tescoma®

President



Instructions for use
Návod k použití
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Instruções de utilização
Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi
Instrukcja użytkowania
Návod na použitie
Használati útmutató
Инструкция по использованию
Інструкція для користувача


1


2


3


4


MAX
5


6


7


8

tescoma®

President



en Instructions for use 4

cs Návod k použití 11

it Istruzioni per l'uso 18

es Instrucciones de uso 25

pt Instruções de utilização 32

de Gebrauchsanleitung 39

fr Mode d'emploi 46

pl Instrukcja użytkowania 53

sk Návod na použitie 60

hu Használati útmutató 67

ru Инструкция по использованию 74

uk Інструкція для користувача 81

en INSTRUCTIONS FOR USE

SAFETY INSTRUCTIONS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

The appliance may only be used with an electric power supply of 230 V. It is intended for non-commercial, domestic use only. Do not use outdoors.

Plug the appliance into a properly installed protective contact socket.

Children aged 8 and above, persons with physical, sensory or mental disabilities, and inexperienced users may use this appliance if they are supervised or instructed on its safe operation.

Do not allow children to play with the appliance. Children aged 8 and above may clean and maintain the appliance under supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8.

Place the appliance on a stable surface, ensuring the handle is positioned to prevent hot liquids from spilling.

⚠ The surface of the appliance may become hot during use.

Do not use the appliance with an external timer or a separate remote control system.

Do not immerse the appliance, its cord, or the plug in water or other liquids.

If the cord is damaged, have it repaired or replaced by the manufacturer, an authorised service centre, or another qualified professional. Following these instructions will help prevent injury.

Clean the appliance thoroughly after every use. See the Cleaning section for more information. Pay close attention to which parts can be immersed in water and are safe for the dishwasher.

Always make sure your hands are dry before plugging in or turning on the appliance.

Use the appliance only on a stable, safe, dry, and flat surface.

Always keep the touch control panel clean and free of grease and moisture.

If the appliance does not start or operate, unplug it, ensure the cooking pot is correctly inserted, and check that the control panel is clean. Unplug the appliance for one minute before reconnecting it. If the problem continues, contact a Service Centre and refer to the "Error Messages, Possible Causes and Troubleshooting" section.

Unplug the appliance whenever it is unattended, not in use, or before cleaning. Do not leave the appliance unattended during operation.

Let the appliance cool completely before cleaning or storing it.

Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any signs of damage or leakage.

Keep the cable away from the edge of the worktop and from hot surfaces.

Use only spare parts and accessories recommended by the manufacturer.

Ensure there is sufficient space above and around the appliance for proper ventilation.

Keep the appliance away from flammable materials (e.g., curtains, wallpaper, tiles) during use.

Take care when placing the appliance on heat-sensitive surfaces. It is recommended to use an insulation pad.

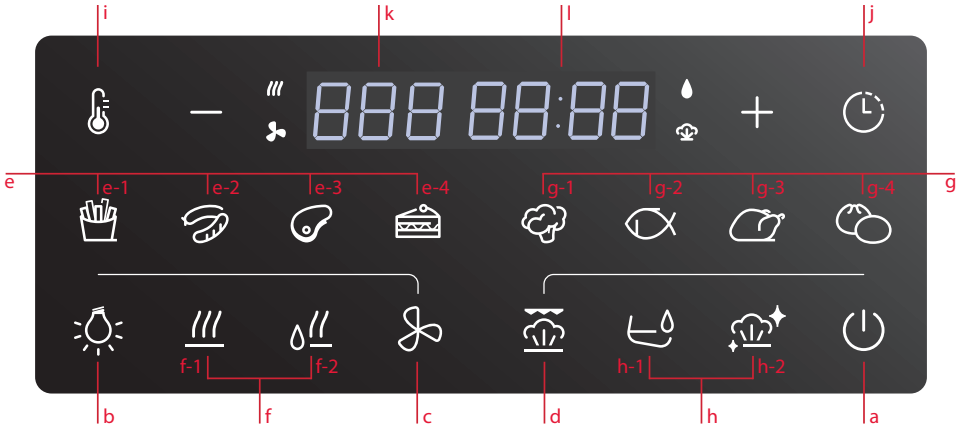
TECHNICAL PARAMETERS

Voltage: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Power input: 1,700 W
Cooking pot volume: 7.0 l
Water reservoir volume: 1.3 l

LEGEND

1. Removable water reservoir with valve
2. Touch control panel
3. Removable cooking pot
4. Removable rack
5. Handle with lock
6. Glass viewing window
7. Removable residual water tray
8. Removable steam condensate tray
9. Vent grille





(a) Start
(b) Lighting
(c) Air Fry
(d) Steam Fry
(e) Air Fry programmes
  (e-1) Chips
  (e-2) Grilling
  (e-3) Meat Dishes
  (e-4) Cakes
(f) Air Fry functions
  (f-1) Food Warming
  (f-2) Drying & Dough Rising
(g) Steam Fry, Air & Steam Combination programmes
  (g-1) Vegetables
  (g-2) Fish
  (g-3) Poultry (combined programme)
  (g-4) Dumplings
(h) Steam functions
  (h-1) Draining Water
  (h-2) Self-Clean
(i) Manual Temperature Adjustment
(j) Manual Cooking Time Adjustment
(k) Cooking Temperature
(l) Cooking Time in minutes

OVERVIEW OF MODES, PROGRAMMES, AND FUNCTIONS

Cooking modes

The PRESIDENT air fryer with steam function offers two cooking modes.

Air Fry

Steam Fry, Air & Steam Combination

The control buttons for the two cooking modes are grouped into separate sections on the appliance's touch panel.

Air Fry programmes

Chips
Programme for cooking chips, croquettes, potato wedges, and other similar foods.

Grilling
Programme for grilling hamburgers, sausages, vegetables, cheese, toasted bread (e.g., bruschetta), pastry-wrapped sausages, and other similar foods.

Meat Dishes
Programme for cooking cutlets, steaks, poultry portions, marinated meat, and other similar foods.

Cakes
Programme for baking sponge cakes, tarts, muffins, cake layers, and other similar desserts.

The Air Fry programmes cook food using hot air at a pre-set temperature and time. You can manually adjust the temperature and cooking time before starting any Air Fry programme.

Notice: *The temperature and cooking time may be different in the air fryer than when preparing the same food in a traditional (e.g., convection) oven. The air fryer usually needs a different cooking time and operating temperature to achieve the desired doneness and taste. Therefore, use the pre-set or manually adjusted cooking temperature and time with the PRESIDENT air fryer.*

Air Fry functions

Food Warming
Quickly warms food to the desired temperature.

Drying & Dough Rising
Dries fruit and herbs evenly, and helps dough rise quickly.

The Air Fry functions cook food using hot air at a pre-set optimal temperature and time. You can manually adjust the pre-set temperature and time before starting any Air Fry function.

Steam Fry, Air & Steam Combination programmes

Vegetables
Warms and cooks vegetables and similar foods in steam.

Fish
Cooks fish, seafood, and other similar foods in steam.

Poultry (combined programme)
Cooks whole poultry (young chicken), poultry rolls, meatloaf, and other similar dishes in the air-and-steam mode.

Dumplings
Cooks yeast dumplings, including curd cheese (quark) dumplings, filled dumplings, potato dumplings, and other similar foods in steam.

The Steam Fry programmes use steam (100 °C) with a pre-set optimal cooking time. The steam temperature cannot be adjusted, but the pre-set cooking time can be adjusted manually.

Note: *The Poultry programme uses both modes (Air Fry and Steam Fry) simultaneously. You can manually adjust the pre-set temperature and cooking time.*

Steam functions

Draining Water
Quickly drains residual water from the system after using any Steam Fry programme and after using the Self-Clean function.

Self-Clean
Automatically cleans the system and the air fryer's interior, including the cooking pot and rack, when heavily soiled (heavy grease, charred food, and similar residues).

The Draining Water function operates without steam and has a pre-set time that cannot be changed manually.

The Self-Clean function operates with steam and has a pre-set time that cannot be changed manually.

TABLE OF MODES, PROGRAMMES, AND FUNCTIONS

	Programme	Touch button	Pre-set temperature (°C)	Pre-set cooking/ cycle time (h:min)	Hot air	Steam
Air Fry mode	Chips		200	0:18	YES	NO
	Grilling		200	0:14	YES	NO
	Meat Dishes		180	0:24	YES	NO
	Cakes		160	0:20	YES	NO
	Function					
	Warming		120	0:06	YES	NO
	Drying & Dough Rising		50	6:00	YES	NO
Steam Fry and combined mode	Vegetables		100	0:30	NO	YES
	Fish		100	0:15	NO	YES
	Poultry (combined programme)		140	0:58	YES	YES
	Dumplings		100	0:20	NO	YES
	Function					
	Draining Water		--	0:05	NO	NO
	Self-Clean		100	0:30	NO	YES

BEFORE FIRST USE

Unpack the appliance and remove all transport packaging, including any adhesive tape securing the cooking pot on the side of the appliance.

Press the lock on the handle, remove the cooking pot (1), and place the unpacked rack inside the cooking pot so that its raised edges face upwards (2). Push the cooking pot back into the air fryer until the lock clicks into place.

PREPARATION FOR COOKING

Take out the water reservoir from the air fryer and unscrew the valve (3). Fill the reservoir with tap water to approximately 1 cm below the rim (4). Screw the valve back on, tighten, and place the reservoir with water into the air fryer.

Notice: *Fill the reservoir with water always before running the Steam Fry programme, including the combined Poultry programme, and always before using the Self-Clean function. When cooking is finished, remove and empty the reservoir, return it to the appliance, and start the Draining Water function.*

Notice: *The appliance may smell slightly during first use as a result of the heating elements being heated for the first time. This is normal and will not occur in further use.*

FILLING THE COOKING POT

Place a suitable amount of ingredients into the cooking pot, either portioned to the desired size or as whole items of appropriate size (for example, a whole chicken in the Poultry programme).

Notice: *Do not overfill the cooking pot – ensure the top of the food stays below the upper rim of the non-stick cooking pot (5).*

Always prepare food in the cooking pot with the rack inserted, except when using the Cakes and Poultry programmes.

For the Cakes programme, use a suitable heat-resistant pan placed in the cooking pot without the rack (6).

For the Poultry programme, place a whole chicken (or similar food) directly on the bottom of the cooking pot without the rack.

Notice: For *the Cakes programme, place baking paper on the bottom of the cooking pot to protect it when using a metal baking pan.*

Useful hint: *Depending on the type of food being prepared, we recommend using Air fryer parchment paper square DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 pcs (code 630754).*

Before using the Air Fry programmes (except for the Cakes programme) and when using the Poultry combined programme, always apply onto the food a thin layer of cooking oil intended for frying/deep frying.

Do not brush food with oil when using the other programmes and functions – the Food Warming and Drying & Dough Rising Air Fry programmes and the Steam Fry programmes.

