| Beykın                          | Hava ile Kızartma | Raf, alt     |                | 7-40                | 220           |                                                                                                           |
| Elma dilimli tatlı patates      | Hava ile Kızartma | Silindir     | 750 g          | 30-45               | 220           | Derisini ayırmayın. 1 yemek kaşığı yağ ilave edin ve tuz ve karabiberle tatlandırın                       |
| Fırında Akdeniz sebzeleri       | Hava ile Kızartma | Silindir     | 500 g          | 15-20               | 200           | Eşit boyutlu parçalara kesin                                                                              |
| Ev yapımı fileto balık          | Hava ile Kızartma | Raf, alt     |                | 7-8                 | 220           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün. İyice pişmesini sağlayın                                            |
| Dondurulmuş fileto balık        | Pişirme           | Raf, alt     |                | 10-12               | 190           | Pişirme sırasında yarım tur döndürün.                                                                     |
| Somon                           | Izgara            | Raf, üst     | 200 g          | 4-8                 | 190           | Pişirme süresi, boyuta bağlıdır.                                                                          |
| Fırında karnabahar              | Hava ile Kızartma | Silindir     | 500 g          | 10-15               | 220           | Eşit boyutlu parçalara kesin, yakl. 2 cm                                                                  |
| Fırında brüksel lahanası        | Hava ile Kızartma | Silindir     | 300 g          | 15-20               | 220           | 1 yemek kaşığı yağ ilave edin                                                                             |
| Fırında brokoli                 | Izgara            | Silindir     | 500 g          | 15-20               | 190           | Küçük parçalara (2 cm) kesin                                                                              |
| Mantar                          | Hava ile Kızartma | Silindir     | 300 g          | 10-12               | 220           |                                                                                                           |
| Kumpir                          | Hava ile Kızartma | Raf, alt     |                | 30-50               | 220           | Yağla ovun ve tuz ve karabiberle tatlandırın. Arada bir çevirin                                           |
| Pane edilmiş brie peyniri       | Pişirme           | Raf, alt     |                | 7-10                | 175           | Oda sıcaklığına gelince pişirin                                                                           |
| Pizza                           | Pişirme           | Raf, alt     |                | 5-7                 | 200           | Pide pizza/mini/dilim. Tüm ambalajı çıkarın                                                               |
| Et kebabı                       | Et/döner şiş      | Şişler       |                | 15-20               | 190           | Pişirme süresi etin boyutuna bağlıdır                                                                     |
| Sebze kebabı                    | Et/döner şiş      | Şişler       |                | 10-20               | 190           | Hellim peyniri, sebzeler vb.                                                                              |
| Sade kek                        | Pişirme           | Raf, alt     |                | 10-15               | 175           | Kekleri, mini kek kalıplarının içinde pişirin                                                             |

Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini özülları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaaya dek pişirin.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi folosit de copii peste 8 ani dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare numai dacă sunt supravegheate sau dacă au fost îndrumate cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele posibile. Nu lăsați dispozitivul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii.

Acest produs trebuie așezat pe o suprafață stabilă, cu mânerul poziționat în așa fel încât să se evite vărsarea de lichide fierbinți.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încălzi.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

-  Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Acest aparat trebuie să fie utilizat doar pentru frigere, coacere, grătar și prăjire cu aer.
- Nu gătiți direct în cuvă.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite, veți deteriora suprafețele neaderente.

## EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

## SCHIȚE

- |                          |                             |                     |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 1. Capac                 | 5. Cuvă                     | 9. Capac cilindru   |
| 2. Comenzi ecran/tactile | 6. Buton de eliberare capac | 10. Cilindru        |
| 3. Element de încălzire  | 7. Mecanism de acționare    | 11. Mânere cilindru |
| 4. Mănerul cuvei         | 8. Clapete de eliberare     | 12. Grătar pliabil  |

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Este posibil ca noul element să emane fum la început. Nu trebuie să vă îngrijorați. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită la primele utilizări.
- Spălați manual piesele detașabile. Clătiți-le și apoi uscați-le.

## ECRANUL

Pe durata utilizării, ecranul afișează pe rând temperatura actuală și timpul prestabilite ale programului selectat. Dacă un program rulează deja, ecranul va afișa timpul de funcționare rămas. Când este afișată temperatura, butonul temperatură () clipește. Când este afișată durata, butonul timp () clipește.

## GHID DE PROGRAME

Puteți modifica temperatura și timpul de funcționare prestabilite ale programului.

| Program                                                                                             | Setări prestabilite |               | Interval reglabil |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|-------------------|---------------|
|                                                                                                     | Temperatură °C      | Timp (minute) | Temperatură °C    | Timp (minute) |
| Prăjire cu aer   | 220                 | 30            | 150 - 220         | 1 - 60        |
| Frigere/Coacere  | 175                 | 30            | 100 - 220         | 1 - 60        |
| Grill            | 190                 | 15            | 100 - 220         | 1 - 60        |

- Pentru a selecta un program, apăsați butonul corespunzător indicat mai sus.
- Pentru a modifica temperatura, atingeți mai întâi butonul temperatură () apoi folosiți săgețile sus () și jos () pentru a selecta temperatura dorită.
- Pentru a modifica timpul de funcționare, atingeți mai întâi butonul timp () apoi folosiți săgețile sus () și jos () pentru a selecta timpul dorit.
- În timpul unui program, dacă este necesar, puteți modifica setările de timp și temperatură folosind aceeași metodă.



---

## GRĂTARUL

Înainte de utilizare, desfaceți și prindeți picioarele grătarului, exact ca în imagine (fig. E). Grătarul furnizat poate fi așezat în poziția de sus (fig. F) pentru ca alimentele să fie aproape de elementul de încălzire, sau în poziția de jos (fig. G) pentru ca alimentele să fie la distanță de elementul de încălzire. Pentru o depozitare ușoară, picioarele grătarului pot fi pliate.

---

## PRĂJIREA CU AER

1. Scoateți din priză cablul friteuzei Cyclofry plus.
2. Așezați alimentele pe care doriți să le prăjiți în cilindru. Nu umpleți cilindru excesiv. Lăsați suficient spațiu pentru ca aerul să circule și ingredientele să se miște liber (fig. A).
3. Așezați capacul peste cilindru (fig. B).
4. Introduceți mecanismul de acționare în orificiul din cuvă (fig. C).
5. Coborâți cilindru până când cele 2 orificii din mână se înfig în cele 2 cleme din corpul friteuzei (fig. D). Dacă cele 2 cleme nu trec peste orificiile din mână, capacul nu se va închide.
6. Introduceți în priză cablul friteuzei Cyclofry plus. Unitatea va emite un semnal sonor și ecranul se va aprinde pentru scurt timp.
7. Atingeți butonul de pornire (⏻).
8. Ecranul se aprinde și afișează programele disponibile.
9. Atingeți butonul (🍷) pentru a selecta programul Prăjire cu aer.
10. Ecranul afișează pe rând temperatura și timpul de funcționare prestabilite ale programului (consultați ECRANUL). Puteți modifica oricare dintre aceste setări (consultați GHIDUL DE PROGRAME).
11. Modificați setările după cum doriți sau acceptați-le pe cele prestabilite. Atingeți butonul de pornire (⏻) pentru a porni programul.
12. După terminarea programului, ecranul se va stinge (cu excepția butonului de pornire) și ventilatorul va funcționa timp de încă 20 de secunde. După 20 de secunde, friteuza dvs. Cyclofry plus va emite 5 semnale sonore și apoi se va opri.

### Scoaterea cilindrului

1. Deschideți capacul. Aveți grijă la aburul sau aerul cald emanate. Purtați mănuși pentru cuptor sau ceva asemănător.
2. Folosiți cele două mâner pentru a scoate cilindru. Deoarece cilindru și zonele din apropiere sunt FIERBINȚI, vă recomandăm să folosiți mănuși pentru cuptor.
3. Apăsăți cilindru (spre spatele unității), apoi ridicați ușor în sus capătul aflat cel mai aproape de dumneavoastră până când iese din marginea cuvei.
4. Ridicați cilindru complet din cuvă și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
5. Apăsăți în jos clapeta de eliberare (triunghiulară) mai mare și ridicați capacul de pe cilindru (Fig. H). Nu este necesar să apăsați pe ambele clapete pentru a demonta capacul.

