



Блендер ручной электрический
Производитель: BaByliss SARL 99 Авеню
Аристид Бриан
92120, Монруж, Франция
Факс 33 (0) 146564752
Сделанов Китае
Датапроизводства(неделя, год): см. натоваре

BABYLISS SARL
ZI du Val de
Calvigny
59141 Iwuy
France
www.cuisinart.eu

G IB-21/333

FAC 2021 / 11

Cuisinart®



**MINI CUPTOR/
FRITEUZĂ CU AER CALD**
TOA60E
Q178A

Cuisinart®



CUPRINS

1. Instrucțiuni de siguranță	3
2. Introducere	9
3. Caracteristicile produsului	9
4. Utilizare	9
5. Sfaturi și sugestii	13
6. Curățare și îngrijire	14
7. Recomandări timpi de gătire	15
8. Garanție	15

1. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ (INSTRUCȚIUNI ORIGINALE)

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATORUL!



- **AVERTISMENT:** Suprafețe foarte fierbinți.
- **NU ATINGEȚI** suprafețele fierbinți, deoarece poate apărea un risc de rănire. Folosiți întotdeauna mânerul.
- **ACEST APARAT TREBUIE UTILIZAT NUMAI SUB SUPRAVEGHERE.** Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării, deconectați-l după fiecare utilizare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat la priză.
- Orice mobilier adiacent trebuie să poată rezista la o temperatură de minim 85°C, peste temperatura ambiantă a încăperii în care se află, în timpul utilizării. Acest aparat necesită un spațiu liber de 100 mm în față, în spate și pe laterale.
- Anumite tipuri de mobilier de bucătărie din vinil sau laminat sunt deosebit de predispuse la deteriorarea termică sau la decolorarea la temperaturi chiar sub respectarea regulilor de mai sus. Orice deteriorare cauzată de instalarea aparatului cu încălcarea acestor instrucțiuni, va fi pe răspunderea proprietarului. Nu trebuie să utilizați acest aparat pentru a depozita articole pe sau ca suprafață de lucru.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale combustibile, cum ar fi perdele sau mobilier.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate

- sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie întotdeauna supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu acest aparat.
- Pentru a evita arsurile, aveți întotdeauna o deosebită grijă atunci când îndepărtați accesoriile aparatului, sau când evacuați grăsimea încinsă.
- Acest aparat este doar pentru uz casnic, în interior și nu este destinat a fi utilizat în aplicații precum: zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; unități de tip pensiune și mic dejun.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În cazul deteriorării cablului de alimentare, întrerupeți imediat utilizarea. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător. Returnați aparatul la Centrul de asistență pentru clienți. Nicio reparație nu trebuie încercată de către consumator.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul corpului principal al aparatului în timpul sau după utilizare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese de bucătărie sau a unui blat de lucru.
- Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu surse de căldură.
- Nu introduceți niciunul dintre următoarele materiale în minicuptorul Air Fryer: hârtie, carton, plastic și produse similare.
- Deoarece suprafețele exterioare se pot încălzi atunci când aparatul este în uz, aveți grijă să nu lăsați suprafețele aparatului să intre în contact cu alte suprafețe sensibile la căldură. Deconectați întotdeauna aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

- Utilizați setările de temperatură recomandate pentru toate tipurile de gătit, coacere, prăjire și prăjire cu aer.
- Nu așezați ustensile de gătit sau vase de copt pe ușa de sticlă.
- Asigurați-vă întotdeauna că tava de copt este la locul său atunci când gătiți pe grătarul cuptorului pentru a proteja elementele de încălzire decondens, grăsime și firimituri.

AVERTISMENT: Amplasarea grătarului cuptorului în poziția 1 sau 2 în sus, în timpul prăjirii pâinii, poate provoca un incendiu.

SIGURANȚA ELECTRICĂ

- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea utilizată corespunde cu tensiunea de pe aparat, indicată pe partea de jos a carcasei.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa electrică, dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu trageți niciodată ștecherul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a atinge cablul de alimentare sau de a scoate ștecherul din priză.