Useful hint: *We recommend using the spray Oil for air fryers DELÍCIA 250 ml (code 630683) as an ideal solution for applying oil to food quickly, easily, and evenly.*

APPLICATION

Starting the Air Fryer

Place the air fryer on a suitable waterproof pad on a flat surface, away from kitchen textiles or other items, and plug the cord into a 230 V socket.

The air fryer will start in standby mode, and the Start button  will flash on the control panel.

Touch the Start button to display the main menu for Mode Selection (Air Fry or Steam Fry).

Notice: *Before first use, clean the system by running the Self-Clean function (see below).*

Cooking Mode Selection

Depending on the type of food being prepared (see the Recipes section), touch the Air Fry  or the Steam Fry  button to display the menu for Programme/Function Selection in the selected mode.

Programme/Function Selection

Touch the button for the desired programme or function. The pre-set temperature in °C will be displayed (except for the Draining Water function) and the pre-set cooking time in hours and minutes.

Temperature and Cooking Time Adjustment
For certain programmes and functions, you can manually adjust the pre-set temperature and cooking time.

To adjust the pre-set temperature and cooking time, touch the Manual Temperature Setting or Manual Cooking Time Adjustment button, and adjust the temperature and/or cooking time using the -/+ buttons.

Useful hint: *You can speed up temperature and cooking time adjustments by pressing and holding the -/+ button*

Launching a Programme/Function
Touch the Start button to launch the desired programme or function. Heating will commence, food will start to cook, and the display will count down the set time.

Lighting
To illuminate the interior of the air fryer, touch the Lighting button at any time during use (touch the button again to turn the lighting off).

Programme/Function Interruption – Inspecting and Handling Food During Cooking
During cooking, it is often necessary – especially with Air Fry programmes – to inspect the food in the air fryer one or more times, adjust or redistribute it in the cooking pot, apply another layer of oil, and perform similar operations. Therefore, in all Air Fry programmes, an audible signal (three beeps) will sound halfway through the set cooking time; in the Poultry combined programme, the signal will sound every 15 minutes. This indicates the appropriate time to inspect and adjust the food.

Pull the cooking pot out of the air fryer, and the running programme or function will be interrupted. After inspecting and adjusting the food, insert the cooking pot back into the air fryer. The interrupted programme or function will resume automatically, and the food will finish cooking in the remaining time.

Programme/Function Auto-Stop
When the set time elapses, the running programme or function will end automatically. Heating will switch off, an audible signal (three beeps) will sound, the End text will be displayed, and the air fryer will enter standby mode after about 30 seconds. Once the air fryer enters standby mode, pull out the cooking pot and collect the cooked food using a suitable tool.

Notice: *Use protective equipment when handling hot food. The cooking pot becomes hot during use – risk of scalding! Always place the cooking pot on a surface protected by a heat-resistant pad.*

Notice: *During cooking, a small amount of condensed steam may form as moisture under or around the air fryer. This is a natural effect of cooking (especially Steam Fry), does not constitute a defect, and cannot be claimed.*

Useful hint: *If needed, the running programme or function can be ended manually at any time by pressing and holding the Start button.*

Warming
To quickly warm food in the cooking pot to serving temperature, touch the Warming button, then the Start button. The Air Fry mode will start, and the food in the cooking pot will be warmed to serving temperature. Heating will switch off when the set cooking time elapses, and the function will end automatically.

Drying & Dough Rising
To evenly dry food or rise dough in the cooking pot, touch the Drying & Dough Rising button, then the Start button. The Air Fry mode will start, and the food will dry or proof for the set time. Heating will switch off when the cycle is complete, and the function will end automatically.

Draining Water
To quickly drain residual water from the system, touch the Draining Water button, then the Start button. The function drains all excess water and moisture from the system into the residual water tray. The function will end automatically when the cycle is complete.

Notice: *Always use the Draining Water function after finishing cooking with the Steam Fry programmes and after using the Self-Clean function. When the cycle is complete, check the residual water tray and, if necessary, remove it from the air fryer and empty it.*

Self-Clean

Use the steam Self-Clean programme for the air fryer when the cooking pot, rack (charred food, heavy grease), or air fryer interior is heavily soiled, and when removing scale. Press the Self-Clean button, then the Start button. Steam heating will start, and all interior areas of the air fryer will be cleaned automatically with hot steam. When the cycle is complete, remove the cooking pot from the air fryer and clear any released charred food from the pot and the air fryer interior.

Notice: *Always run the Draining Water function after using the Self-Clean function.*

Removing Scale

Scale, which forms from sediments in water, should be removed from the air fryer system at regular intervals (frequency depends on the hardness of the water used).

Pour at least 150 ml of a water and white vinegar mixture into the water reservoir, then launch the Self-Clean function. When the cycle is complete, remove the reservoir, empty any remaining contents, and launch the Draining Water function. Then fill the water reservoir with clean water, place it into the air fryer, and run the Self-Clean function again to rinse the system. Finally empty the reservoir and the residual water tray, clean with warm, soapy water, rinse, and dry.

Error Messages, Possible Causes and Troubleshooting

If any of the following symbols appears on the control panel, follow these steps:

E12 – No water in the reservoir

If the water reservoir becomes empty during use, operation will be interrupted and an audible signal will sound. The touch panel will display error message E12, which will flash continuously for 10 minutes. Immediately fill the reservoir with water and place it back into the appliance. The running programme or function will resume and finish cooking or complete the cycle in the remaining time.

Notice: *If the 10-minute interval for replenishing the reservoir elapses and no water is added, the programme or function will not resume. After adding water and inserting the reservoir into the appliance, you must manually set the cooking time required to complete the programme or function.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – Service errors

If any of these symbols appears on the display during use, unplug the appliance and visit the **www.tescoma.com** website to contact a TESCOMA Service Centre.

CLEANING

After every use, clean the non-stick cooking pot, the removable rack, and the interior of the air fryer beneath and around the cooking pot. Wipe them dry with a paper towel or a cloth dampened with mild detergent, then dry thoroughly. The removable rack is dishwasher safe.

Notice: *Keep the cooking pot, removable rack, and the interior area beneath and around the cooking pot clean and dry.*

After each use, empty any remaining water from the reservoir.

After each use, check the residual water tray and the condensate tray. If needed, remove the residual water tray from the air fryer (7) and empty its contents. Remove the condensate tray from the air fryer (8) and empty the collected water. Both trays are dishwasher safe.

When needed, clean the glass viewing window inside the cooking pot with a glass cleaner.

When needed, clean the outside of the air fryer with a damp cloth and dry thoroughly.

STORAGE

If you do not use the appliance for an extended period, unplug the power cord. Store the air fryer unplugged, in a dry place away from heat.

RECYCLING

This product must be recycled as e-waste rather than discarded in mixed waste.

CS NÁVOD K POUŽITÍ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮKLADNĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD A USCHOVEJTE JEJ PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

Přístroj smí být používán pouze v elektrické síti 230 V. Je určený pouze pro nekomerční domácí použití, nepoužívejte jej ve venkovním prostředí.

Zapojte přístroj do řádně instalované síťové zásuvky s ochranným kontaktem.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučeni o bezpečném použití zařízení.

Děti si nesmí se zařízením hrát. Čistění a údržbu smí provádět pouze děti starší 8 let, a to jen pod dohledem. Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Toto zařízení musí stát na stabilním povrchu a jeho rukojeť musí být otočena tak, aby se předešlo rozlití horkých tekutin.

⚠ Povrch zařízení může být během používání horký.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení v kombinaci s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Nikdy neponořujte žádnou část zařízení ani napájecího kabelu či zástrčky do vody ani jiné tekutiny.

Jestliže dojde k poškození napájecího kabelu, musí opravu či výměnu zajistit výrobce nebo jeho servisní technik, případně osoba s odpovídající kvalifikací. Předejdete tak nebezpečí poranění.

Po každém použití zařízení důkladně očistěte. Podrobnosti viz kapitola Čištění. Zvláštní pozornost věnujte tomu, které části lze ponořit do vody nebo které lze mýt v myčce nádobí.

Před zapojením zařízení do zásuvky nebo jeho zapnutím se vždy ujistěte, že máte suché ruce.

Zařízení používejte pouze na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.

Dotykový ovládací panel udržujte vždy čistý, zbavený veškeré mastnoty a vlhkosti.

Pokud přístroj nelze spustit nebo ovládat, vypojte jej ze zásuvky, zkontrolujte správné vložení varné nádoby a zda je ovládací panel čistý. Přístroj nechte minutu odpojený a teprve poté jej znovu připojte do elektrické sítě. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na Servisní středisko, viz kapitola Chybová hlášení, možné příčiny a řešení.

Je-li zařízení ponecháno bez dozoru, jestliže ho nepoužíváte nebo hodláte čistit, ujistěte se, že je vypnuto a vypojeno ze zásuvky. Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

Před čištěním nebo uschováním vždy nechejte zařízení zcela vychladnout.

Pokud zařízení spadlo, vykazuje jakékoli známky poškození nebo netěsní, přestaňte ho používat.

Nenechávejte kabel viset z pracovní plochy ani dotýkat se horkých povrchů.

Používejte pouze výrobcem doporučené náhradní díly a příslušenství.

Shora i po stranách vždy ponechejte dostatek volného prostoru, aby vzduch mohl volně cirkulovat.

Při provozu zařízení zabraňte jeho kontaktu s jakýmikoli hořlavými materiály (např. záclony, tapety nebo obklady).

Při používání zařízení na površích citlivých vůči teplu je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Doporučujeme použít izolační podložku.

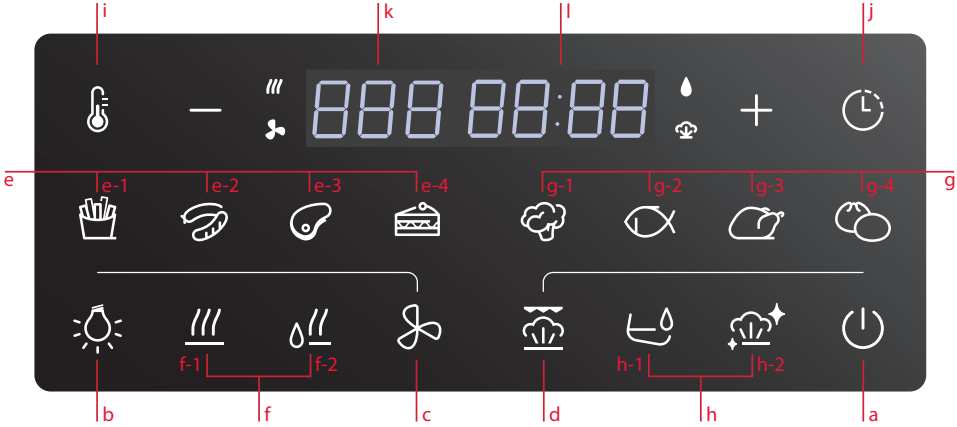
TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Příkon: 1700 W
Objem varné nádoby: 7,0 l
Objem zásobníku na vodu: 1,3 l

POPIS

1. Vyjímatelný zásobník na vodu s ventilem
2. Dotykový ovládací panel
3. Vyjímatelná varná nádoba
4. Vyjímatelný rošt
5. Rukojeť s pojistkou
6. Skleněný průzor
7. Vyjímatelná miska na zbytkovou vodu
8. Vyjímatelná nádržka na parní kondenzát
9. Ventilační mřížka





a) Spuštění
b) Osvětlení
c) Horkovzdušné vaření
d) Vaření v páře
e) Programy pro Horkovzdušné vaření
   e-1) Bramborové hranolky
   e-2) Grilování
   e-3) Pokrmy z masa
   e-4) Moučníky
f) Horkovzdušné funkce
   f-1) Ohřívání pokrmů
   f-2) Sušení/kynutí
g) Programy pro Vaření v páře a kombinované vaření
   g-1) Zelenina
   g-2) Ryby
   g-3) Drůbež (kombinovaný program)
   g-4) Knedlíky
h) Parní funkce
   h-1) Vypuštění vody
   h-2) Samočištění
i) Manuální nastavení teploty
j) Manuální nastavení doby vaření
k) Teplota vaření
l) Doba vaření v minutách

PŘEHLED REŽIMŮ, PROGRAMŮ A FUNKCÍ

Režimy vaření

Horkovzdušná napařovací fritéza PRESIDENT nabízí přípravu pokrmů ve dvou režimech vaření.