---

## FUNCȚIA GRILL

Funcția grill este perfectă pentru frigerea sau rumenirea alimentelor. Folosiți-l întocmai ca un grătar obișnuit, aducând alimentele mai aproape de căldură cu ajutorul grătarului.

1. Scoateți din priză cablul friteuzei Cyclofry plus.
  2. Introduceți grătarul în cuvă. Așezați-l în poziția de sus.
  3. Introduceți în priză cablul friteuzei Cyclofry plus. Unitatea va emite un semnal sonor și ecranul se va aprinde pentru scurt timp.
  4. Atingeți butonul de pornire (⏻).
  5. Ecranul se aprinde și afișează programele disponibile.
  6. Atingeți butonul (🍷) pentru a selecta programul Grill.
  7. Ecranul afișează pe rând temperatura și timpul de funcționare prestabilite ale programului (consultați ECRANUL). Puteți modifica oricare dintre aceste setări (consultați GHIDUL DE PROGRAME).
  8. Modificați setările după cum doriți sau acceptați-le pe cele prestabilite.
  9. Atingeți butonul de pornire (⏻) pentru a porni programul.
  10. După terminarea programului, ecranul se va stinge (cu excepția butonului de pornire) și ventilatorul va funcționa timp de încă 20 de secunde. După 20 de secunde, friteuza dvs. Cyclofry plus va emite 5 semnale sonore și apoi se va opri.
  11. Deschideți capacul. Aveți grijă la aburul sau aerul cald emanate.
  12. Puteți folosi cleștii pentru a îndepărta grătarul cu grijă. Vă recomandăm să folosiți mănuși pentru cuptor.
- Programul poate fi oprit în orice moment prin deschiderea capacului. Închideți capacul pentru a relua programul.
  - Pentru a opri programul, apăsați butonul de pornire (⏻). Programul se va opri și ventilatorul va continua să funcționeze timp de 20 de secunde. Orice setări de programe se vor pierde.

---

## FRIGEREA/COACEREA

1. Scoateți din priză cablul friteuzei Cyclofry plus.
2. Alimentele pot fi gătite direct în cuvă (de ex. prăjiturile).
3. Alimentele pot fi așezate direct pe grătar sau într-un recipient special pentru cuptor și de dimensiuni corespunzătoare.
4. Introduceți în priză cablul friteuzei Cyclofry plus. Unitatea va emite un semnal sonor și ecranul se va aprinde pentru scurt timp.
5. Atingeți butonul de pornire (⏻).
6. Ecranul se aprinde și afișează programele disponibile.
7. Atingeți butonul (🍷) pentru a selecta programul Frigere/Coacere.
8. Ecranul afișează pe rând temperatura și timpul de funcționare prestabilite ale programului (consultați ECRANUL). Puteți modifica oricare dintre aceste setări (consultați GHIDUL DE PROGRAME).
9. Modificați setările după cum doriți sau acceptați-le pe cele prestabilite.
10. Atingeți butonul de pornire (⏻) pentru a porni programul.
11. După terminarea programului, ecranul se va stinge (cu excepția butonului de pornire) și ventilatorul va funcționa timp de încă 20 de secunde. După 20 de secunde, friteuza dvs. Cyclofry plus va emite 5 semnale sonore și apoi se va opri.

12. Deschideți capacul. Aveți grijă la aburul sau aerul cald emanate.
13. Puteți folosi cleștii pentru a îndepărta grătarul cu grijă. Vă recomandăm să folosiți mănuși pentru cuptor.
  - Programul poate fi oprit în orice moment prin deschiderea capacului. Închideți capacul pentru a relua programul.
  - Pentru a opri programul, apăsați butonul de pornire (⏻). Programul se va opri și ventilatorul va continua să funcționeze timp de 20 secunde. Orice setări de programe se vor pierde.

## ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Cuva poate fi scoasă din unitatea principală pentru a fi curățată.
3. Ștergeți suprafețele interioare și exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă.
4. Spălați manual piesele detașabile, clătiți-le și apoi uscați-le.
5. Atunci când remontați cuva, asigurați-vă că ați introdus-o complet în corpul aparatului.



Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

## SUGESTII ȘI SFATURI

Nu introduceți alimente cu crustă, precum frimiturile de pâine, în cilindru deoarece acțiunea de rotire/rostogolire a cilindrului va desprinde crusta de pe alimente în timpul preparării.

Nu umpleți cilindrul excesiv, deoarece acest lucru poate limita fluxul de aer cald, ceea ce poate modifica timpul de preparare și afecta calitatea alimentelor.

## RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

## REȚETE

### CARTOFI PAI DE CASĂ 4 Porții

Timp de pregătire: 5-10 minute. Timp de gătit: 35-45 minute

- 650 g cartofi
  - 15 ml ulei
1. Tăiați cartofii la dimensiunea dorită. Încercați să tăiați bucățile în mod egal. Acoperiți cartofii cu apă rece, apoi scurgeți apa. Repetați de două ori sau mai mult. Ștergeți apa rămasă în exces pe cartofi folosind o cârpă sau un prosop de hârtie. Adăugați uleiul și amestecați cartofii până când sunt acoperiți uniform de ulei.
  2. Selectați modul Prăjire cu aer. Reglați durata la 40 de minute, apoi introduceți cartofii în cilindru. Montați cilindrul și gătiți până când cartofii sunt crocanți la exterior și moi la interior.

### CARTOFI DULCI WEDGES CONDIMENTAȚI 4 Porții

Timp de pregătire: 5-10 minute. Timp de gătit: 35-45 minute

- 750 g cartofi dulci
  - 5 g praf de chili/semințe de chili
  - 15 ml ulei
  - 3 g piper negru zdrobit
1. Tăiați cartofii dulci în felii de dimensiuni egale. Spălați feliile sub apă rece de la robinet și apoi scurgeți-le. Ștergeți apa rămasă în exces pe cartofii dulci folosind o cârpă sau un prosop de hârtie.
  2. Amestecați împreună uleiul de măsline, chili și piperul zdrobit, apoi adăugați cartofii dulci și asigurați-vă că aceștia sunt bine acoperiți cu amestecul.
  3. Selectați modul Prăjire cu aer. Reglați durata la 40 de minute, apoi introduceți cartofii dulci în cilindru. Montați cilindrul și gătiți până când cartofii dulci sunt crocanți la exterior și moi la interior.

### ARDEI UMPLUȚI 4 Porții

Timp de pregătire: 10-15 minute. Timp de gătit: 25-30 minute

- 2 ardei grași roșii
  - 3 g piper negru zdrobit
  - 3 g pastă de chili
  - 350 g carne de vită tocată
  - 3 g paprika
  - 1 bucată de mozzarella de bivolită
  - ½ ceapă albă, tăiată fin
  - 3 g chimen măcinat
  - 30 ml ulei de măsline
  - 3 căței de usturoi, tăiați fin
  - 100 g brânză Cheddar rasă
  - Sare după gust
1. Tăiați ardeii grași în jumătate pe lungime și scoateți cotorul și semințele. Stropiți cu puțin ulei de măsline și condimentați.
  2. Amestecați împreună carnea de vită tocată, ceapa, usturoiul, piperul negru zdrobit, paprika, chimenul, brânza Cheddar, chili, uleiul de măsline și sarea.
  3. Distribuți amestecul în mod egal în cele patru jumătăți de ardei gras. Tăiați mozzarella în 4 felii și lăsați-o deoparte.
  4. Selectați modul Frigere/Coacere. Așezați grătarul în cuvă în poziția de jos, apoi așezați ardeii umpluți pe grătar. Gătiți timp de 25-30 de minute până când ardeii lasă zeamă. Cu 5 minute înainte de oprire, adăugați o felie de mozzarella pe fiecare felie de ardei umplut. Finalizați gătitul și serviți.