SIGURANȚA GENERALĂ

- Asigurați-vă că toate materialele de ambalare și orice etichete sau autocolante promoționale sunt îndepărtate de pe aparat înainte de prima utilizare.
- Inspectați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați dacă este deteriorat sau dacă aparatul a fost scăpat. În cazul deteriorării sau în cazul în care aparatul prezintă

- o defectiune, contactați serviciul de asistență pentru clienți Cuisinart.
- Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că părțile sunt corect montate și blocate în poziție.
 - Nu utilizați aparatul pentru altceva decât utilizarea pentru care a fost prevăzut.
 - Nu atingeți suprafețele fierbinți; utilizați mânerul în timp ce aparatul este pornit și în timpul timpului de răcire.
 - Așezați cuptorul pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură, lângă o priză.
 - Nu așezați nimic deasupra aparatului, în timp ce acesta funcționează sau când este fierbinte.
 - Nu împachetați alimentele în folie de plastic, pungi de polietilen sau folie metalică în timpul gătirii. Acest lucru poate cauza deteriorarea plăcilor și poate crea un risc de incendiu.
 - Nu utilizați accesorii sau atașamente cu acest aparat, altele decât cele recomandate de Cuisinart.
 - Nu așezați aparatul pe sau lângă o plită electrică sau cu gaz și nu puneți într-un cuptor încălzit.
 - Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat la priză.
 - Verificați periodic toate piesele înainte de utilizare. Dacă vreo piesă este deteriorată **NU UTILIZAȚI**.
 - Pentru a evita rănirea sau riscul de incendiu, nu acoperiți aparatul atunci când este utilizat.
 - Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice sau vătămărilor personale, nu scufundați baza carcasei, cablul sau ștecherul în apă sau alte lichide și nu puneți în mașina de spălat vase.
 - Pentru a deconecta, rotiți butonul în poziția OFF și apoi scoateți ștecherul din priză
 - Opriti și deconectați aparatul după utilizare.
 - Deconectați aparatul de la rețea atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească complet înainte de montarea sau îndepărtarea pieselor și înainte de curățarea aparatului.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele. implicat. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
 - Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
 - Vă recomandăm să spălați cu atenție accesoriile manual, deoarece nu sunt potrivite pentru utilizarea în mașina de spălat vase.
- Notă:** Se poate forma condens pe exteriorul cuptorului, care poate cauza picături de apă pe blatul de lucru.



AVERTISMENT: Pungile din polietilen de deasupra produsului sau ambalajului pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, țineți departe de bebeluși și copii. Aceste pungi nu sunt jucării.

Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile corespunzătoare din UE și Marea Britanie și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Suntem o companie certificată ISO9001:2015 care evaluează continuu performanța sistemului nostru de management al calității. Dacă aveți întrebări cu privire la siguranța și conformitatea produsului, vă rugăm să contactați Departamentul nostru de Servicii Clienți (consultați secțiunea „garanție internațională”).



Eliminarea aparatelor electrice și electronice la sfârșitul duratei de viață

Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb ar trebui predat la punctul de colectare a aparatelor pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care altfel ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor a produsului. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local sau serviciul de eliminare a deșeurilor menajere.

2. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziționarea Cuisinart aparatul Cooking!

De peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost de a produce cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt concepute pentru o viață excepțional de lungă și concepute pentru a fi ușor de utilizat, precum și pentru a oferi performanțe excelente zi de zi.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru www.cuisinart.eu

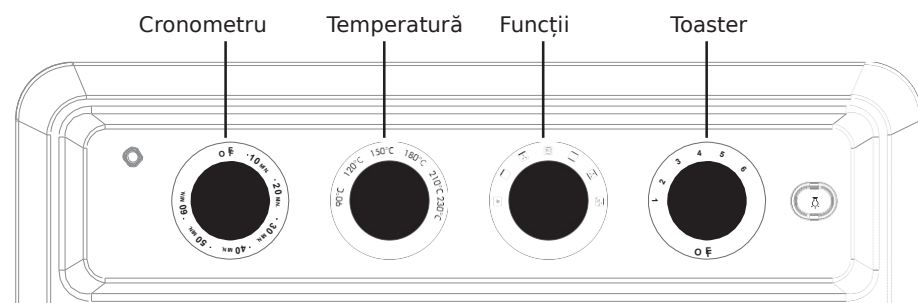
3. Caracteristici (prezentate pe copertă)

4. **Led alimentare**
5. **On / Cronometru pentru cuptor**
6. **Buton selectare temperatură cuptor**
7. **Buton funcții**
8. **On / Buton toaster**
9. **Buton pentru lumină cuptor**
10. **Tavă colectare firimituri**
11. **Coș AirFryer**
12. **Grătar cuptor**
13. **Tavă de copt**
14. **Buton siguranță ușă (Nu este prezentat)**
15. **Cablu de alimentare (Nu este prezentat)**

4. Utilizare

Înainte de a utiliza mini cuptorul AirFryer pentru prima dată, asigurați-vă că toate ambalajele sunt îndepărtate și sunt așezate pe o suprafață plană. Toate accesoriile trebuie curățate temeinic (consultați Secțiunea Curățare și Întreținere).