 **Horkovzdušné vaření**

 **Vaření v páře a kombinované vaření**

Ovládací prvky režimů jsou na řídicím dotykovém panelu přístroje rozděleny do 2 samostatných sekcí.

Programy pro Horkovzdušné vaření

 **Bramborové hranolky**
Program pro přípravu bramborových hranolků a kroket, amerických brambor apod.

 **Grilování**
Program pro grilování hamburgerů, uzenin, zeleniny, sýrů, toastů typu „bruschetta", párků v listovém těstě apod.

 **Pokrmy z masa**
Program pro přípravu řízků, steaků, porcované drůbeže, marinovaného masa apod.

 **Moučníky**
Program pro přípravu piškotových moučníků, koláčů, muffinů, dortových korpusů apod.

Programy pro Horkovzdušné vaření používají k přípravě pokrmů horký vzduch s přednastavenou teplotou a dobou přípravy. Obojí můžete před spuštěním kteréhokoliv horkovzdušného programu manuálně upravit.

Upozornění: *Teplota a doba přípravy v horkovzdušné fritéze se od zaužívané teploty a doby přípravy běžné u pokrmů připravovaných v klasické pečicí nebo horkovzdušné troubě často liší. K dosažení potřebného stupně tepelné úpravy a požadované chuti pokrmu vyžaduje horkovzdušná fritéza obvykle jinou dobu přípravy i jinou pracovní teplotu. Při použití horkovzdušné fritézy PRESIDENT proto používejte programem přednastavenou nebo manuálně nastavenou pracovní teplotu i dobu přípravy.*

Horkovzdušné funkce

 **Ohřívání pokrmů**
Pro rychlé ohřátí pokrmu na servírovací teplotu.

 **Sušení/kynutí**
Pro rovnoměrné sušení ovoce, bylinek apod. a rychlé kynutí těst.

Horkovzdušné funkce používají horký vzduch s přednastavenou optimální teplotou a dobou trvání. Přednastavenou teplotu i dobu trvání můžete před spuštěním kterékoliv horkovzdušné funkce manuálně upravit.

Programy pro Vaření v páře a kombinované vaření

 **Zelenina**
Pro napařování a vaření zeleniny apod. v páře.

 **Ryby**
Pro vaření ryb, mořských plodů apod. v páře.

 **Drůbež (kombinovaný program)**
Pro současné horkovzdušné a parní vaření celé drůbeže (menší kuře), pečení drůbežích rolád, masové sekané apod.

 **Knedlíky**
Pro vaření kynutých knedlíků včetně knedlíků z tvarohového těsta, plněných knedlíků i bramborových knedlíků apod. v páře.

Programy pro Vaření v páře používají horkou vodní páru (100 °C) a přednastavenou optimální dobu přípravy. Teplotu horké páry nelze upravit, přednastavenou dobu přípravy můžete manuálně upravit.

Poznámka: *Program Drůbež kombinuje oba režimy (horkovzdušné i parní vaření) současně. Přednastavenou teplotu i dobu přípravy můžete manuálně upravit.*

Parní funkce

Vypuštění vody
Rychlé vypuštění zbytkové vody ze systému po použití každého programu pro Vaření v páře a po použití funkce Samočištění.

Samočištění
Automatizované vyčištění systému a vnitřních prostor fritézy včetně varné nádoby a roštu při jejich silném znečištění (silná mastnota, připečené zbytky pokrmů apod.).

Funkce Vypuštění vody probíhá bez použití horké páry a má přednastavenou dobu trvání, kterou nelze manuálně upravit.

Funkce Samočištění probíhá s použitím horké páry a má přednastavenou dobu trvání, kterou nelze manuálně upravit.

TABULKA REŽIMŮ, PROGRAMŮ A FUNKCÍ

	Program	Dotykové tlačítko	Přednastavená teplota °C	Přednastavená doba vaření/cyklu (h:min)	Horký vzduch	Horká pára
Horkovzdušný režim	Bramborové hranolky		200	0:18	ANO	NE
	Grilování		200	0:14	ANO	NE
	Pokrmy z masa		180	0:24	ANO	NE
	Moučníky		160	0:20	ANO	NE
	Funkce					
	Ohřívání		120	0:06	ANO	NE
	Sušení/kynutí		50	6:00	ANO	NE
Parní a kombinovaný režim	Zelenina		100	0:30	NE	ANO
	Ryby		100	0:15	NE	ANO
	Drůbež (kombinovaný program)		140	0:58	ANO	ANO
	Knedlíky		100	0:20	NE	ANO
	Funkce					
	Vypuštění vody		--	0:05	NE	NE
	Samočištění		100	0:30	NE	ANO

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Přístroj vybalte a odstraňte všechny přepravní obaly včetně přepravní lepicí pásky varné nádoby na boku přístroje.

Stiskněte pojistku na rukojeti, vyjměte varnou nádobu (1) a vybalený rošt umístěte do varné nádoby tak, aby jeho vyvýšené okraje směřovaly vzhůru (2). Varnou nádobu zasuňte zpět do fritézy, aby uzavírací pojistka zacvakla.

PŘÍPRAVA K VAŘENÍ

Z fritézy vyjměte zásobník na vodu a odšroubujte z něj ventil (3). Do zásobníku napusťte vodu z kohoutku cca 1 cm pod okraj (4). Ventil našroubujte zpět, dotáhněte a zásobník s vodou vložte do fritézy.

Upozornění: *Zásobník plňte vodou před každým použitím programu pro Vaření v páře včetně kombinovaného programu Drůbež a před každým použitím funkce Samočištění. Po ukončení vaření zásobník vyjměte z přístroje, vyprázdněte jej, vložte zpět do přístroje a spusťte funkci Vypuštění vody.*

Upozornění: *Během prvního použití může spotřebič vydávat vlivem zahřátí dosud nepoužívaných topných těles mírný zápach. Tento jev je přirozený a při dalším používání se již neobjevuje.*

PLNĚNÍ VARNÉ NÁDOBY

Do varné nádoby vkládejte přiměřené množství surovin naporcovaných na potřebnou velikost, případně celé potraviny odpovídající velikosti (např. celé kuře v programu Drůbež).

Upozornění: *Varnou nádobu nepřeplňujte, horní okraj vloženého pokrmu musí být pod úrovní horního okraje antiadhezní varné nádoby (5).*

Pokrmy připravujte vždy ve varné nádobě s vloženým roštem, s výjimkou programů Moučníky a Drůbež.

V programu Moučníky připravujte pokrm ve vhodné žáruvzdorné formě umístěné ve varné nádobě bez roštu (6).

V programu Drůbež umístěte celé kuře apod. přímo na dno varné nádoby bez roštu.

Upozornění: *V programu Moučníky použijte v případě potřeby jako ochrannou podložku pod kovovou pečicí formu pečicí papír umístěný na dno varné nádoby.*

Dobrý tip: *Dle druhu připravovaného pokrmu doporučujeme používat při použití přístroje Papírovou formu do fritézy čtvercovou DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 ks (kód 630754).*

Před použitím programů pro Horkovzdušné vaření (s výjimkou programu Moučníky) a při použití kombinovaného programu Drůbež naneste na připravovaný pokrm vždy tenkou vrstvu pokrmového oleje určeného pro smažení/fritování.

Při použití ostatních programů a funkcí (horkovzdušné funkce Ohřívání pokrmů, Sušení/kynutí a programy pro Vaření v páře) pokrmy olejem nepotírejte.

Dobrý tip: *Jako ideální pro rychlé, pohodlné a rovnoměrné nanášení oleje na pokrmy doporučujeme používat Olej do horkovzdušných fritéz DELÍCIA 250 ml (kód 630683) ve spreji.*

POUŽITÍ

Spuštění fritézy

Horkovzdušnou fritézu umístěte na vhodnou nepropustnou podložku na rovné ploše mimo dosah kuchyňských textilií nebo jiných předmětů a přívodní kabel zapojte do zástrčky elektrické sítě 230 V.

Fritéza se spustí v režimu „stand by" a na ovládacím panelu bude přerušovaně svítit tlačítko Spuštění .

Dotkněte se tlačítka Spuštění a ovládací panel zobrazí výchozí menu pro Volbu režimu (Horkovzdušné vaření nebo Vaření v páře).

Upozornění: *Před prvním použitím vyčistěte systém přístroje spuštěním funkce Samočištění (viz níže).*

Volba režimu vaření

Podle druhu připravovaného pokrmu (viz Recepty) se dotkněte tlačítka pro Horkovzdušné vaření  nebo pro Vaření v páře  a ovládací panel zobrazí menu pro Volbu programu/funkce ve zvoleném režimu.

Volba programu/funkce

Dotkněte se tlačítka požadovaného programu nebo požadované funkce. Displej zobrazí přednastavenou teplotu v °C (s výjimkou funkce Vypuštění vody) a přednastavenou dobu přípravy v hodinách a minutách.

Úprava teploty a doby přípravy
U vybraných programů a funkcí můžete přednastavenou teplotu a dobu přípravy manuálně upravit.

Pro úpravu přednastavené teploty a doby přípravy se dotkněte tlačítka Manuální nastavení teploty nebo tlačítka Manuální nastavení doby vaření a pomocí tlačítek -/+ teplotu a/nebo dobu vaření upravte.

Dobrý tip: *Nastavení teploty i doby vaření můžete urychlit dlouhým stisknutím tlačítka -/+.*

Spuštění programu/funkce
Dotkněte se tlačítka Spuštění a zvolený program/funkce se spustí. Zapne se ohřev, příprava pokrmu se zahájí a displej začne odpočítávat nastavený čas.

Osvětlení
Pro osvětlení vnitřního prostoru fritézy se kdykoliv během použití fritézy dotkněte tlačítka Osvětlení (opakovaným dotykem tlačítka osvětlení vypnete).