### CIUPERCI PORTOBELLO PE GRĂȚAR CU TREI TIPURI DE BRÂNZĂ 4 Porții

Timp de pregătire: 5-10 minute. Timp de gătit: 15-20 minute

- 4 ciuperci Portobello
- 50 g parmezan ras
- 15 ml ulei de măsline
- 200 g brânză Cheddar rasă
- 75 g brânză de capră
- 2 g paprika
- 3 căței de usturoi, tăiați fin cubulețe
- 3 g piper negru pisat
- 2 cepe verzi, tăiate fin cubulețe
- 4 g frunze de pătrunjel, tocate



1. Scoateți codița și descojiți ciupercile. Stropiți cu ulei de măsline și condimentați.
2. Amestecați împreună brânza Cheddar, usturoiul, ceapa, piperul negru zdrobit, pătrunjelul și uleiul de măsline. Împărțiți egal amestecul între ciuperci. Faceți același lucru și cu parmezanul ras.
3. Împărțiți brânza de capră în 4 părți egale și presărați peste ciuperci. Presărați paprica uniform peste.
4. Selectați modul Grill. Puneți grătarul în bol în poziția inferioară și puneți ciupercile pe el. Gătiți pentru 15-20 de minute.

### **SOMON PE GRĂTAR CU LĂMÂIE ȘI MĂRAR 4 Porții**

Timp de pregătire: 5-10 minute. Timp de gătit: 5-10 minute, în funcție de forma și mărimea porțiilor de somon

- 4 porții de somon de aprox. 200 g fiecare
- 30 ml ulei de măsline
- Sare și piper după gust
- Sucul și coaja de la o lămâie
- 30 ml vin alb
- 2 căței de usturoi, tocați fin
- 3 g frunze de mărar

1. Amestecați împreună coaja și zeama de lămâie, usturoiul, uleiul de măsline și vinul alb.
2. Puneți porțiile de somon pe o tavă și acoperiți cu amestecul. Condimentați.
3. Selectați modul Grill. Puneți grătarul în bol pe poziția superioară și puneți somonul pe grătar. Gătiți pentru 5-10 minute, până ce somonul începe să cojească.

### **FONDANTE DE CIOCOLATĂ CU PORTOCAL 6 PORȚII**

Timp de pregătire: 45 minute inclusiv timpul necesar pentru refrigerare. Timp de gătit: 15 minute. Echipament: 6 forme.

- 200 g ciocolată neagră (cel puțin 54%)
- 4 ouă mari
- 5 g praf de copt
- 200 g unt fără sare
- 100 g făină albă
- Coaja de la 2 portocale
- 50 g unt fără sare, topit
- 20 g pudră de cacao și suplimentar pentru acoperire
- 140 g zahăr pudră

1. Puneți formele pe o tavă și ungeți cu ajutorul unei pensule o parte din untul topit folosind mișcări de jos în sus. Puneți la frigider formele pentru 5 minute și repetați procesul de mai sus cu mai mult unt. Puneți puțină pudră de cacao în fiecare formă și rotiți formele până ce învelișul de unt este acoperit uniform cu praf de cacao. Scuturați excesul de praf de cacao.
2. Topiți încet împreună ciocolata, untul și coaja de portocale. Separat, bateți împreună zahărul și ouăle până se obține o consistență ușoară și pufoasă. Îndepărtați coaja de portocale din amestecul de ciocolată. Combinați amestecul de ciocolată cu ouăle și zahărul.
3. Cerneți făina, pudra de cacao și praful de copt. Turnați treptat în amestecul de ciocolată până se omogenizează.
4. Împărțiți amestecul între forme și puneți la frigider pentru cel puțin 20 de minute.
5. Selectați modul de Frigere/Coacere. Puneți grătarul în bol în poziția inferioară și încălziți pentru 2 minute. Puneți cu grija fondantele pe grătar și selectați timpul pentru 12-13 minute. Coaceți până ce începe să se formeze o crustă și fondantele încep să se îndepărteze de marginile formelor
6. Odată pregătite, lăsați să se răcească pentru 1 minut înainte de a le servi.

GHID DE GĂTIRE

Următorul tabel vă indică timpul aproximativ de gătire pentru alimentele obișnuite.

| Alimente                       | Program        | Accesoriu              | Cantitate | Timp aprox.<br>(min.) | Temperatură<br>(°C) | Note                                                                                                       |
|--------------------------------|----------------|------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cartofi pai congelați          | Prăjire cu aer | Cilindru               | 500 g     | 35-50                 | 220                 |                                                                                                            |
|                                |                |                        | 750 g     | 40-60                 |                     |                                                                                                            |
| Cartofi pai de casă            | Prăjire cu aer | Cilindru               | 500 g     | 35-45                 | 220                 | Clătiți de două ori în apă rece, scurgeți și tamponați cu prosop din hârtie.<br>Adăugați 1 lingură de ulei |
|                                |                |                        | 750 g     | 40-60                 |                     |                                                                                                            |
| Aripioare de pui               | Prăjire cu aer | Grătar, poziția de sus |           | 15-20                 | 220                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare. Asigurați-vă că este gătit uniform.                         |
| Ciocănele de pui               | Prăjire cu aer | Grătar, poziția de sus |           | 20-25                 | 220                 | Întoarceți la anumite intervale. Asigurați-vă că este gătit uniform.                                       |
| Piept de pui                   | Grill          | Grătar, poziția de sus |           | 10-15                 | 190                 | Asigurați-vă că este gătit uniform.                                                                        |
| Felii proaspete de pui         | Grill          | Grătar, poziția de jos |           | 10-12                 | 200                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare. Asigurați-vă că este gătit uniform                          |
| Bulgărași de pui congelați     | Coacere        | Grătar, poziția de jos |           | 12-14                 | 190                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare.                                                             |
| Pui întreg                     | Rotisor        | Rotisor                |           | 45-60                 | 190                 |                                                                                                            |
| Piept de curcan                | Prăjire cu aer | Grătar, poziția de jos | 250 g     | 7-10                  | 220                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare.                                                             |
| Burgeri proaspeți              | Coacere        | Grătar, poziția de sus |           | 15-20                 | 175                 | Burgerii trebuie să fie de dimensiuni egale                                                                |
| Burgeri congelați              | Coacere        | Grătar, poziția de sus |           | 13-18                 | 175                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare.                                                             |
| Cotlet de porc                 | Prăjire cu aer | Grătar, poziția de sus | 250 g     | 12-18                 | 220                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare                                                              |
| Cârnați                        | Grill          | Grătar, poziția de sus |           | 25-35                 | 190                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare.                                                             |
| Bacon                          | Prăjire cu aer | Grătar, poziția de jos |           | 7-40                  | 220                 |                                                                                                            |
| Cartofi dulci wedges           | Prăjire cu aer | Cilindru               | 750 g     | 30-45                 | 220                 | În coajă. Adăugați 1 lingură de ulei și condimentați                                                       |
| Legume mediteraneene la cuptor | Prăjire cu aer | Cilindru               | 500 g     | 15-20                 | 200                 | Tăiați în bucăți egale                                                                                     |
| Crochete de pește de casă      | Prăjire cu aer | Grătar, poziția de jos |           | 7-8                   | 220                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare. Asigurați-vă că este gătit uniform                          |
| Crochete de pește congelate    | Coacere        | Grătar, poziția de jos |           | 10-12                 | 190                 | Întoarceți la jumătatea timpului de preparare.                                                             |
| Somon                          | Grill          | Grătar, poziția de sus | 200 g     | 4-8                   | 190                 | Timpul de gătire depinde de dimensiune.                                                                    |
| Conopidă la cuptor             | Prăjire cu aer | Cilindru               | 500 g     | 10-15                 | 220                 | Tăiați în bucăți egale de aprox. 2 cm                                                                      |
| Varză de Bruxelles la cuptor   | Prăjire cu aer | Cilindru               | 300 g     | 15-20                 | 220                 | Adăugați 1 lingură de ulei                                                                                 |
| Broccoli la cuptor             | Grill          | Cilindru               | 500 g     | 15-20                 | 190                 | Tăiați în bucăți mici (2 cm)                                                                               |
| Ciuperci                       | Prăjire cu aer | Cilindru               | 300 g     | 10-12                 | 220                 |                                                                                                            |
| Cartof copt umplut             | Prăjire cu aer | Grătar, poziția de jos |           | 30-50                 | 220                 | Acoperiți cu ulei și condimentați. Întoarceți la anumite intervale                                         |
| Wedges de brânză brie          | Coacere        | Grătar, poziția de jos |           | 7-10                  | 175                 | Gătiți când produsul este la temperatura camerei                                                           |
| Pizza                          | Coacere        | Grătar, poziția de jos |           | 5-7                   | 200                 | Pizza pe pitta/Mini/felie. Îndepărtați toate ambalajele                                                    |
| Kebab din carne                | Rotisor        | Țepușe pentru frigărui |           | 15-20                 | 190                 | Timpul de gătire depinde de dimensiunea bucății de carne                                                   |
| Kebab din legume               | Rotisor        | Țepușe pentru frigărui |           | 10-20                 | 190                 | Brânză haloumi, legume etc.                                                                                |
| Prăjituri simple               | Coacere        | Grătar, poziția de jos |           | 10-15                 | 175                 | Coaceți prăjiturile în formele de brișe                                                                    |