Comenzi pentru mini cuptorul AirFryer



Funcții AirFryer Mini cuptor

AirFry

Această funcție este folosită pentru mâncarea AirFry, ca alternativă sănătoasă la prăjirea în ulei. Funcția AirFry folosește o combinație de aer cald, viteză mare a ventilatorului și 2 elemente de încălzire superioare pentru a pregăti o varietate de preparate, care sunt atât delicioase, cât și mai sănătoase decât prăjirea tradițională.

Utilizați coșul de prăjire furnizat pe grătarul cuptorului pentru funcția de prăjire cu aer. Folosiți poziția 2 a raftului (vezi tabelul pentru pozițiile raftului).

Coacere

Coacerea este recomandată pentru o varietate de alimente pe care le-ați pregăti în mod normal în cuptor. Produsele de copt care necesită o metodă de gătit mai blândă, cum ar fi prăjiturile, brișele și produsele de patiserie, oferă cele mai bune rezultate atunci când utilizați funcția de coacere.

Utilizați tava de copt pentru toate cerințele de coacere. Utilizați poziția 1 pentru toate alimentele proaspete și poziția 2 pentru toate alimentele congelate (vezi tabelul pentru pozițiile raftului).

Fripturi și pizza

Funcția de fripturi și pizza folosește un ventilator pentru a circula aerul încălzit pentru ca alimentele să se gătească mai repede și este folosită pentru friptura, cum ar fi carnea de pui, porc și vită. Poate fi folosit și pentru pizza, legume și produse de copt, cum ar fi scones și pâine.

Utilizați tava de copt pentru toate cerințele de gătit, folosind această funcție. Utilizați poziția 1 pentru toate alimentele proaspete și poziția 2 pentru toate alimentele congelate (vezi tabelul pentru pozițiile raftului).

Grill

Funcția de grătar poate fi utilizată pentru a găti carne precum carnea de vită, bucăți de pui, cotlete de porc, cârnați și burgeri. Poate fi folosit și la gătitul peștelui. Utilizați poziția 2 pentru grătar (vezi tabelul pentru pozițiile raftului).

Panini și Toasties

Funcția paninis & toasties poate fi folosită la prepararea paninii, toasties și pentru rumenirea tocănițelor și gratinare.

Folosiți poziția 2 gratarului pentru toate cerințele de gătit, pentru această funcție (vezi tabelul pentru pozițiile raftului).

Pâine prajită

Utilizați întotdeauna gratarul, în poziția 2 (vezi tabelul pentru pozițiile grătarului), pentru o prăjire uniformă. Poziționați întotdeauna orice aliment pentru prăjire în mijlocul raftului.

Simbol	Funcție	Utilizare
	Menținere la cald	Utilizați această funcție pentru a menține calde alimentele gătite. Poate fi folosită pentru alimente gătite folosind alte aparate, cum ar fi clătite sau vafe.
	PaniniS & Toasties	Funcția Paninis & Toasties poate fi folosită pentru rumenire și pentru grătar alimente plate. Utilizați pentru gratinare, toppinguri de brânză, sandwichuri prăjite și bacon. Ventilatorul funcționează încet pentru această funcție.

Simbol	Funcție	Utilizare
	Grill	Funcția Grill poate fi folosită pentru a găti carne precum carnea de vită, porc, cotlete de mie, cârnați și burgeri. De asemenea, pește și kebab.
	Toast	Funcția Toast poate fi folosită pentru prăjire pâine. Utilizați pentru pâine, crumpets și covrigi. Ventilatorul funcționează încet pentru această funcție.
	Coacere	Funcția Bake poate fi folosită ca un cuptor convențional pentru coacerea tradițională. Utilizați pentru plăcinte (dulci și sărate), quiche, (inclusiv coacere oarbă) prăjituri, brișe, produse de patiserie, sufleuri, bezele și fructe coapte. Utilizați și pentru a găti alimente congelate. Ventilatorul funcționează încet pentru această funcție.
	Roasts & Pizza	Funcția de coacere asistată de ventilator poate fi utilizată pentru gătitul produselor coapte. Utilizați pentru pizza, legume prăjite, scones, pâini și prăjituri. De asemenea, folosit pentru friptură, cum ar fi carnea de pui, vită, miel și porc.
	Airfry	Funcția AirFry poate fi folosită pentru prăjirea alimentelor, folosind puțin ulei sau deloc, pentru gătit mai sănătos. Acestea includ aripi de pui, inele de calamari, gou-jons de pește, cartofi prăjiți, felii de cartofi, chipsuri de legume.