Přerušení programu/funkce – kontrola a úprava pokrmu během vaření
Během přípravy pokrmů ve fritéze je obvykle nutné, a to zejména u horkovzdušných programů, jednou či opakovaně pokrm zkontrolovat a ve varné nádobě jej obrátit nebo protřepat, případně nanést další vrstvu oleje apod. Proto se u všech horkovzdušných programů ozve v polovině nastavené doby vaření zvukový signál v podobě trojího pípnutí, u kombinovaného programu Průběžné se tento signál ozve každých 15 minut. Toto upozornění signalizuje vhodný čas pro kontrolu a případnou úpravu pokrmu.

Varnou nádobu vysuňte z fritézy a spuštěný program/funkce se přeruší. Po kontrole a úpravě pokrmu vložte varnou nádobu zpět do fritézy, přerušený program/funkce automaticky naváže a příprava pokrmu se ve zbývající době dokončí.

Automatické ukončení programu/funkce
Spuštěný program/funkce se po uplynutí nastavené doby automaticky ukončí. Vypne se ohřev, ozve se zvukový signál (3 pípnutí), displej zobrazí nápis End a po cca 30 sekundách fritéza přejde do režimu „stand by". Poté vysuňte varnou nádobu z fritézy a připravený pokrm vhodným náčiním odeberte.

Upozornění: *Při manipulaci s horkými pokrmy používejte ochranné prostředky. Varná nádoba je při použití fritézy horká, nebezpečí opaření! Horkou varnou nádobu odkládejte vždy na povrch chráněný žáruvzdornou podložkou.*

Upozornění: *Během přípravy pokrmu se může malé množství zkondenzované páry ve formě vlhkosti objevit i pod horkovzdušnou fritézou nebo v její blízkosti. Tento jev je přirozeným důsledkem vaření (zejména parního), není závadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.*

Dobrý tip: *V případě potřeby lze spuštěný program/funkci manuálně kdykoliv ukončit dlouhým stisknutím tlačítka Spuštění.*

Ohřívání
Pro rychlé ohřátí pokrmu ve varné nádobě na servírovací teplotu se dotkněte tlačítka Ohřívání a poté tlačítka Spuštění. Zapne se horkovzdušný ohřev a pokrm ve varné nádobě se ohřeje na servírovací teplotu. Po uplynutí doby přípravy se ohřev vypne a funkce se automaticky ukončí.

Sušení/kynutí
Pro rovnoměrné sušení potravin nebo kynutí těsta ve varné nádobě se dotkněte tlačítka Sušení/kynutí a poté tlačítka Spuštění. Zapne se horkovzdušný ohřev a potraviny se budou po nastavenou dobu sušit nebo kynout. Po dokončení cyklu se ohřev vypne a funkce se automaticky ukončí.

Vypuštění vody
Pro rychlé vypuštění zbytkové vody ze systému se dotkněte tlačítka Vypuštění vody a poté tlačítka Spuštění. Funkce odvede veškerou přebytečnou vodu a vlhkost ze systému do misky na zbytkovou vodu. Po dokončení cyklu se funkce automaticky ukončí.

Upozornění: *Funkci Vypuštění vody používejte po každém ukončení přípravy pokrmů s programy pro Vaření v páře a po každém použití funkce Samočištění. Po dokončení cyklu zkontrolujte misku na zbytkovou vodu a v případě potřeby ji vyjměte z fritézy a vylijte.*

Samočištění
Program parního Samočištění fritézy používejte při silném znečištění varné nádoby, roštu (připáleniny, silná mastnota), vnitřních prostor fritézy a při odstraňování vodního kamene. Stiskněte tlačítko Samočištění a poté tlačítko Spuštění. Zapne se parní ohřev a všechny vnitřní prostory fritézy se vlivem horké páry automaticky vyčistí. Po ukončení cyklu vyjměte varnou nádobu z fritézy a odstraňte případné uvolněné zbytky připečených pokrmů z nádoby i vnitřních prostor fritézy.

Upozornění: *Po každém použití funkce Samočištění spusťte funkci Vypuštění vody.*

Odstranění vodního kamene
Vodní kámen vznikající vlivem ulpívání sedimentů obsažených ve vodě odstraňujte ze systému fritézy v pravidelných intervalech (délka intervalu se bude lišit podle stupně tvrdosti používané vody).

Do zásobníku na vodu nalijte minimálně 150 ml směsi vody a bílého octa a spusťte funkci Samočištění. Po dokončení cyklu zásobník vyjměte, vylijte z něj zbylý obsah a spusťte funkci Vypuštění vody. Poté zásobník na vodu naplňte čistou vodou, vložte do fritézy a znovu spusťte funkci Samočištění, která systém propláchne. Nakonec zásobník i misku na zbytkovou vodu vyprázdněte, omyjte je teplou vodou s čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Chybová hlášení, možné příčiny a řešení.
Pokud displej zobrazí na ovládacím panelu některý z níže uvedených symbolů, postupujte takto:

E12 – v zásobníku došla voda
Pokud se zásobník během použití vyprázdní a nebude v něm voda, provoz přístroje se přeruší a ozve se zvukový signál. Dotykový panel zobrazí na displeji chybové hlášení E12, který bude nepřetržitě blikat po dobu 10 minut. Zásobník ihned naplňte vodou a vložte jej zpět do přístroje. Spuštěný program/funkce se naváže a ve zbývajícím čase přípravu pokrmu/cyklus dokončí.

Upozornění: *Pokud 10minutový interval pro doplnění vody do zásobníku uplyne bez doplnění vody, program/funkce se nenaváže. Po doplnění vody a vložení zásobníku do přístroje je nutné dobu vaření potřebnou do dokončení přípravy pokrmu/funkce manuálně nastavit.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – servisní chybová hlášení
Pokud se během použití přístroje na displeji zobrazí kterékoliv z těchto symbolů, přístroj vypojte ze zásuvky a na stránkách **www.tescoma.cz** vyhledejte kontakt na Servisní středisko TESCOMA.

ČIŠTĚNÍ
Po každém použití vyčistěte antiadhezní varnou nádobu, vyjímatelný rošt a vnitřní prostor fritézy pod varnou nádobou a po jejích stranách. Vytřete je papírovou nebo případně vlhkou utěrkou s jemným saponátovým roztokem a osušte, vyjímatelný rošt je vhodný do myčky.

Upozornění: *Varnou nádobu, vyjímatelný rošt a vnitřní prostor fritézy pod a kolem varné nádoby udržujte suché a čisté.*

Po každém použití vylijte nespotřebovanou vodu ze zásobníku.

Po každém použití zkontrolujte misku na zbytkovou vodu i nádržku na kondenzát. V případě potřeby odeberte misku na zbytkovou vodu z fritézy (7) a obsah vylijte. Nádržku na kondenzát vysuňte z fritézy směrem ven (8) a shromážděnou vodu vylijte. Misku i nádržku lze mýt v myčce.

Skleněný průzor uvnitř varné nádoby čistěte v případě potřeby prostředkem na čištění skla.

Vnější části fritézy čistěte v případě potřeby vlhkou utěrkou a osušte.

SKLADOVÁNÍ
Pokud přístroj nebudete delší dobu používat, vypojte zástrčku přívodního kabelu z elektrické sítě. Fritézu skladujte odpojenou z elektrické sítě, na suchém místě mimo vliv tepla.

RECYKLACE
Výrobek nepatří do komunálního odpadu, ale do zpětného odběru elektroodpadu.

it ISTRUZIONI PER L'USO

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER GLI USI SUCCESSIVI.

L'elettrodomestico può essere utilizzato solo se collegato alla rete di alimentazione 230 V. Destinato esclusivamente all'uso domestico, non commerciale. Non usare all'aperto.

Collegare l'elettrodomestico ad una presa di corrente correttamente installata.

Bambini dall'età di 8 anni, persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, e utilizzatori inesperti possono utilizzare l'elettrodomestico sotto un'attenta supervisione o dopo aver ricevuto un'adeguata formazione sul suo utilizzo sicuro.

La friggitrice ad aria non è un giocattolo. I bambini a partire dagli 8 anni di età possono pulire l'apparecchio se supervisionati da un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile, assicurandosi che la maniglia sia posizionata in modo da impedire che liquidi caldi possano sgocciolare.

⚠ La superficie dell'apparecchio può essere molto calda durante l'uso.

Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.

Se il cavo è danneggiato, farlo riparare o sostituire dal produttore, da un centro autorizzato, o da un professionista qualificato. Attenersi alle istruzioni per l'uso per prevenire lesioni.

Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Per maggiori informazioni, si veda la sezione Pulizia. Prestare particolare attenzione a quali parti possono essere immerse in acqua e sono lavabili in lavastoviglie.

Assicurarsi sempre di avere le mani asciutte prima di inserire la spina o accendere la friggitrice.

Utilizzare l'apparecchio solo se appoggiato su una superficie stabile, asciutta e piana.

Mantenere il pannello di controllo touch sempre pulito e libero da unto e umidità.

Se l'apparecchio non si avvia o non funziona, staccare la spina, assicurarsi che il recipiente di cottura sia inserito correttamente e controllare che il pannello di controllo sia pulito. Lasciare l'apparecchio scollegato dalla rete per un minuto prima di ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un Centro Assistenza e fare riferimento alla sezione "Messaggi di errore, Possibili cause e Risoluzione dei problemi".

Scollegare l'apparecchio quando è incustodito, non utilizzato o prima della pulizia. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante l'uso.

Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo o di riporlo.

Non utilizzare l'apparecchio se ha subito una caduta o se presenta segni di danneggiamento o perdite.

Tenere il cavo di alimentazione lontano dal bordo del piano di lavoro e da superfici calde.

Utilizzare solo ricambi e accessori raccomandati dal produttore.

Assicurarsi che sopra e intorno all'apparecchio ci sia spazio sufficiente a un'adeguata ventilazione.

Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (es. tende, carta da parati, piastrelle) durante l'uso.

Prestare attenzione quando si appoggia l'apparecchio su superfici sensibili al calore. Si raccomanda di utilizzare un tappetino isolante.