Gătiți carnea, puiul sau derivatele până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.



## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Уредът не трябва да се използва от деца до 8-годишна възраст. Ако се използва от деца над 8 години, те трябва да бъдат наблюдавани. Този уред може да се използва лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, при положение че са контролирани или са получили указания, как да се използва

уредът по безопасен начин и ако разбират свързаните с това рискове. Пазете уреда и кабела далеч от достиг на деца под 8 години. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца.

Продуктът трябва да се постави върху стабилна повърхност, като дръжките следва да са поставени така, че да се избегне изтичане на горещи течности.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи по време на употреба.

Ако кабелът е повреден, върнете уреда за да се избегне всякакъв риск.

 Не използвайте уреда в близост до ван, душ, басейни и други резервуари с вода.

- Уредът може да се използва единствено за препичане, печене, запичане на скара и пържене с въздух.
- Не гответе директно в кошницата.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности.

## САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

## ИЛЮСТРАЦИИ

- |                              |                                     |                        |
|------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Капак                     | 5. Кошница                          | 9. Капак на барабана   |
| 2. Екран/сензорни регулатори | 6. Бутон за освобождаване на капака | 10. Барабан            |
| 3. Нагревателен елемент      | 7. Задвижващ вал                    | 11. Дръжки на барабана |
| 4. Дръжки на кошницата       | 8. Ушенца за разединяване           | 12. Сгъваема поставка  |

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Възможно е в началото от новия нагревател да пуши, но това е нормално. По време на първите няколко ползвания се уверете, че помещението е добре проветрено.
- Измийте отделящите се части на ръка. След това изплакнете и изсушете изцяло.

## ЕКРАН

По време на употреба екранът редува показване на текущата температура и програмираното време за съответната избрана програма. Ако програмата вече работи, екранът ще показва оставащото време на програмата. При показване на температурата бутонът за температурата  ще светне. При показване на времето бутонът за времето  ще светне.

## НАСОКИ ЗА ПРОГРАМИ

Можете да смените температурата и времетраенето на програмата по подразбиране.

| Програма                                                                                             | Програма       |              | Регулираем обхват |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|
|                                                                                                      | Температура °C | Време (мин.) | Температура °C    | Време (мин.) |
| Пържене с въздух  | 220            | 30           | 150 - 220         | 1 - 60       |
| Препичане/Печене  | 175            | 30           | 100 - 220         | 1 - 60       |
| Скара             | 190            | 15           | 100 - 220         | 1 - 60       |

- За да изберете програма, натиснете съответния бутон, показан по-горе.
- За да смените температурата, първо докоснете бутона за температурата  след което използвайте горната (▲) и долната (▼) стрелка, за да изберете желаната температура.
- За да смените времетраенето на програмата, първо докоснете бутона за времето , след което използвайте горната (▲) и долната (▼) стрелка, за да изберете желаното време.
- Ако е необходимо, може да промените настройките за време и температура, като използвате същия метод, докато трае програмата.

---

## ПОСТАВКА

Преди употреба разгънете и застопорете крачетата на поставката, както е показано (фиг. Е). Доставената поставка може да бъде поставена в горна позиция (фиг. F), като храната е по-близо до нагревателния елемент, или в ниска позиция (фиг. G), като храната е по-далеч от нагревателния елемент. Крачетата на поставката могат да се сгъват за съхранение.

---

## ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ

1. Изключете вашия Cysclofry plus от контакта.
2. Поставете продуктите за пържене в барабана. Не препълвайте барабана. Оставете достатъчно място за циркулиране на въздуха и свободно движение на продуктите (фиг. А).
3. Поставете капака върху барабана (фиг. В).
4. Поставете задвижващия вал в отвора на кошницата (фиг. С).
5. Спуснете барабана надолу, докато двата отвора в дръжките застанат в двата щифта на тялото на фритюрника (фиг. D). Капакът няма да се затвори, докато щифтовете не преминат през отворите на дръжката.
6. Включете вашия Cysclofry plus в контакта. Уредът ще издаде звуков сигнал и екранът ще светне за кратко.
7. Докоснете захранващия бутон (⏻).
8. Екранът светва и показва наличните програми.
9. Докоснете бутона (🔥) за да изберете програмата Пържене с въздух.
10. Екранът ще редува показване на температурата и времетраенето по подразбиране на програмата (вижте ЕКРАН). Може да промените която и да е от тези настройки (вижте НАСОКИ ЗА ПРОГРАМИ).
11. Променете настройките по желание или приемете тези по подразбиране. Докоснете захранващия бутон (⏻), за да включите програмата.
12. След приключване на програмата, екранът ще се изключи (без захранващия бутон), а вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди. След 20 секунди вашият Cysclofry plus ще издаде 5 звукови сигнала и ще се изключи.

### Изваждане на барабана.

1. Отворете капака. Внимавайте, тъй като от уреда излизат пара и горещ въздух. Носете кухненски топлоустойчиви ръкавици или подобен вид.
2. Използвайте двете дръжки, за да извадите барабана. Препоръчваме използването на кухненски топлоустойчиви ръкавици, тъй като барабанът и заобикалящите части ще са НАГОРЕЩЕНИ.
3. Натиснете барабана на разстояние (към задната част на уреда), след което повдигнете най-близкия до вас край на барабана леко нагоре, докато се покаже ръбът на кошницата.
4. Извадете барабана от кошницата и го поставете върху топлоустойчива повърхност.
5. Натиснете надолу по-голямото (триъгълното) ушенце за разединяване и внимателно отстранете капака от барабана чрез повдигане (Фиг. H). Не е необходимо да натискате и двете ушенца за разединяване, за да отстраните капака.

---

## ЗАПИЧАНЕ НА СКАРА

Тази функция е перфектна за запичане на скара, приготвяне на хрупкава храна или запържване. Използвайте като конвенционална скара, като приближавате храната до нагряваните части чрез поставката.

1. Изключете вашия Cysclofry plus от контакта.
  2. Сложете поставката в кошницата. Използвайте я в горна позиция.
  3. Включете вашия Cysclofry plus в контакта. Уредът ще издаде звуков сигнал и екранът ще светне за кратко.
  4. Докоснете захранващия бутон (⏻).
  5. Екранът светва и показва наличните програми.
  6. Докоснете бутона (🔥) за да изберете програмата Скара.
  7. Екранът ще редува показване на температурата и времетраенето по подразбиране на програмата (вижте ЕКРАН). Може да промените която и да е от тези настройки (вижте НАСОКИ ЗА ПРОГРАМИ).
  8. Променете настройките по желание или приемете тези по подразбиране.
  9. Докоснете захранващия бутон (⏻), за да включите програмата.
  10. След приключване на програмата, екранът ще се изключи (без захранващия бутон), а вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди. След 20 секунди вашият Cysclofry plus ще издаде 5 звукови сигнала и ще се изключи.
  11. Отворете капака. Внимавайте, тъй като от уреда излизат пара и горещ въздух.
  12. Може да използвате щипки, за да извадите внимателно решетката. Препоръчваме използването на кухненски топлоустойчиви ръкавици
- Може да поставите програмата на пауза по всяко време, като отворите капака. Затворете капака и програмата ще се възобнови.
  - За да спрете програмата, натиснете захранващия бутон (⏻). Програмата ще спре, а вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди. Всички настройки на програмата ще бъдат изтрети.