Diagramă pentru poziția grătarului pentru cuptor și tavă
Vă rugăm să consultați diagrama următoare pentru poziția grătarului:

POZIȚIA 1 PENTRU COACERE		
POZIȚIA 2 PENTRU COACERE		
NOTĂ: Pentru pui sau alte alimente voluminoase, tava sau grătarul pot fi în poziția 1, cum se arată mai sus.		
POZIȚIA 2 PENTRU GRILL ȘI AIRFRYER		PIESE
		 Coș pt. AirFryer
POZIȚIA 2 PENTRU TOASTER		 Grătar Tavă coacere/Tavă scurgere grăsimi

AVERTISMENT: Așezarea grătarului în poziția 2, susul în jos, în timpul prăjirii, poate provoca un incendiu

NOTĂ: Grătarul poate fi folosit cu susul în jos.

Pentru a poziționa tava de copt și grătarul, acestea trebuie să fie ușor înclinate, pentru a nu deteriora cârligul.

Utilizarea diferitelor funcții

N.B: Asigurați-vă că tava pentru firimituri este la locul său și că nu există nimic în cuptor, înainte de a porni.

AirFry

Așezați coșul pentru friteuză pe grătarul cuptorului – prăjiți cu aer în poziția grătarului 2. Setați butonul de funcționare la airfryer (friteuză) și setați butonul de temperatură la temperatura dorită. Rotiți selectorul cronometrului la timpul de gătit dorit, pentru a porni cuptorul și a începe prăjirea cu aer cald.

Ledul de alimentare al cuptorului se va aprinde. Cronometrul va suna o dată când ciclul este încheiat, iar cuptorul se va opri, când timpul expiră.

Pentru a opri prăjirea cu aer cald, rotiți selectorul temporizatorului în poziția off(oprit). Pentru instrucțiunile de gătit pentru prăjirea cu aer, consultați tabelul de la pagina 15

Coacere sau fripturi și pizza

Puneți tava de copt sau grătarul în oricare dintre pozițiile grătarului.

Setați selectorul de funcție pentru coacere sau fripturi și pizza. Setați selectorul de temperatură la temperatura dorită. Apoi rotiți selectorul cronometrului la timpul de gătire recomandat, pentru a porni cuptorul. Se recomandă să preîncălziți cuptorul timp de 5 minute, înainte de a coace articole delicate, cum ar fi prăjiturile și brișele. (Încorporați acest timp în timpul total de coacere).

Ledul de alimentare se va aprinde. Cronometrul va suna o dată când timpul a expirat și ciclul este încheiat, iar cuptorul se va opri, când timpul expiră.

Pentru a opri coacerea la jumătatea ciclului, rotiți selectorul cronometrului în poziția off(oprit).

Grill sau Paninis & Toasties

Așezați coșul de friteuză cu aer deasupra tăvii de copt, pe grătar, în poziția 2 a grătarului. Setați selectorul de funcții fie pe grill, fie pe panini și toasties. Setați selectorul de temperatură la temperatura dorită. Apoi rotiți selectorul cronometrului la timpul de gătire dorit pentru a porni cuptorul și a începe să gătiți. Ledul de alimentare se va aprinde. Cronometrul va suna o dată, când ciclul este complet și cuptorul se va opri, când timpul expiră.

Pentru a opri grătarul, rotiți selectorul temporizatorului în poziția off(oprit).

Păstrare la cald

Așezați tava de copt sau grătarul furnizat în poziția 2 a de grătarului. Setați butonul de temperatură la temperatura dorită și apoi selectați keep warm (păstrare la cald), de pe butonul de funcționare. Apoi rotiți selectorul cronometrului la ora dorită, pentru a porni cuptorul și a începe încălzirea.

Ledul de alimentare se va aprinde. Cronometrul va suna o dată, când ciclul este complet și cuptorul se va opri, când timpul expiră.

Pentru a opri încălzirea, rotiți selectorul cronometrului în poziția off(oprit).