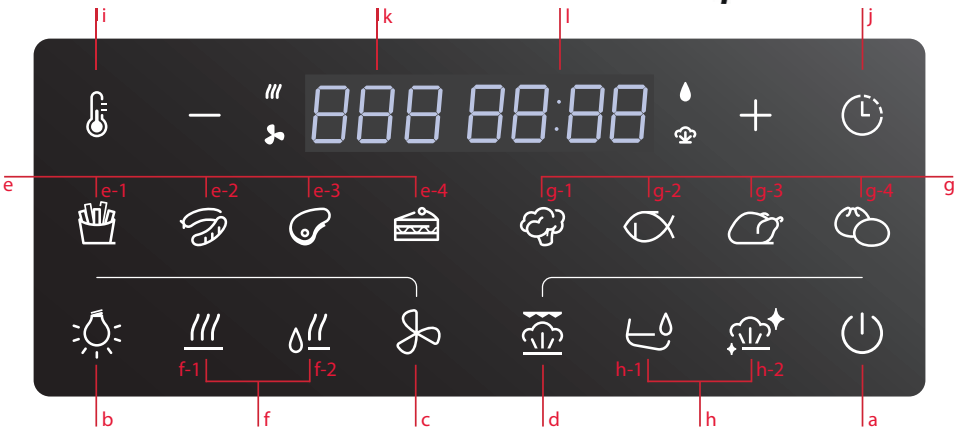
PARAMETRI TECNICI

Voltaggio: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Potenza assorbita: 1700 W
Volume del cestello di cottura: 7,0 l
Capacità del serbatoio per l'acqua: 1,3 l

LEGENDA

1. Serbatoio per l'acqua rimovibile con valvola
2. Pannello di controllo touch
3. Cestello di cottura rimovibile
4. Griglia rimovibile
5. Impugnatura con blocco
6. Finestrella di controllo
7. Vassoio per la raccolta dell'acqua residua
8. Vassoio rimovibile per la raccolta della condensa
9. Griglia di sfiato





a) Avvio
b) Illuminazione
c) Frittura ad aria
d) Frittura a vapore
e) Programmi di frittura ad aria
   e-1) Patate fritte
   e-2) Grigliare
   e-3) Piatti di carne
   e-4) Torte
f) Funzioni di frittura ad aria
   f-1) Riscaldamento delle pietanze
   f-2) Essiccazione e lievitazione degli impasti
g) Programmi di frittura a vapore, combinazione di aria e vapore
   g-1) Verdure
   g-2) Pesce
   g-3) Pollame (programma combinato)
   g-4) Gnocchi
h) Funzioni di cottura a vapore
   h-1) Colatura dell'acqua
   h-2) Auto-pulizia
i) Regolazione manuale della temperatura
j) Regolazione manuale del tempo di cottura
k) Temperatura di cottura
l) Tempo di cottura in minuti

PANORAMICA DELLE MODALITÀ, DEI PROGRAMMI E DELLE FUNZIONI

Modalità di cottura

La friggitrice ad aria PRESIDENT con funzione di cottura a vapore offre due diverse modalità di cottura.



Frittura ad aria



Frittura a vapore, combinazione di aria e vapore

I tasti di controllo per le due modalità di cottura sono raggruppati in una sezione separata del pannello di controllo touch.

Programmi di frittura ad aria



Patate fritte
Programma per preparare chips, crocchette, patate a spicchi, e altre pietanze simili.



Grigliare
Programma per grigliare hamburger, salsicce, verdure, formaggio, pane tostato (es. bruschette), rotoli di sfoglia con salsiccia, e altre pietanze simili.



Piatti di carne
Programma per cuocere cotolette, bistecche, porzioni di pollame, carne marinata, e altre pietanze simili.



Torte
Programma per cuocere pan di spagna, crostate, muffin, torte a strati, e altri dolci simili.

I programmi di Frittura ad aria cuociono gli alimenti utilizzando temperatura e tempo preimpostati. È possibile regolare manualmente la temperatura e il tempo di cottura prima di avviare qualunque programma di Frittura ad aria.

Avvertenza: *La temperatura e il tempo di cottura possono variare nella friggitrice ad aria rispetto alla preparazione dello stesso piatto in forno tradizionale (es. a convezione). La friggitrice ad aria in genere impiega un tempo di cottura e una temperatura diversi per ottenere il grado di cottura e il gusto desiderati. Quindi, utilizzare temperatura e tempo di cottura preimpostati o regolarli manualmente nella friggitrice ad aria PRESIDENT.*

Funzioni di Frittura ad aria



Riscaldamento degli alimenti
Riscalda rapidamente il cibo alla temperatura desiderata.



Essiccazione e lievitazione degli impasti
Essicca frutta ed erbe aromatiche in modo uniforme e velocizza la lievitazione degli impasti.

Le funzioni di Frittura ad aria cuociono gli alimenti utilizzando l'aria calda a una temperatura e con un tempo di cottura preimpostati ottimali. È possibile regolare manualmente la temperatura e il tempo preimpostati prima di avviare qualunque programma di Frittura ad aria.

Programmi di frittura a vapore, combinazione di aria e vapore



Verdure
Riscalda e cuoce al vapore verdure e alimenti simili.



Pesce
Cuoce al vapore pesce, crostacei e altri alimenti simili.



Pollame (programma combinato)
Cuoce pollame intero (pollastrini), arrotolati di pollo, polpettone, e altre pietanze simili in modalità combinata aria-vapore.



Gnocchi
Cuoce al vapore gnocchi lievitati, compresi quelli al quark, gnocchi ripieni, gnocchi di patate, e altri alimenti simili.

I programmi di Frittura a vapore utilizzano il vapore (100 °C) con un tempo di cottura ottimale preimpostato. La temperatura del vapore non può essere modificata, ma il tempo di cottura preimpostato può essere regolato manualmente.

Nota: *Il programma Pollame utilizza entrambe le modalità (Frittura ad aria e Frittura a vapore) contemporaneamente. È possibile regolare manualmente temperatura e tempo di cottura preimpostati.*

Funzioni di cottura a vapore

Colatura dell'acqua
Scuola velocemente l'acqua in eccesso dal sistema dopo l'utilizzo di qualunque programma di Frittura a vapore e dopo l'uso della funzione di Auto-pulizia.

Auto-pulizia
Pulisce automaticamente il sistema e l'interno della friggitrice ad aria, compreso il cestello di cottura e la griglia, quando sono molto sporchi (grasso, incrostazioni di cibo, e residui simili).

La funzione di Colatura dell'acqua non utilizza vapore e ha un tempo preimpostato che non può essere regolato manualmente.

La funzione di Auto-pulizia utilizza il vapore e ha un tempo preimpostato che non può essere regolato manualmente.

TABELLA DI MODALITÀ, PROGRAMMI E FUNZIONI

	Programma	Tasto touch	Temperatura preimpostata (°C)	Ciclo e tempo di cottura preimpostati (h:min)	Aria calda	Vapore
Modalità Frittura ad aria	Patate fritte		200	0:18	SÌ	NO
	Cottura alla griglia		200	0:14	SÌ	NO
	Piatti di carne		180	0:24	SÌ	NO
	Torte		160	0:20	SÌ	NO
	Funzione					
	Riscaldamento		120	0:06	SÌ	NO
	Essiccazione e lievitazione degli impasti		50	6:00	SÌ	NO
Frittura a vapore e modalità combinata	Verdure		100	0:30	NO	SÌ
	Pesce		100	0:15	NO	SÌ
	Pollame (programma combinato)		140	0:58	SÌ	SÌ
	Gnocchi		100	0:20	NO	SÌ
	Funzione					
	Colatura dell'acqua		--	0:05	NO	NO
	Auto-pulizia		100	0:30	NO	SÌ

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Scartare l'apparecchio e rimuovere l'imballaggio di spedizione, compresi i nastri adesivi che bloccano il cestello di cottura ai lati della friggitrice.

Premere il blocco dell'impugnatura, estrarre il cestello di cottura (1), e posizionare la griglia senza imballaggio all'interno del cestello di cottura in modo che gli angoli rialzati siano rivolti verso l'alto (2). Spingere il cestello di cottura nuovamente all'interno della friggitrice ad aria fino allo scatto del blocco.

PREPARAZIONE DELLA COTTURA

Estrarre il serbatoio dell'acqua dalla friggitrice ad aria e svitare la valvola (3). Riempire il serbatoio con acqua del rubinetto, fino a circa 1 cm al di sotto del bordo (4). Riavvitare la valvola, stringerla e posizionare il serbatoio con l'acqua nella friggitrice ad aria.

Avvertenza: *Riempire sempre il serbatoio con acqua prima di avviare il programma Frittura a vapore, compreso quello combinato per il Pollame, e sempre prima di utilizzare la funzione di Auto-pulizia. Quando la cottura è terminata, estrarre e svuotare il serbatoio, inserirlo nuovamente nella friggitrice, e avviare la funzione Colatura dell'acqua.*

Avvertenza: *L'apparecchio potrebbe emanare odore durante il primo utilizzo, dovuto al fatto che i suoi componenti vengono riscaldati per la prima volta. Ciò è normale e non si verificherà durante gli utilizzi successivi.*

RIEMPIRE IL RECIPIENTE DI COTTURA

Inserire una quantità appropriata di ingredienti nel cestello di cottura, porzionati come desiderato o interi (per esempio, un pollo intero da cuocere con il programma Pollame).

Avvertenza: *Non riempire eccessivamente il cestello di cottura – assicurarsi che il livello massimo del cibo rimanga al di sotto del bordo superiore del cestello antiaderente (5).*

Cucinare sempre le pietanze nel cestello di cottura con la griglia inserita, tranne quando si avviano i programmi Torte e Pollame.

Per il programma Torte, utilizzare una teglia adatta, resistente al calore, da inserire nel cestello di cottura senza griglia (6).

Per il programma Pollame, inserire un pollo intero (o un alimento simile) direttamente sul fondo del cestello di cottura senza griglia.

Avvertenza: *Per il programma Torte, foderare il fondo del cestello di cottura con della carta forno per proteggerla in caso di utilizzo di una teglia in metallo.*

Consiglio utile: *A seconda del tipo di alimento da cuocere, raccomandiamo di utilizzare la Carta forno quadrata per friggitrice ad aria DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 pz (codice 630754).*

Prima di utilizzare i programmi di Frittura ad aria (tranne il programma Torte) e in caso di utilizzo del programma combinato Pollame, ungere sempre gli alimenti con un filo di olio per friggere.

Non ungere gli alimenti con olio quando si utilizzano altri programmi o funzioni – i programmi di Frittura ad aria, Riscaldamento ed Essiccazione e lievitazione degli impasti e i programmi di Frittura a vapore.

Consiglio utile: *Raccomandiamo di utilizzare l'Olio spray per friggitrici ad aria DELÍCIA 250 ml (codice 630683), ideale per ungere le pietanze velocemente e in modo uniforme.*

UTILIZZO

Avviare la friggitrice ad aria

Appoggiare la friggitrice ad aria su un tappetino impermeabile adatto, su una superficie piana, lontano da tessuti, canovacci o altri oggetti, e inserire la spina in una presa 230 V.

La friggitrice ad aria si avvia in modalità standby, e il tasto Start  lampeggia sul pannello di controllo.

Toccare il tasto Start per mostrare il menu principale della Selezione modalità (Frittura ad aria o Frittura a vapore).

Avvertenza: *Prima del primo utilizzo, pulire il sistema avviando la funzione di Auto-pulizia (vedere sotto).*

Selezione della modalità di cottura

A seconda del tipo di alimento da cucinare (si veda la sezione Ricette), toccare il tasto Frittura ad aria  o Frittura a vapore  per mostrare il menu di Selezione del programma/funzione nella modalità selezionata.

Selezione del programma/funzione

Toccare il tasto per selezionare il programma o la funzione desiderata. La temperatura preimpostata in °C appare sul display (tranne che per la funzione Colatura dell'acqua) insieme al tempo di cottura preimpostato in ore e minuti.