---

## ПРЕПИЧАНЕ/ПЕЧЕНЕ

1. Изключете вашия Cysclofry plus от контакта.
2. Поставете решетката в кошницата. Използвайте я в ниската позиция. Храната може да се пече и директно в кошницата (напр. кексове).
3. Храната може да се постави директно върху поставката или в огнеупорен съд с подходящ размер.
4. Включете вашия Cysclofry plus в контакта. Уредът ще издаде звуков сигнал и екранът ще светне за кратко.
5. Докоснете захранващия бутон (⏻).
6. Екранът светва и показва наличните програми.
7. Докоснете бутона (🔥), за да изберете програмата Препичане/Печене.
8. Екранът ще редува показване на температурата и времетраенето по подразбиране на програмата (вижте ЕКРАН). Може да промените която и да е от тези настройки (вижте НАСОКИ ЗА ПРОГРАМИ).
9. Променете настройките по желание или приемете тези по подразбиране.
10. Докоснете захранващия бутон (⏻), за да включите програмата.



11. След приключване на програмата, екранът ще се изключи (без захранващия бутон), а вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди. След 20 секунди вашият Cyclofry plus ще издаде 5 звукови сигнала и ще се изключи.
12. Отворете капака. Внимавайте, тъй като от уреда излизат пара и горещ въздух.
13. Може да използвате щипки, за да извадите внимателно решетката. Препоръчваме използването на кухненски топлоустойчиви ръкавици.
- Може да поставите програмата на пауза по всяко време, като отворите капака. Затворете капака и програмата ще се възобнови.
- За да спрете програмата, натиснете захранващия бутон (⏻). Програмата ще спре, а вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди. Всички настройки на програмата ще бъдат изтрити.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
2. За почистване извадете кошницата от основното тяло чрез повдигане.
3. Почистете вътрешните и външните повърхности на уреда с влажна кърпа.
4. Измийте на ръка отделящите се части, изплакнете и оставете да изсъхнат.
5. Когато поставяте кошницата обратно, задължително я натиснете докрай в тялото на уреда.



Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

## НАСОКИ И СЪВЕТИ

- Не поставяйте храна, която има слой, като например галета, тъй като той ще падне от въртенето/движението на барабана по време на готвенето.
- Не препълвайте барабана, тъй като това може да ограничи потока на горещ въздух, а това може да повлияе върху времето и качеството на готвене.

## РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране

## РЕЦЕПТИ

### ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ 4 Порции

Време за подготовка: 5 - 10 минути. Време за готвене: 35 - 45 минути

- 650 гр. картофи за пържене
  - 15 мл. олио
1. Нарезете картофите според предпочитания размер. Старайте се размерите да са подобни. Покрийте картофите със студена вода и източете. Повторете още два пъти. Подсушете излишната вода от картофите с кърпа или кухненска хартия. Добавете олиото и разбъркайте картофите, докато се покрият равномерно с олио.
  2. Изберете режим за пържене с въздух. Настройте продължителността на 40 минути, след което поставете картофите в барабана. Поставете барабана и гответе, докато картофите станат хрупкави отвън и меки във вътрешността.

### SPICED SWEET POTATO WEDGES 4 Порции

Време за подготовка: 5 - 10 минути. Време за готвене: 35 - 45 минути

- 750 гр. сладки картофи
  - 5 гр. чили на прах/ на люспи
  - 15 мл. зехтин
  - 3 гр. натрошен черен пипер
1. Нарезете сладките картофи на полумесеци с равен размер. Измийте полумесеците със студена вода и отцедете. Подсушете излишната вода от сладките картофи с кърпа или кухненска хартия.
  2. Смесете зехтина, чилито и натрошения черен пипер, след което добавете сладките картофи, като се уверите, че се покриват добре със сместа.
  3. Изберете режим за пържене с въздух. Настройте продължителността на 40 минути, след което поставете сладките картофи в барабана. Поставете барабана и гответе, докато картофите станат хрупкави отвън и меки във вътрешността.

### ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ 4 Порции

Време за подготовка: 10 - 15 минути. Време за готвене: 25 - 30 минути

- 2 червени чушки тип камбана
  - 3 гр. натрошен черен пипер
  - 3 гр. чили пюре
  - 350 гр. смяно говеждо
  - 3 гр. червен пипер
  - 1 топка биволска моцарела
  - ½ бял лук, накълцан на дребно
  - 3 гр. смян кимион
  - 30 мл. зехтин
  - 3 скилидки чесън, накълцани на дребно
  - 100 гр. сирене чедар, настъргано
  - Сол на вкус
1. Разрежете чушките на половинки по дължина и премахнете дръжката и семките. Напърскайте със зехтин и сложете подправки.
  2. Смесете смяното говеждо, лука, чесъна, натрошения черен пипер, червения пипер, кимиона, сиренето чедар, чилито, зехтина и солта.
  3. Разделете сместа равномерно между четирите половинки чушка. Нарезете моцарелата на 4 филийки и оставете настрана.
  4. Изберете режим за препичане/ печене. Поставете телената поставка в кошницата на ниска позиция, след което поставете пълнените чушки на поставката. Гответе 25 - 30 минути, докато соковете станат прозрачни. Пет минути преди края на готвенето добавете резен моцарела върху всяка пълнена чушка. Завършете готвенето и сервирайте.

### ГРИЛОВАНИ ПЕЧУРКИ С ТРИ СИРЕНА 4 Порции

Време за подготовка: 5 - 10 минути. Време за готвене: 15 - 20 минути

- 4 гъби портобело
- 50 гр. сирене пармезан, настъргано
- 15 мл. зехтин
- 200 g сирене чедар, настъргано
- 75 гр. козе сирене
- 2 гр. червен пипер
- 3 скилидки чесън, накълцани на дребно
- 3 гр. натрошен черен пипер
- 2 стръка пресен лук, накълцани на дребно
- 4 гр. магданоз, нарязан

1. Премахнете пънчетата и обелете кората на гъбите. Напръскайте със зехтин и сложете подправки.
2. Смесете сиренето чедар, чесъна, лука, натрошения черен пипер, магданоза и зехтина. Разпределете сместа по равно между гъбите.
3. Разделете козето сирене на 4 равни части и натрошете върху гъбите. Направете същото с настъргания пармезан. Поръсете с червен пипер.
4. Изберете режим Скара. Поставете телената поставка в кошницата на ниска позиция и поставете гъбите на поставката. Гответе 15 - 20 минути.

### ГРИЛОВАНА СЪОМГА С ЛИМОН И КОПЪР 4 Порции

Време за подготовка: 5 - 10 минути. Време за готвене: 5-10 минути (в зависимост от формата и размера на порциите съомга)

- 4 порции съомга, около 200 гр. всяка
- 30 мл. зехтин
- Сол и пипер на вкус
- Кора и сок от 1 лимон
- 30 мл. бяло вино
- 2 скилидки чесън, накълцани на дребно
- 3 гр. листа копър

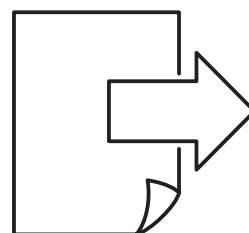
1. Смесете лимоновата кора, лимоновия сок, чесъна, зехтина и бялото вино.
2. Поставете порциите съомга в тава и покрийте със сместа. Сложете подправки.
3. Изберете режим Скара. Поставете телената поставка в кошницата на висока позиция и поставете порциите съомга на поставката. Гответе 5 - 10 минути, докато съомгата започне лесно да се дели на парченца.