Paine prajita

Puneți grătarul în poziția 2. Dacă prăjiți două articole, centrați-le în mijlocul grătarului. Patru articole ar trebui să fie distanțate uniform - două în față și două în spate. Șase articole trebuie să fie uniform distanțate - trei în față și trei în spate.

Setați selectorul de funcție la prăjire și apoi setați butonul de temperatură la temperatura dorită. Rotiți selectorul prăjitorului la setarea de rumenire dorită de la 1 la 6, în cadrul setărilor marcate pentru a porni cuptorul și a începe prăjirea. Ledul de alimentare al cuptorului se va aprinde. Când este finalizat, ora va suna și se va opri.

Pentru a opri prăjirea, rotiți selectorul prăjitorului în poziția oprit.

NOTĂ: Grătarul trebuie să fie în poziția 2, așa cum este indicat în tabelul cu pozițiile grătarului.

5. SFATURI ȘI SUGESTII

Sfaturi pentru friteuză cu aer cald:

- Prăjirea cu aer cald este o alternativă sănătoasă la prăjire. Multe alimente care pot fi prăjite, pot fi prăjite cu aer fără a folosi cantități în exces de ulei. Alimentele prăjite cu aer cald vor avea un gust mai ușor și mai puțin gras decât alimentele prăjite.
- Majoritatea uleiurilor pot fi folosite pentru prăjirea cu aer cald. Uleiul de măsline este preferat pentru o aromă mai bogată. Uleiul vegetal, canola sau din sămburi de struguri este recomandat pentru o aromă blândă.
- Distribuiți uleiul uniform pe alimente, pentru a obține cele mai crocante și aurii preparate. Uleiul poate fi pulverizat sau periat pe alimente pentru prăjire la aer. Alternativ, se pot folosi ulei de măsline și spray-uri cu ulei de gătit.
- Un sortiment de glazuri poate fi folosit pe alimentele prăjite. Câteva exemple de amestecuri diferite de pesmet includ: pesmet, pesmet condimentat, pesmet panko, quinoa și diverse făinuri.
- Majoritatea alimentelor nu trebuie întoarse în timpul gătirii, dar articolele mai mari, cum ar fi fileurile de pui, trebuie întoarse la jumătate în timpul gătirii, pentru a asigura o gătire și o rumenire rapidă și uniformă.
- Când prăjiți cantități mari de alimente, care aglomerează tigaia, amestecați alimentele la jumătatea gătirii, pentru a asigura un gătit și o colorare uniformă.
- Utilizați temperaturi mai ridicate pentru alimentele care se gătesc rapid, cum ar fi slănină și chipsuri și folosiți temperaturi mai scăzute pentru alimentele care durează mai mult să se gătească, cum ar fi puiul pane.
- Alimentele se vor găti mai uniform, dacă sunt tăiate la aceeași dimensiune.
- Tapetați tava de copt cu folie de aluminiu, pentru o curățare mai ușoară.
- Vă rugăm să rețineți că atunci când majoritatea alimentelor se gătesc, ele eliberează apă. Când gătiți cantități mari pentru o perioadă lungă de timp, se poate acumula condens, care ar putea lăsa umezeală pe blatul dumneavoastră.

Sfaturi pentru coacere:

- Selectați coacere pentru produse mai delicate, cum ar fi cremele, prăjiturile și ouăle.
- Cele mai multe produse de copt, precum și cele mai mari, cum ar fi puiul, sunt gătite în poziția 1 de grătar.
- Folosiți tava de copt în poziția 1 de grătar pentru pizza proaspătă. Pentru pizza congelată, puneți direct pe grătarul cuptorului, în poziția 2, pentru a găti.

Sfaturi pentru coacere prin convecție:

- Selectați coacere pentru produse mai delicate, cum ar fi cremele, prăjiturile și ouăle.
- Cele mai multe produse de copt, precum și cele mai mari, cum ar fi puiul, sunt gătite în poziția 1 de grătar.
- Folosiți tava de copt în poziția 1 de grătar pentru pizza proaspătă. Pentru pizza congelată, puneți direct pe grătarul cuptorului, în poziția 2, pentru a găti.

Sfaturi pentru fripturi și pizza:

- Selectați roasts & pizza (fripturi și pizza) pentru produse de copt, care necesită o rumenire uniformă, cum ar fi scones și pâine, precum și pentru fripturi și carne de pasăre. Roasts & pizzas este, de asemenea, perfect pentru a coace pizza de casă rumenite și crocante.
- Majoritatea rețetelor recomandă reducerea căldurii sau temperaturii cu 3 - 4°C, atunci când folosiți coacerea prin convecție.
- Verificați întotdeauna pentru a vă asigura că alimentele sunt gătite corect, cu cel puțin 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătire sugerat.