Regolazione della temperatura e del tempo di cottura
Per alcuni programmi e funzioni, è possibile regolare manualmente temperatura e tempo di cottura preimpostati.

Per regolare la temperatura e il tempo di cottura preimpostati, toccare il tasto Regolazione manuale della temperatura o Regolazione manuale del tempo di cottura, e regolare la temperatura e/o il tempo di cottura usando i tasti -/+.

Consiglio utile: *È possibile velocizzare la regolazione della temperatura e del tempo di cottura tenendo premuto il tasto -/+.*

Avviare un programma/funzione
Toccare il tasto Start per selezionare il programma o la funzione desiderata. Il riscaldamento si avvia, iniziando la cottura degli alimenti, e il display mostra il conto alla rovescia del tempo impostato.

Illuminazione
Per illuminare l'interno della friggitrice ad aria, toccare il tasto Illuminazione in qualunque momento durante l'utilizzo (toccarlo di nuovo per spegnere l'illuminazione).

Interrompere un programma/funzione – Ispezionare e maneggiare gli alimenti durante la cottura
Durante la cottura, spesso è necessario – soprattutto con i programmi di Frittura ad aria – ispezionare gli alimenti nella friggitrice una o più volte, sistemarli o ridistribuirli nel cestello di cottura, applicare dell'altro olio, o compiere altre operazioni simili. Perciò, in tutti i programmi di Frittura ad aria, un segnale acustico (tre bip) viene emesso a metà del tempo di cottura impostato; nel programma combinato Pollame, il segnale viene emesso ogni 15 minuti. Tale segnale indica il momento appropriato per ispezionare ed eventualmente risistemare gli alimenti.

Estrarre il cestello di cottura dalla friggitrice ad aria; in questo modo il programma o la funzione in corso si interrompe. Dopo avere ispezionato e sistemato gli alimenti, inserire nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria. Il programma o la funzione precedentemente interrotta riprende automaticamente, e gli alimenti proseguono la cottura per il tempo rimanente.

Auto-spegnimento del programma/funzione
Allo scadere del tempo impostato, il programma o la funzione in corso termina automaticamente. Il riscaldamento si spegne, viene emesso un segnale acustico (tre bip), la scritta End appare sul display e la friggitrice entra in modalità standby per circa 30 secondi. Quando la friggitrice ad aria entra in modalità standby, estrarre il cestello di cottura e prelevare gli alimenti cotti utilizzando un utensile appropriato.

Avvertenza: *Utilizzare una protezione contro il calore per maneggiare gli alimenti caldi. Il cestello di cottura diventa molto caldo durante l'uso – rischio di ustione! Appoggiare sempre il cestello di cottura su una superficie protetta da un sottopentola resistente al calore.*

Avvertenza: *Durante la cottura, una piccola quantità di vapore condensato potrebbe accumularsi sotto forma di umidità sotto o intorno alla friggitrice ad aria. Ciò è una conseguenza naturale della cottura (soprattutto della Frittura a vapore), non costituisce un difetto e pertanto non è contestabile.*

Consiglio utile: *Se necessario, il programma o la funzione in corso può essere terminato manualmente in qualunque momento tenendo premuto il tasto Start.*

Riscaldamento
Per riscaldare velocemente gli alimenti nel cestello di cottura portandoli alla temperatura di servizio, toccare il tasto Riscaldamento, quindi il tasto Start. La modalità Frittura ad aria si avvia, e il cibo nel cestello di cottura viene riscaldato alla temperatura di servizio. Il riscaldamento si spegne allo scadere del tempo impostato, e la funzione termina automaticamente.

Essiccazione e lievitazione degli impasti
Per essiccare uniformemente gli alimenti o per far lievitare gli impasti nel cestello di cottura, toccare il tasto Essiccazione e lievitazione degli impasti, quindi il tasto Start. Si avvia la modalità Frittura ad aria e gli alimenti vengono essiccati o lievitati per il tempo impostato. Il riscaldamento si spegne al completamento del ciclo, e la funzione termina automaticamente.

Colatura dell'acqua
Per scolare velocemente l'acqua residua dal sistema, toccare il tasto Colatura dell'acqua, quindi il tasto Start. La funzione scola tutta l'acqua e l'umidità in eccesso dal sistema, nel vassoio di raccolta dell'acqua residua. La funzione termina automaticamente al completamento del ciclo.

Avvertenza: *Utilizzare sempre la funzione di Colatura dell'acqua dopo aver cucinato con i programmi di Frittura a vapore e dopo aver utilizzato la funzione di Auto-pulizia. Quando il ciclo è ultimato, controllare il vassoio di raccolta dell'acqua residua, estrarlo dalla friggitrice ad aria se necessario, e svuotarlo.*

Auto-pulizia

Utilizzare il programma a vapore di Auto-pulizia quando il cestello di cottura, la griglia (incrostazioni di cibo e unto), o l'interno della friggitrice ad aria sono molto sporchi, e quando si rimuove il calcare. Premere il tasto Auto-pulizia, quindi il tasto Start. Il riscaldamento a vapore si avvia, e tutte le parti interne della friggitrice ad aria vengono pulite automaticamente con il vapore caldo. Quando il ciclo è terminato, estrarre il cestello di cottura dalla friggitrice ad aria e rimuovere dall'interno di quest'ultima e del cestello, ogni residuo di cibo rilasciato durante la pulizia.

Avvertenza: *Avviare sempre la funzione di Colatura dell'acqua dopo aver utilizzato la funzione di Auto-pulizia.*

Rimozione del calcare

Il calcare, che si forma da sedimenti nell'acqua, andrebbe rimosso dalla friggitrice ad aria a intervalli regolari (la frequenza dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata).

Versare nel serbatoio per l'acqua almeno 150 ml di una soluzione di acqua e aceto bianco, quindi avviare la funzione Auto-pulizia. Quando il ciclo è ultimato, estrarre il serbatoio, svuotarne il contenuto e avviare la funzione di Colatura dell'acqua. Quindi riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita, riposizionarlo nella friggitrice ad aria, e avviare nuovamente la funzione di Auto-pulizia per risciacquare il sistema. Infine, svuotare il serbatoio e il vassoio di raccolta dell'acqua residua, lavare con acqua calda e detergente, risciacquare ed asciugare.

Messaggi di errore, Possibili cause e Risoluzione dei problemi

Se uno dei seguenti simboli dovesse apparire sul pannello di controllo, attenersi ai seguenti passaggi:

E12 – Non c'è acqua nel serbatoio

Se il serbatoio dell'acqua si vuota durante l'uso, il funzionamento viene interrotto e viene emesso un segnale acustico. Il pannello di controllo mostra il messaggio di errore E12, che lampeggia continuativamente per 10 minuti. Riempire immediatamente il serbatoio con acqua e riposizionarlo nella friggitrice. Il programma o la funzione in corso riprende e completa il ciclo di cottura per il tempo rimanente.

Avvertenza: *Se i 10 minuti a disposizione scadono prima che venga rifornita l'acqua nel serbatoio, il programma in corso non ricomincerà. In tal caso, dopo aver aggiunto acqua e ripristinato il serbatoio nella friggitrice, sarà necessario impostare manualmente il tempo di cottura richiesto per ultimare il programma o la funzione.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – Errori di servizio

Se uno di questi simboli dovesse apparire sul display durante l'uso, scollegare l'apparecchio e visitare il sito **www.tescoma.it** per trovare un Centro Assistenza TESCOMA.

PULIZIA

Dopo ogni utilizzo, lavare il cestello antiaderente, la griglia rimovibile, e l'interno della friggitrice ad aria sotto e intorno al cestello. Passare con della carta da cucina o con un panno inumidito con detergente delicato e asciugare bene. La griglia rimovibile è lavabile in lavastoviglie.

Avvertenza: *Mantenere asciutti e puliti il cestello di cottura, la griglia rimovibile e la superficie sotto e attorno al cestello.*

Dopo ogni utilizzo, svuotare l'acqua rimasta nel serbatoio.

Dopo ogni utilizzo, controllare il vassoio di raccolta dell'acqua residua e il vassoio per la condensa. Se necessario, rimuovere dalla friggitrice il vassoio di raccolta dell'acqua residua e svuotarlo (7). Rimuovere dalla friggitrice il vassoio per la condensa (8) e svuotare l'acqua raccolta. Entrambi i vassoi sono lavabili in lavastoviglie.

Se necessario, pulire la finestrella di ispezione all'interno del cestello di cottura utilizzando un detergente per i vetri.

Se necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido e asciugare bene.

CONSERVAZIONE

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo prolungato, scollegare il cavo di alimentazione. Riporre la friggitrice ad aria con il cavo scollegato, in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.



SMALTIMENTO

L'elettrodomestico va smaltito come un rifiuto elettronico e non come un rifiuto generico.

es INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO Y GUARDAR PARA FUTURAS CONSULTAS.

El aparato sólo debe utilizarse con una alimentación eléctrica de 230 V. Destinado exclusivamente a un uso doméstico, no profesional. No utilizar en exteriores.

Conectar el aparato a una toma de corriente con contacto de protección debidamente instalada.

Los niños mayores de 8 años, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y los usuarios sin experiencia pueden utilizar este aparato si están supervisados o se les ha enseñado a utilizarlo de forma segura.

No permitir a los niños jugar con el electrodoméstico. Los niños mayores de 8 años pueden limpiar y mantener el aparato bajo supervisión. Mantener el aparato y el cable de corriente fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Colocar el aparato sobre una superficie estable, asegurándose de que el asa esté colocada de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.

⚠ La superficie del aparato puede calentarse durante su uso.

No utilizar el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

No sumergir el aparato, el cable de alimentación, ni el enchufe en agua u otro líquido.

Si el cable está dañado, debe ser reparado o sustituido por el fabricante, por un centro de reparaciones autorizado u otro profesional cualificado. Seguir estas instrucciones ayudará a prevenir lesiones.

Limpiar el aparato a fondo después de cada uso. Consultar la sección Limpieza para obtener más información. Prestar mucha atención a qué partes pueden sumergirse en agua y son aptas para el lavavajillas.

Asegurarse siempre de que las manos están secas antes de enchufar o encender el aparato.

Utilizar el aparato únicamente sobre una superficie estable, segura, seca y plana.

Mantener siempre limpio el panel de control táctil y libre de grasa y humedad.

Si el aparato no se enciende o no funciona, desenchufarlo, asegurarse de que el recipiente está correctamente insertado y comprobar que el panel de control esté limpio. Desenchufar el aparato durante un minuto antes de volver a conectarlo. Si el problema persiste, ponerse en contacto con un centro de servicio técnico y consultar la sección «Mensajes de error, posibles causas y solución de problemas».

Desenchufar el aparato siempre que esté desatendido, no se utilice o antes de limpiarlo. No dejar el aparato desatendido mientras esté en uso.

Dejar que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.

No utilizar el aparato si se ha caído o si presenta signos de daños o fugas.

Mantener el cable alejado del borde de la encimera y de superficies calientes.

Utilizar únicamente piezas de repuesto y accesorios recomendados por el fabricante.