### ШОКОЛАДОВО-ПОРТОКАЛОВ ФОНДАН 6 Порции

Време за подготовка: 45 минути, включително времето за охлаждане в хладилник. Време за готвене: 15 минути. Снабдено с: 6 формички.

- 200 гр. тъмен шоколад (най-малко 54%)
- 4 големи яйца
- 5 гр. бакпулвер
- 200 гр. масло без сол
- 100 гр. обикновено брашно
- Кора от 2 портокала
- 50 гр. масло без сол, разтопено
- 20 гр. какао на прах и допълнително за поръсване
- 140 гр. пудра захар

1. Поставете формичките в тава и намажете вътрешността с разтопено масло, използвайки движения нагоре. Охладете формичките в хладилник за 5 минути и повторете процеса с още масло. Поставете малко какао на прах във всяка формичка и завъртете формичките, докато масленото покритие се покрие равномерно с какао на прах. Изтръскайте излишното какао.
2. Бавно разтопете шоколада, маслото и портокаловите корички заедно. Отделно разбийте захарта и яйцата заедно, докато станат леки и пухкави. Извадете портокаловите кори от шоколадовата смес. Смесете шоколадовата смес с яйцата и захарта.
3. Пресейте брашното, какаото на прах и содата за готвене. Постепенно добавете към шоколадовата смес, докато се смесят добре.
4. Разпределете сместа във формичките и охладете за най-малко 20 минути.
5. Изберете режим Препичане/ печене. Поставете телената поставка в кошницата на ниска позиция и загрейте за 2 минути. Внимателно поставете фонданите на поставката и задайте продължителността на 12 - 13 минути. Печете докато горната страна започне да образува коричка и фонданите започнат да се отделят от стените на формичките.
6. След приготвяне, оставете за 1 минута, преди да сервирате.



РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

В следната таблица е посочена приблизителната продължителност на готвене за разпространени ястия.

| Ястие                                | Програма         | Принадлежност    | Количество | Прибл. време (мин) | Температура (°C) | Бележи                                                                                                 |
|--------------------------------------|------------------|------------------|------------|--------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Замразени пържени картофи            | Пържене с въздух | Барабан          | 500 g      | 35-50              | 220              | Изпакнете два пъти със студена вода, отцедете и подсушете с хартия. Добавете 1 супена лъжица олио      |
|                                      |                  |                  | 750 g      | 40-60              |                  |                                                                                                        |
| Домашни пържени картофи              | Пържене с въздух | Барабан          | 500 g      | 35-45              | 220              |                                                                                                        |
|                                      |                  |                  | 750 g      | 40-60              |                  |                                                                                                        |
| Пилешки крилца                       | Пържене с въздух | Поставка, висока |            | 15-20              | 220              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене. Уверете се, че се е стотвило в дълбочина. |
| Пилешки бутчета                      | Пържене с въздух | Поставка, висока |            | 20-25              | 220              | Обръщайте от време на време. Уверете се, че се е стотвило в дълбочина.                                 |
| Пилешки гърди                        | Скара            | Поставка, висока |            | 10-15              | 190              | Уверете се, че се е стотвило в дълбочина.                                                              |
| Свежи пилешки филенца                | Скара            | Поставка, ниска  |            | 10-12              | 200              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене. Уверете се, че се е стотвило в дълбочина  |
| Замразени пилешки хапки              | Печене           | Поставка, ниска  |            | 12-14              | 190              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене.                                           |
| Цяло пиле                            | Въртене на шиш   | Въртене на шиш   |            | 45-60              | 190              |                                                                                                        |
| Пуешки гърди                         | Пържене с въздух | Поставка, ниска  | 250 g      | 7-10               | 220              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене.                                           |
| Свежи бургери                        | Печене           | Поставка, висока |            | 15-20              | 175              | Направете бургери с еднородни размери                                                                  |
| Замразени бургери                    | Печене           | Поставка, висока |            | 13-18              | 175              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене.                                           |
| Свински котлет                       | Пържене с въздух | Поставка, висока | 250 g      | 12-18              | 220              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене                                            |
| Наденици                             | Скара            | Поставка, висока |            | 25-35              | 190              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене.                                           |
| Бекон                                | Пържене с въздух | Поставка, ниска  |            | 7-40               | 220              |                                                                                                        |
| Сладки картофи „уджис“               | Пържене с въздух | Барабан          | 750 g      | 30-45              | 220              | С кожата. Добавете една супена лъжица олио и подправки                                                 |
| Печени зеленчуци по средиземноморски | Пържене с въздух | Барабан          | 500 g      | 15-20              | 200              | Нарежете на парчета с равни размери                                                                    |
| Домашни рибни пръчици                | Пържене с въздух | Поставка, ниска  |            | 7-8                | 220              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене. Уверете се, че се е стотвило в дълбочина  |
| Замразени рибни пръчици              | Печене           | Поставка, ниска  |            | 10-12              | 190              | Завържете след изтичане на половината от времето за готвене.                                           |
| Сьомга                               | Скара            | Поставка, висока | 200 g      | 4-8                | 190              | Времето за готвене зависи от размера.                                                                  |
| Печен карфиол                        | Пържене с въздух | Барабан          | 500 g      | 10-15              | 220              | Нарежете на парчета с равни размери, около 2 см                                                        |
| Печени къпнове                       | Пържене с въздух | Барабан          | 300 g      | 15-20              | 220              | Добавете 1 супена лъжица олио                                                                          |
| Печени броколи                       | Скара            | Барабан          | 500 g      | 15-20              | 190              | Нарежете на малки парчета (2 см)                                                                       |
| Гъби                                 | Пържене с въздух | Барабан          | 300 g      | 10-12              | 220              |                                                                                                        |
| Печен пълен картоф                   | Пържене с въздух | Поставка, ниска  |            | 30-50              | 220              | Натрийте с олио и добавете подправки. Обръщайте от време на време                                      |
| „Уджис“ с бри                        | Печене           | Поставка, ниска  |            | 7-10               | 175              | Гответе от тайна температура                                                                           |
| Пица                                 | Печене           | Поставка, ниска  |            | 5-7                | 200              | Пита пица /мини/ парче. Отстранете всички опаковки                                                     |
| Месен кебап                          | Въртене на шиш   | Шишове           |            | 15-20              | 190              | Времето за готвене зависи от размера на месото                                                         |
| Зеленчуков кебап                     | Въртене на шиш   | Шишове           |            | 10-20              | 190              | Халуки, зеленчуци и др.                                                                                |
| Семпъл сладкиш                       | Печене           | Поставка, ниска  |            | 10-15              | 175              | Гответе сладкишите във форми за кексчета                                                               |

Гответе месо, домашни птици и производни докато при бодване потече сох без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب إزالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

## إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 0 سنة إلى 8 سنوات. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق إذا كانوا خاضعين للإشراف باستمرار. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم وجود خبرة ومعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم تعليمات عن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. احفظ الجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجوز أن يتم التنظيف والصيانة بعد الاستخدام بواسطة الأطفال.
- يجب وضع هذا المنتج على سطح ثابت مع وضع المقابض بحيث يتم تجنب تسرب السوائل الساخنة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.
- سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

إذا كان السلك متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- يمكن استخدام هذا الجهاز للتحميص، والخبز، والشواء، والقلي الهوائي فقط ولا يجوز استخدامه على أي نحو آخر.
- لا يجوز الطهي مباشرة في الوعاء.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة
- لا يجب استخدام أي أدوات معدنية أو حادة كي لا يتلف السطح المانع للتصاق

## للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

1. غطاء
2. أدوات التحكم باللمس/شاشة العرض
3. عنصر التسخين
4. مقابض الوعاء
5. وعاء
6. زر تحرير الغطاء
7. عمود الإدارة
8. ألسنة الإخراج
9. غطاء الحلة الاسطوانية
10. حلة اسطوانية
11. مقابض الحلة الاسطوانية
12. رف قابل للطي

### شاشة العرض

في أثناء الاستخدام، يظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة الحالية ووقت البرنامج الافتراضي للبرنامج المحدد حالياً. في حال كان البرنامج قيد التشغيل بالفعل، تعرض الشاشة مدة تشغيل البرنامج. عند عرض درجة الحرارة، يومض زر درجة الحرارة (ⓘ). عند عرض الوقت، يومض زر الوقت (⌚).