Sfaturi pentru grătar:

- Pentru cele mai bune rezultate, utilizați coșul de friteuză furnizat, montat în interiorul tăvii de copt, pentru a găti.
- Nu folosiți niciodată vase de sticlă pentru cuptor la grătar.
- Asigurați-vă că țineți sub supraveghere alimentele – articolele se pot arde cu ușurință atunci când le faceți pe grătar.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, curățați bine fiecare parte.
- Lăsați întotdeauna cuptorul să se răcească complet înainte de curățare.
- Deconectați întotdeauna cuptorul de la rețea.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, unelte dure sau un burete de sârmă, deoarece acest lucru poate deteriora finisajul. Pur și simplu ștergeți exteriorul cu o cârpă curată și umedă și uscați bine. Aplicați soluția de curățare pe o cârpă, nu direct pe cuptorul Air Fryer, înainte de curățare.
- Pentru a curăța interiorul, utilizați o cârpă umedă și o soluție blândă de săpun lichid sau un spray, pe un burete. Nu utilizați niciodată abrazivi puternici sau produse corozive. Acestea ar putea deteriora suprafața cuptorului. Nu utilizați niciodată bureți de sârmă sau ustensile metalice în interiorul cuptorului.
- Grilajul cuptorului, tava de copt, coșul pentru friteuză și tava pentru firimituri trebuie spălate manual în apă fierbinte cu detergent de vase. NU se pot spăla în mașina de spălat vase.
- După ce ați gătit alimente grase și după ce cuptorul s-a răcit, curățați întotdeauna interiorul superior al cuptorului. Dacă acest lucru se face în mod regulat, cuptorul dumneavoastră va funcționa ca nou. Îndepărtarea grăsimii va ajuta la menținerea gustului consistent, ciclul după ciclu.
- Pentru a îndepărta firimiturile, glisați tava pentru firimituri și aruncați firimiturile. Ștergeți și înlocuiți. Pentru a îndepărta grăsimea arsă, înmuiați tava în apă fierbinte, cu detergent de vase. Nu utilizați niciodată cuptorul fără tava pentru firimituri la loc.
- Nu înfășurați niciodată cablul în jurul exteriorului cuptorului. Folosiți clemele de depozitare a cablului de pe spatele cuptorului.
- N.B.** Nu utilizați produse de curățare abrazive, unelte dure sau un burete de sârmă, deoarece acest lucru poate cauza deteriorarea stratului antiaderent.

7. RECOMANDĂRI TIMPI DE GĂTIRE PENTRU FRITEUZA CU AER CALD

Tabelul de mai jos enumeră timpii și porțiile de gătire recomandate pentru diferite tipuri de alimente care pot fi prăjite cu aer în cuptorul Air Fryer. Dacă dimensiunea porțiilor depășește recomandările, puteți amesteca în timp ce gătiți pentru a asigura cele mai crocante și mai uniforme rezultate. Cantități mai mici de alimente pot necesita mai puțin timp. Pentru cele mai bune rezultate de prăjire, utilizați lumina cuptorului pentru a verifica în mod regulat alimentele.

Aliment	Temperatură	Timp
Bacon	200°C	6 - 8 minute
Aripi de pui	200°C	20 - 25 minute
Cârnați	200°C	12 minute
Inele de calamar proaspăt	200°C	9 minute
Creveți proaspeți	200°C	10 minute
Aperitive congelate - ex. Mozzarella Sticks, etc	200°C	5 - 7 minute
Nuggets de pui congelați	200°C	10 minute
Cartofi proaspeți	200°C	10 - 20 minute
Chipsuri proaspete	200°C	10 - 20 minute
Chipsuri de legume - Cartofi dulci, Sfeclă roșie și păstârnac	200°C	10 - 15 minute
Cartofi congelați	230°C	15 - 25 minute
Chipsuri congelate	230°C	10 - 15 minute

GUARANȚIE

Cuisinart vă oferă o garanție de 3 ani. Oferim un schimb standard al aparatului (identic sau echivalent) în aceasta perioadă. Pentru a beneficia de garanție, la bonul de garanție trebuie atașată dovada originală de cumpărare (tichetul de vânzare sau chitanța) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea greșită, căderi, demontări sau reparații de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră conform legii.