Asegurar que haya suficiente espacio por encima y alrededor del aparato para una ventilación adecuada.

Mantener el aparato alejado de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, papel pintado, azulejos) durante su uso.

Tener cuidado al colocar el aparato sobre superficies sensibles al calor. Se recomienda utilizar una almohadilla aislante.

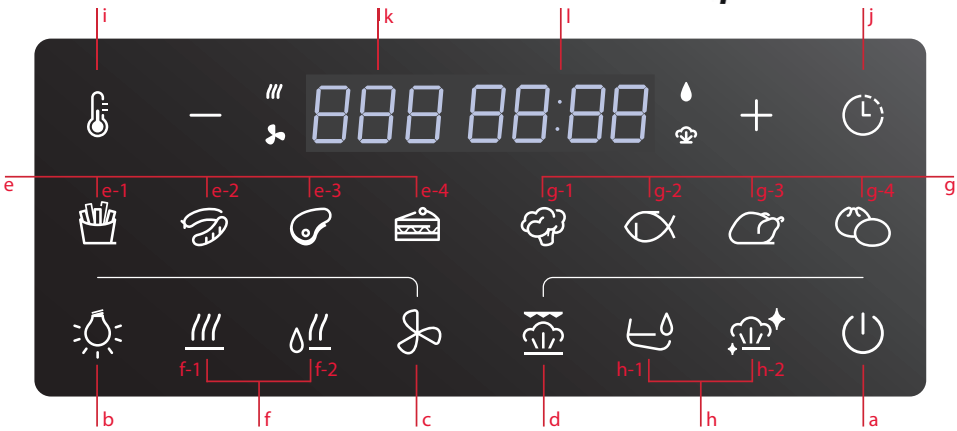
PARÁMETROS TÉCNICOS

Voltaje: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Potencia de entrada: 1700 W
Capacidad del recipiente: 7,0 l
Capacidad del depósito de agua: 1,3 l

DESCRIPCIÓN

1. Depósito de agua extraíble con válvula
2. Panel de control táctil
3. Recipiente de cocción extraíble
4. Rejilla extraíble
5. Mango con bloqueo
6. Ventana de visualización de vidrio
7. Bandeja de agua residual
8. Bandeja de condensación de vapor extraíble
9. Rejilla de ventilación





a) Inicio
b) Iluminación
c) Freír con aire
d) Freír con vapor
e) Programas para freír con aire
   e-1) Patatas fritas
   e-2) Asar
   e-3) Platos de carne
   e-4) Pasteles
f) Funciones de freír con aire
   f-1) Calentar alimentos
   f-2) Secado y fermentación de la masa
g) Programas para freír al vapor, combinación de aire y vapor
   g-1) Verduras
   g-2) Pescado
   g-3) Aves (programa combinado)
   g-4) Empanadillas
h) Funciones de vapor
   h-1) Drenaje de agua
   h-2) Auto limpieza
i) Ajuste manual de temperatura
j) Ajuste manual del tiempo de cocción
k) Temperatura de cocción
l) Temperatura de cocción en minutos

DESCRIPCIÓN GENERAL DE MODOS, PROGRAMAS Y FUNCIONES

Modos de cocción

La freidora de aire PRESIDENT con función de vapor ofrece dos modos de cocción.



Freír con aire



Freír al vapor, combinación de Aire y Vapor

Los botones de control para los dos modos de cocción están agrupados en secciones separadas en el panel táctil del aparato.

Programas de freír con aire



Patatas fritas
Programa para cocinar patatas fritas, croquetas, gajos de patata y otros alimentos similares.



Asar
Programa para asar hamburguesas, salchichas, verduras, queso, pan tostado (por ejemplo, bruschetta), salchichas envueltas en hojaldre y otros alimentos similares.



Platos de carne
Programa para cocinar chuletas, filetes, porciones de aves, carne marinada y otros alimentos similares.



Pasteles
Programa para hornear bizcochos, tartas, magdalenas, capas de bizcocho y otros postres similares.

Los programas Freír con aire cocinan los alimentos utilizando aire caliente a una temperatura y un tiempo preestablecidos. Puede ajustar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción antes de iniciar cualquier programa de Freír con aire.

Aviso: *La temperatura y el tiempo de cocción pueden ser diferentes en la freidora de aire que cuando se prepara el mismo alimento en un horno tradicional (por ejemplo, de convección). La freidora de aire suele necesitar un tiempo de cocción y una temperatura de funcionamiento diferentes para conseguir el punto de cocción y el sabor deseados. Por lo tanto, utilizar la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos o ajustados manualmente con la freidora de aire PRESIDENT.*

Funciones de freír con aire



Calentar alimentos
Calienta rápidamente los alimentos a la temperatura deseada.



Secado y fermentación de la masa
Seca frutas y hierbas de manera uniforme y ayuda a que la masa suba rápidamente.

Las funciones Freír con aire cocinan los alimentos utilizando aire caliente a una temperatura y tiempo óptimos preestablecidos. Puede ajustar manualmente la temperatura y el tiempo preestablecidos antes de iniciar cualquier función de Freír con aire.

Programas para freír al vapor, combinación de aire y vapor



Verduras
Calienta y cocina verduras y alimentos similares al vapor.



Pescado
Cocina pescado, marisco y otros alimentos similares al vapor.



Aves (programa combinado)
Cocina aves enteras (pollos jóvenes), rollitos de ave, pasteles de carne y otros platos similares en el modo aire y vapor.



Empanadillas
Cocina al vapor bollos de masa, incluyendo empanadillas de requesón (quark), empanadillas rellenas, empanadillas de patata y otros alimentos similares.

Los programas Freír al vapor utilizan vapor (100 °C) con un tiempo de cocción óptimo preestablecido. La temperatura del vapor no se puede ajustar, pero el tiempo de cocción preestablecido se puede ajustar manualmente.

Nota: *El programa Aves utiliza ambos modos (Freír con aire y Freír con vapor) simultáneamente. Puede ajustar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos.*

Funciones de vapor

Drenaje de agua
Drena rápidamente el agua residual del sistema después de utilizar cualquier programa de Freír al vapor y después de utilizar la función Auto limpieza.

Auto limpieza
Limpia automáticamente el sistema y el interior de la freidora, incluyendo el recipiente de cocción y la rejilla, cuando están muy sucios (grasa incrustada, comida quemada y residuos similares).

La función Drenaje de agua funciona sin vapor y tiene un tiempo preestablecido que no se puede cambiar manualmente.

La función Auto limpieza funciona con vapor y tiene un tiempo preestablecido que no se puede cambiar manualmente.

TABLA DE MODOS, PROGRAMAS Y FUNCIONES

	Programa	Botón táctil	Temperatura máxima (°C)	Tiempo de cocción/ ciclo preestablecido (h:min)	Aire caliente	Vapor
Modo Freír con aire	Patatas fritas		200	0:18	SÍ	NO
	Asar		200	0:14	SÍ	NO
	Platos de carne		180	0:24	SÍ	NO
	Pasteles		160	0:20	SÍ	NO
	Función					
	Calentamiento		120	0:06	SÍ	NO
	Secado y fermentación de la masa		50	6:00	SÍ	NO
Cocción al vapor y modo combinado	Verduras		100	0:30	NO	SÍ
	Pescado		100	0:15	NO	SÍ
	Aves (programa combinado)		140	0:58	SÍ	SÍ
	Empanadillas		100	0:20	NO	SÍ
	Función					
	Drenaje de agua		--	0:05	NO	NO
	Auto limpieza		100	0:30	NO	SÍ

ANTES DEL PRIMER USO

Desembalar el aparato y retirar todo el embalaje de transporte, incluida la cinta adhesiva que sujeta el recipiente de cocción al lateral del aparato.

Presionar el cierre del mango, retirar el recipiente de cocción (1) y colocar la rejilla sin embalar dentro del recipiente de cocción, de modo que los bordes elevados queden hacia arriba (2). Volver a introducir el recipiente de cocción en la freidora hasta que el cierre encaje en su sitio.

PREPARACIÓN PARA COCINAR

Retirar el depósito de agua de la freidora y desenroscar la válvula (3). Llenar el depósito con agua del grifo hasta aproximadamente 1 cm por debajo del borde (4). Volver a enroscar la válvula, apretarla y colocar el depósito con agua en la freidora de aire.

Aviso: *Llenar siempre el depósito con agua antes de ejecutar el programa Freír al vapor, incluido el programa combinado Aves y siempre antes de utilizar la función Auto limpieza. Cuando termine la cocción, retirar y vaciar el depósito, volver a colocar en el aparato y activar la función Drenaje de agua.*

Aviso: *El aparato puede oler ligeramente durante los primeros usos como resultado del calentamiento de las piezas por primera vez. Esto es normal y no pasará en futuros usos.*

LLENADO DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN

Colocar una cantidad adecuada de ingredientes en el recipiente de cocción, ya sea en porciones del tamaño deseado o en piezas enteras del tamaño adecuado (por ejemplo, un pollo entero en el programa Aves).

Aviso: *No llenar demasiado el recipiente de cocción – asegurar que la parte superior de los alimentos queda por debajo del borde superior del recipiente de cocción antiadherente (5).*

Preparar siempre los alimentos en el recipiente de cocción con la rejilla insertada, excepto cuando se utilicen los programas Pasteles y Aves.

Para el programa Pasteles , utilizar una bandeja resistente al calor adecuada colocada en el recipiente de cocción sin la rejilla (6).

Para el programa Aves, colocar un pollo entero (o un alimento similar) directamente en el fondo de la olla sin la rejilla.

Aviso: *Para el programa Pasteles, colocar papel de horno en el fondo del recipiente de cocción para protegerla cuando se utilice un molde metálico.*

Consejo útil: *Dependiendo del tipo de alimento que se vaya a preparar, recomendamos utilizar Papel cuadrado para freidora de aire DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 pzs (código 630754).*

Antes de utilizar los programas Freír con aire (excepto el programa Pasteles) y cuando se utilice el programa combinado Aves, aplicar siempre sobre los alimentos una fina capa de aceite de cocina destinado a freír.

No untar los alimentos con aceite cuando se utilicen los demás programas y funciones – los programas Calentar alimentos y Secar y fermentar masa y los programas Freír con aire y Freír al vapor.

Consejo útil: *Recomendamos utilizar Aceite para freidoras de aire DELÍCIA 250 ml (código 630683) como solución ideal para aplicar aceite a los alimentos de forma rápida, fácil y uniforme.*

MODO DE EMPLEO

Encender la Freidora de aire

Colocar la freidora de aire sobre una base resistente al agua adecuada en una superficie plana, lejos de textiles de cocina u otros objetos, y enchufe el cable a una toma de corriente de 230 V.

La freidora de aire se pondrá en modo de espera y el botón Inicio  parpadeará en el panel de control.

Tocar el botón Inicio para mostrar el menú principal de Selección de modo (Freír con aire o Freír al vapor).