### دليل البرنامج

يمكنك تغيير درجة حرارة البرنامج الافتراضي ومدة تشغيل البرنامج الافتراضي

| البرنامج           | الإعدادات الافتراضية      |                  | المدى القابل للتعديل      |                  |
|--------------------|---------------------------|------------------|---------------------------|------------------|
|                    | درجة الحرارة (درجة مئوية) | (المدة بالدقيقة) | درجة الحرارة (درجة مئوية) | (المدة بالدقيقة) |
| قلي هوائي بدون زيت | 220                       | 30               | 150-220                   | 1-60             |
| خبز/تحميص          | 175                       | 30               | 100-220                   | 1-60             |
| شوي                | 190                       | 30               | 100-220                   | 1-60             |
| المشواة            | 190                       | 30               | 100-220                   | 1-60             |

1. لاختيار برنامج، يرجى الضغط على زر البرنامج ذو الصلة المعروض أعلاه
2. لتغيير درجة الحرارة، يرجى الضغط أولاً على زر درجة الحرارة (ⓘ) ثم استخدم الأسهم للأعلى (▲) ولأسفل (▼) لتحديد درجة الحرارة المرغوبة.
3. لتغيير وقت تشغيل البرنامج، يرجى الضغط أولاً على زر الوقت (⌚) ثم استخدم الأسهم للأعلى (▲) ولأسفل (▼) لتحديد الوقت المرغوب.
4. إذا لزم الأمر، يمكنك تغيير إعدادات الوقت ودرجة الحرارة باستخدام نفس الطريقة أثناء تشغيل البرنامج.

### الرف

قبل استخدام الجهاز، يجب تثبيت وتأمين أرجل الرف كما هو موضح (الشكل E). يمكن وضع الرف المرفق في الموضع العالي (الشكل F) وتحريك الطعام بالقرب من عنصر التسخين، أو الموضع المنخفض (الشكل G) وتحريك الطعام أكثر قرباً من عنصر التسخين. يمكن فك وطي أرجل الرف وتخزينها.

### القلي الهوائي بدون زيت

1. يرجى فصل جهازك Cyclofry plus من قابس الكهرباء.
2. توضع الأصناف التي ترغبون في قليها في الحلة الاسطوانية. لا يجب ملء الحلة الاسطوانية لنهايتها. يرجى ترك مساحة كافية للهواء ليقوم بدورته وللمكونات لتتحرك في الحلة الاسطوانية بحرية (الشكل A).
3. يتم غلق الغطاء على الحلة الاسطوانية بإحكام (الشكل B).
4. يرجى إدخال عمود الإدارة في فتحة الوعاء (الشكل C).
5. توضع الحلة الاسطوانية في وضع سفلي إلى أن تدخل الفتحتان الموجودتان في المقابض في الوتدين الموجودين في جسم القلاية (الشكل D). لن يغلق الغطاء بإحكام إلا إذا كانت الأوتاد مثبتة في فتحات المقابض بشكل صحيح.
6. يرجى توصيل جهازك Cyclofry plus في قابس الكهرباء. تصدر الوحدة صافرة وتضيء الشاشة بعد فترة وجيزة.
7. يرجى الضغط على زر الطاقة (⏻).
8. سوف تضيء الشاشة لتعرض البرامج المتاحة.
9. يرجى الضغط على زر (ⓘ) لاختيار برنامج القلي الهوائي.
10. يظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة ومدة تشغيل البرنامج الافتراضي (انظر الشاشة). يمكنك تغيير أي من هذه الإعدادات (انظر دليل البرنامج).



11. عليك تغيير الإعدادات حسب رغبتك أو القبول بالإعدادات الافتراضية. يرجى الضغط على زر الطاقة (⏻) لبدء تشغيل البرنامج.
12. بمجرد انتهاء البرنامج، تنطفئ الشاشة (باستثناء زر الطاقة) وتعمل المروحة لمدة 20 ثانية. بعد 20 ثانية، سوف يصدر جهازك Cyclofry plus صافرة خمس مرات وبعدها يقف عن العمل.

### إخراج الحلة الاسطوانية

1. يرجى فتح الغطاء. حذار من التعرض لأي من الأبخرة أو الهواء الساخن المتسرب. يرجى ارتداء قفازات الفرن أو ما شابه.
2. يُستخدم المقيضين في إخراج الحلة الاسطوانية. وننصح بارتداء قفازات الفرن أثناء إخراج الحلة الاسطوانية لأن الحلة الاسطوانية وجميع الأدوات التي حولها ستكون ساخنة.
3. حركي الحلة الاسطوانية في اتجاه بعيد عنك (تجاه المنطقة الخلفية من الوحدة) وبعدها وارفعي الجزء الخلفي من الحلة الاسطوانية القريبة منك قليلاً لأعلى حتى يمكنك إخراجها من حافة الوعاء.
4. ارفعي الحلة الاسطوانية وأخرجيها من الوعاء ثم ضعها في مكان بالأسفل على سطح مقاوم للحرارة.
5. ضغطي على لسان الإخراج الأكبر (الثلاثي) وارفعي غطاء الحلة الاسطوانية بحرص (الشكل H). لا داعي للضغط على كلا لساني الإخراج لرفع الغطاء.

### الشواء

تعتبر خاصية الشوي طريقة مثالية لشوي الطعام، أو جعله مقرمشاً وهشاً، أو إنضاج الطعام. تُستخدم مثل الشواية التقليدية ويوضع الطعام على مقربة من الحرارة باستخدام الرف.

1. يرجى فصل جهازك Cyclofry plus من قاييس الكهرباء.
  2. يوضع الرف في الوعاء. يُستخدم في الموضع العلوي.
  3. يرجى توصيل جهازك Cyclofry plus في قاييس الكهرباء. تصدر الوحدة صافرة وتضيء الشاشة بعد فترة وجيزة.
  4. يرجى الضغط على زر الطاقة (⏻)
  5. سوف تضيء الشاشة لتعرض البرامج المتاحة.
  6. يرجى الضغط على زر (⏻) لاختيار برنامج الشوي.
  7. يظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة ومدة تشغيل للبرنامج الافتراضي (انظر الشاشة). يمكنك تغيير أي من هذه الإعدادات (انظر دليل البرنامج).
  8. عليك تغيير الإعدادات حسب رغبتك أو القبول بالإعدادات الافتراضية. يرجى الضغط على زر الطاقة.
  9. (⏻) لبدء تشغيل البرنامج.
  10. بمجرد انتهاء البرنامج، تنطفئ الشاشة (باستثناء زر الطاقة) وتعمل المروحة لمدة 20 ثانية. بعد 20 ثانية، سوف يصدر جهازك Cyclofry plus صافرة خمس مرات وبعدها يقف عن العمل.
  11. يرجى فتح الغطاء. حذار من التعرض لأي من الأبخرة أو الهواء الساخن المتسرب.
  12. ننصح بارتداء قفازات الفرن.
- يمكن إيقاف البرنامج مؤقتاً في أي وقت عن طريق فتح الغطاء. يرجى غلق الغطاء لاستئناف عمل البرنامج.
  - لإيقاف البرنامج، يرجى الضغط على زر الطاقة (⏻). سوف يتوقف البرنامج ولكن تستمر المروحة في العمل لمدة 20 ثانية. سيتم فقد جميع إعدادات البرنامج بمجرد إيقاف التشغيل.

### الخبز/التحميص

1. يرجى فصل جهازك Cyclofry plus من قاييس الكهرباء.
  2. كما يمكن كذلك خبز الطعام مباشرة في الوعاء (على سبيل المثال: عمل الكعك).
  3. يمكن وضع الطعام مباشرة على الرف أو داخل حاوية حرارية بحجم مناسب للفرن.
  4. يرجى توصيل جهازك Cyclofry plus في قاييس الكهرباء. تصدر الوحدة صافرة وتضيء الشاشة بعد فترة وجيزة.
  5. يرجى الضغط على زر الطاقة (⏻)
  6. سوف تضيء الشاشة لتعرض البرامج المتاحة.
  7. يرجى الضغط على زر (⏻) لاختيار برنامج الخبز/التحميص.
  8. يظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة ومدة تشغيل للبرنامج الافتراضي (انظر الشاشة). يمكنك تغيير أي من هذه الإعدادات (انظر دليل البرنامج).
  9. عليك تغيير الإعدادات حسب رغبتك أو القبول بالإعدادات الافتراضية. يرجى الضغط على زر الطاقة.
  10. (⏻) لبدء تشغيل البرنامج.
  11. بمجرد انتهاء البرنامج، تنطفئ الشاشة (باستثناء زر الطاقة) وتعمل المروحة لمدة 20 ثانية. بعد 20 ثانية، سوف يصدر جهازك Cyclofry plus صافرة خمس مرات وبعدها يقف عن العمل.
  12. يرجى فتح الغطاء. حذار من التعرض لأي من الأبخرة أو الهواء الساخن المتسرب.
  13. ننصح بارتداء قفازات الفرن
- يمكن إيقاف البرنامج مؤقتاً في أي وقت عن طريق فتح الغطاء. يرجى غلق الغطاء لاستئناف عمل البرنامج.
  - لإيقاف البرنامج، يرجى الضغط على زر الطاقة (⏻). سوف يتوقف البرنامج ولكن تستمر المروحة في العمل لمدة 20 ثانية. سيتم فقد جميع إعدادات البرنامج بمجرد إيقاف التشغيل.

### العناية والصيانة

1. يرجى ترك كل الأشياء حتى تبرد تماماً.
  2. يمكن رفع وإخراج الوعاء من الجسم الرئيسي للجهاز بغرض التنظيف.
  3. امسحي الأسطح الخارجية والداخلية للجهاز بقطعة قماش مبللة.
  4. اغسلي الأجزاء المتحركة التي يمكن إزالتها يدوياً، واشطفيها، وجففيها.
  5. عند إعادة تركيب الوعاء، تأكدي من الضغط عليها من جميع الأطراف لأسفل في جسم الجهاز.
-  يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية. يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز

### تلميحات ونصائح

لا يجب وضع أطعمة لها قشرة خارجية في الحلة الاسطوانية مثل فئات الخبز لأن طبيعة الحركة الدائرية/الدورانية للحلة الاسطوانية سوف تنزع تلك القشرة من الأطعمة أثناء الطهي. لا يجب ملء الحلة الاسطوانية لأنها لن تهيئها لأن مثل هذه الخطوة يمكن أن تحد من تدفق الهواء الساخن الذي يمكن أن يغير من زمن الطهي ويؤثر على جودة الطهي.

### إعادة التدوير

تجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



## ليل الطهي

يعرض الجدول التالي أوقات الطهي التقريبية لأصناف الطعام المعروفة.

| الطعام                     | البرنامج           | الملحق       | الكمية | المدة التقريبية (بالدقيقة) | درجة الحرارة (°C) | ملاحظات                                                                           |
|----------------------------|--------------------|--------------|--------|----------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| البطاطس المغلية المجمدة    | قلي هوائي بدون زيت | حلة اسطوانية | 500g   | 35-50                      | 220               |                                                                                   |
|                            |                    |              | 750g   | 40-60                      |                   |                                                                                   |
| البطاطس المغلية المنزلية   | قلي هوائي بدون زيت | حلة اسطوانية | 500g   | 35-45                      | 220               | تُشطف مرتين بالماء البارد، ثم تُصفى وتُجفف بالورق. وتُغمر في ملعقة كبيرة من الزيت |
|                            |                    |              | 750g   | 40-60                      |                   |                                                                                   |
| أجنحة الدجاج               | قلي هوائي بدون زيت | الرف، العالي |        | 15-20                      | 220               | تُقلب في منتصف زمن الطهي. يجب التأكد من النضج من الداخل                           |
| أفخاذ الدجاج               | قلي هوائي بدون زيت | الرف، العالي |        | 20-25                      | 220               | يُيجب التقلب من حين لآخر. يجب التأكد من النضج من الداخل                           |
| صدور الدجاج                | شوي                | الرف، العالي |        | 10-15                      | 190               | يجب التأكد من النضج من الداخل                                                     |
| شرائط الدجاج الطازجة       | شوي                | الرف، السفلي |        | 10-12                      | 200               | تُقلب في منتصف زمن الطهي. يجب التأكد من النضج من الداخل                           |
| قطع الدجاج المجمدة (ناجتس) | خبز                | الرف، السفلي |        | 12-14                      | 190               | تُقلب في منتصف زمن الطهي.                                                         |
| الدجاج الكامل              | المشواة            | المشواة      |        | 45-60                      | 190               |                                                                                   |
| صدور الديك الرومي          | قلي هوائي بدون زيت | الرف، السفلي | 250g   | 7-10                       | 220               | تُقلب في منتصف زمن الطهي.                                                         |
| البطاطا الحلوة الودجز      | قلي هوائي بدون زيت | حلة اسطوانية | 750g   | 30-45                      | 220               | بالقشرة. تُغمر في ملعقة كبيرة من الزيت وتُتبّل                                    |
| خضروات المتوسط المشوية     | قلي هوائي بدون زيت | حلة اسطوانية | 500g   | 15-20                      | 200               | تُقطع إلى أحجام متساوية                                                           |
| أصابع السمك المنزلية       | قلي هوائي بدون زيت | الرف، السفلي |        | 7-8                        | 220               | تُقلب في منتصف زمن الطهي. يجب التأكد من النضج من الداخل                           |
| أصابع السمك المجمدة        | خبز                | الرف، السفلي |        | 10-12                      | 190               | تُقلب في منتصف زمن الطهي.                                                         |
| السلمون                    | شوي                | الرف، العالي | 200g   | 4-8                        | 190               | يعتمد زمن الطهي على الحجم.                                                        |
| القرنبيط المشوي            | قلي هوائي بدون زيت | حلة اسطوانية | 500g   | 10-15                      | 220               | تُقطع إلى قطع متساوية الحجم، حوالي 2 سم                                           |
| الكرب الصغير المشوي        | قلي هوائي بدون زيت | حلة اسطوانية | 300g   | 15-20                      | 220               | وتُغمر في ملعقة كبيرة من الزيت                                                    |
| البروكلي المشوي            | شوي                | حلة اسطوانية | 500g   | 15-20                      | 190               | تُقطع إلى قطع صغيرة (2 سم)                                                        |
| الفطر                      | قلي هوائي بدون زيت | حلة اسطوانية | 300g   | 10-12                      | 220               |                                                                                   |
| البطاطس المشوية بقشرها     | قلي هوائي بدون زيت | الرف، السفلي |        | 30-50                      | 220               | تُترك في الزيت وتُتبّل. يجب التقلب من حين لآخر                                    |
| الودجز بالجبن              | خبز                | الرف، السفلي |        | 7-10                       | 175               | تُطهى عندما تصبح في درجة حرارة الغرفة                                             |
| الببازا                    | خبز                | الرف، السفلي |        | 5-7                        | 200               | ببازا بيتا/ميني/شريحة. يجب إزالة جميع الأغلفة                                     |
| كباب اللحم                 | المشواة            | أسياخ        |        | 15-20                      | 190               | يعتمد زمن الطهي على حجم اللحم                                                     |
| كباب الخضروات              | المشواة            | أسياخ        |        | 10-20                      | 190               | الجبن الحلوم والخضروات، إلخ.                                                      |
| الكعكة الأساسية            | خبز                | الرف، السفلي |        | 10-15                      | 175               | تُطهى الكعك في عبوات الكب كيك                                                     |