Aviso: *Antes del primer uso, limpiar el sistema ejecutando la función Auto limpieza (véase más abajo).*

Selección Modo Cocción

Dependiendo del tipo de alimento que se esté preparando (consultar la sección Recetas), tocar el botón Freír con aire  o Freír con vapor  para mostrar el menú de Selección de programa/función en el modo seleccionado.

Selección Programa/Función

Tocar el botón del programa o función deseado. Se mostrará la temperatura preestablecida en °C (excepto para la función Drenaje de agua) y el tiempo de cocción preestablecido en horas y minutos.

Ajuste de temperatura y tiempo de cocción
En determinados programas y funciones, puede ajustar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos.

Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos, tocar el botón Ajuste manual de temperatura o Ajuste manual del tiempo de cocción y ajustar la temperatura y/o el tiempo de cocción con los botones -/+.

Consejo útil: *Puede acelerar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción manteniendo pulsado el botón -/+.*

Inicio de un Programa/Función
Tocar el botón Inicio para iniciar el programa o la función deseados. El calentamiento se pondrá en marcha, la comida comenzará a cocinarse y la pantalla mostrará una cuenta atrás del tiempo establecido.

Iluminación
Para iluminar el interior de la freidora de aire, tocar el botón Iluminación en cualquier momento durante el uso (tocar el botón nuevamente para apagar la iluminación).

Interrupción del Programa/Función – Inspección y Manipulación de Alimentos Durante la Cocción
Durante la cocción, a menudo es necesario – especialmente con los programas Freír con aire, inspeccionar los alimentos en la freidora una o más veces, ajustarlos o redistribuirlos en el recipiente de cocción, aplicar otra capa de aceite y realizar operaciones similares. Por lo tanto, en todos los programas Freír con aire, se emitirá una señal acústica (tres pitidos) a mitad del tiempo de cocción establecido; en el programa combinado Aves, la señal sonará cada 15 minutos. Esto indica el momento adecuado para inspeccionar y ajustar los alimentos.

Retirar el recipiente de cocción de la freidora de aire y el programa o la función en curso se interrumpirá. Después de revisar y ajustar los alimentos, volver a introducir el recipiente de cocción en la freidora de aire. El programa o la función interrumpidos se reanudarán automáticamente y los alimentos terminarán de cocinarse en el tiempo restante.

Programa/Función Auto-Stop
Cuando transcurra el tiempo establecido, el programa o la función en ejecución finalizará automáticamente. El calor se apagará, se emitirá una señal acústica (tres pitidos), aparecerá el texto End y la freidora entrará en modo de espera tras unos 30 segundos. Una vez que la freidora entre en modo de espera, extraer la olla y recoger los alimentos cocinados con un utensilio adecuado.

Aviso: *Utilizar equipo de protección cuando manipule alimentos calientes. El recipiente de cocción se calienta durante su uso: ¡riesgo de quemaduras! Colocar siempre el recipiente de cocción sobre una superficie protegida con un salvamanteles resistente al calor.*

Aviso: *Durante la cocción, es posible que se forme una pequeña cantidad de vapor condensado en forma de humedad debajo o alrededor de la freidora de aire. Este es un efecto natural de la cocción (especialmente del modo Freír con vapor), no constituye un defecto y no puede ser objeto de reclamación.*

Consejo útil: *Si es necesario, el programa o la función en ejecución se pueden detener manualmente en cualquier momento manteniendo pulsado el botón Inicio .*

Calentamiento
Para calentar rápidamente los alimentos en el recipiente de cocción hasta la temperatura de servicio, tocar el botón Calentar y, a continuación, el botón Inicio. Se iniciará el modo Freír con aire y los alimentos del recipiente de cocción se calentarán hasta alcanzar la temperatura de servicio. El calor se apagará cuando transcurra el tiempo de cocción establecido y la función finalizará automáticamente.

Secado y fermentación de la masa
Para secar uniformemente los alimentos o hacer fermentar la masa en el recipiente de cocción, tocar el botón Secado y fermentación de masa y, a continuación, el botón Inicio . Se iniciará el modo Freír con aire y los alimentos se secarán o fermentarán durante el tiempo establecido. El calor se apagará cuando finalice el ciclo y la función terminará automáticamente.

Drenaje de agua
Para drenar rápidamente el agua residual del sistema, tocar el botón Drenaje de agua y, a continuación, el botón Inicio. La función drena todo el exceso de agua y humedad del sistema hacia la bandeja de agua residual. La función finalizará automáticamente cuando se complete el ciclo.

Aviso: *Utilizar siempre la función Drenaje de agua después de terminar la cocción con los programas Freír al vapor y después de utilizar la función Auto limpieza. Cuando finalice el ciclo, comprobar la bandeja de agua residual, retirarla de la freidora de aire si es necesario y vaciarla.*

Auto limpieza

Utilizar el programa de Auto limpieza con vapor para la freidora de aire cuando el recipiente de cocción, la rejilla (restos de comida quemada, grasa incrustada) o el interior de la freidora estén muy sucios, así como para eliminar las incrustaciones. Pulse el botón Auto limpieza y, a continuación, el botón Inicio. Se iniciará el calentamiento por vapor y todas las áreas interiores de la freidora se limpiarán automáticamente con vapor caliente. Cuando finalice el ciclo, retirar el recipiente de cocción y limpiar cualquier resto de comida quemada que haya quedado en el recipiente de cocción y en el interior de la freidora.

Aviso: *Ejecute siempre la función Drenaje de agua después de utilizar la función Auto limpieza.*

Eliminación de incrustaciones

La cal, que se forma a partir de los sedimentos presentes en el agua, debe eliminarse del sistema de la freidora de aire a intervalos regulares (la frecuencia depende de la dureza del agua utilizada).

Verter al menos 150 ml de una mezcla de agua y vinagre blanco en el depósito de agua y, a continuación, activar la función Auto limpieza. Cuando finalice el ciclo, retirar el depósito, vaciar cualquier resto de contenido y activar la función Drenaje de agua. A continuación, llenar el depósito de agua con agua limpia, colocarlo en la freidora y volver a ejecutar la función Auto limpieza para enjuagar el sistema. Por último, vaciar el depósito y la bandeja de agua residual, limpiarlos con agua tibia y jabón, enjuagar y secar.

Mensajes de error, posibles causas y solución de problemas

Si aparece alguno de los siguientes símbolos en el panel de control, seguir estos pasos:

E12 – No hay agua en el depósito

Si el depósito de agua se vacía durante el uso, el funcionamiento se interrumpirá y sonará una señal acústica. El panel táctil mostrará el mensaje de error E12, que parpadeará continuamente durante 10 minutos. Llenar inmediatamente el depósito con agua y volver a colocarlo en el aparato. El programa o función en curso se reanudará y terminará la cocción o completará el ciclo en el tiempo restante.

Aviso: *Si transcurre el intervalo de 10 minutos para rellenar el depósito y no se añade agua, el programa o la función no se reanudarán. Después de añadir agua e insertar el depósito en el aparato, ajustar manualmente el tiempo de cocción necesario para completar el programa o la función.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – Errores de servicio

Si aparece alguno de estos símbolos en la pantalla durante el uso, desenchufar el aparato y visitar el sitio web **www.tescoma.es** para ponerse en contacto con un centro de servicio técnico de TESCOMA.

LIMPIEZA

Después de cada uso, limpiar el recipiente antiadherente, la rejilla extraíble y la parte inferior y laterales del interior de la freidora. Limpiar con un papel de cocina o un paño humedecido con detergente suave y, a continuación, secar bien. La rejilla extraíble se puede lavar en el lavavajillas.

Aviso: *Mantener limpio y seco el recipiente de cocción, la rejilla extraíble y la parte inferior y laterales del interior de la freidora.*

Después de cada uso, vaciar el agua restante del depósito.

Después de cada uso, comprobar la bandeja de agua residual y la bandeja de condensación. Si es necesario, retirar la bandeja de agua residual de la freidora de aire (7) y vaciar su contenido. Retirar la bandeja de condensación de la freidora sin aceite (8) y vaciar el agua acumulada. Ambas bandejas son aptas para lavavajillas.

Cuando sea necesario, limpiar la ventana de vidrio del interior del recipiente con limpiacristales.

Cuando sea necesario, limpiar el exterior de la freidora con un paño húmedo y secar bien.

ALMACENAJE

Si no utiliza el aparato durante un periodo prolongado, desenchufar el cable de alimentación. Guardar la freidora sin enchufar, en un lugar seco y alejado del calor.



RECICLAJE

Este producto debe reciclarse como residuo electrónico en lugar de desecharse como residuos mixtos.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE USAR E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.

A panela só pode ser utilizada com uma voltagem de alimentação elétrica de 230 V. Indicada para uso não comercial, apenas doméstico. Não utilizar no exterior.

Ligar a air fryer a uma tomada de contacto de proteção devidamente instalada.

Crianças com 8 anos ou mais, pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais, e utilizadores inexperientes podem utilizar este aparelho, desde que estejam sob supervisão ou tenham sido instruídos quanto à sua utilização segura.

Não permita que as crianças manuseiem o eletrodoméstico. Crianças com 8 anos ou mais podem limpar e fazer a manutenção do aparelho sob supervisão. Manter o eletrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, certificando-se de que a pega está posicionada para evitar que líquidos quentes derramem.

⚠ A superfície do aparelho pode ficar quente durante o uso.

Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

Não mergulhar o aparelho, o cabo ou a tomada em água ou qualquer outro líquido.

Se o cabo estiver danificado, leve-o para reparação ou substituição pelo fabricante, por um centro de serviço autorizado ou por outro profissional qualificado. Seguir estas instruções ajudará a prevenir lesões.

Limpe o aparelho cuidadosamente após cada utilização. Consulte a secção de Limpeza para mais informações. Preste muita atenção em quais peças podem ser imersas em água e podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Certifique-se sempre de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou ligar o aparelho.

Use o aparelho somente numa superfície estável, segura, seca e plana.

Mantenha sempre o ecrã tátil limpo e livre de gordura e humidade.

Se o aparelho não ligar ou não funcionar, desligue-o da tomada, certifique-se de que a panela esteja inserida corretamente e verifique se o ecrã tátil está limpo. Desligue o aparelho da tomada por um minuto antes de reconectá-lo. Se o problema persistir, entre em contacto com um Centro de Serviço e consulte a seção "Mensagens de erro, Possíveis causas e Solução de problemas".

Desligue o aparelho da tomada sempre que estiver sem supervisão, fora de uso ou antes de limpá-lo. Não deixar a air fryer sem vigilância enquanto estiver a ser utilizada.

Deixe a air fryer arrefecer completamente antes de limpá-la ou guardá-la.

Não utilize a air fryer se ele tiver caído ou se houver sinais de danos ou vazamento.

Mantenha o cabo longe do limite da bancada e de superfícies quentes.

Utilize somente peças de reposição e acessórios recomendados pelo fabricante.

Certifique-se de que haja espaço suficiente acima e ao redor do aparelho para ventilação adequada.

Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas, papel de parede, azulejos) durante a utilização.

Tenha cuidado ao colocar o aparelho em superfícies sensíveis ao calor. Recomenda-se usar uma manta isolante.

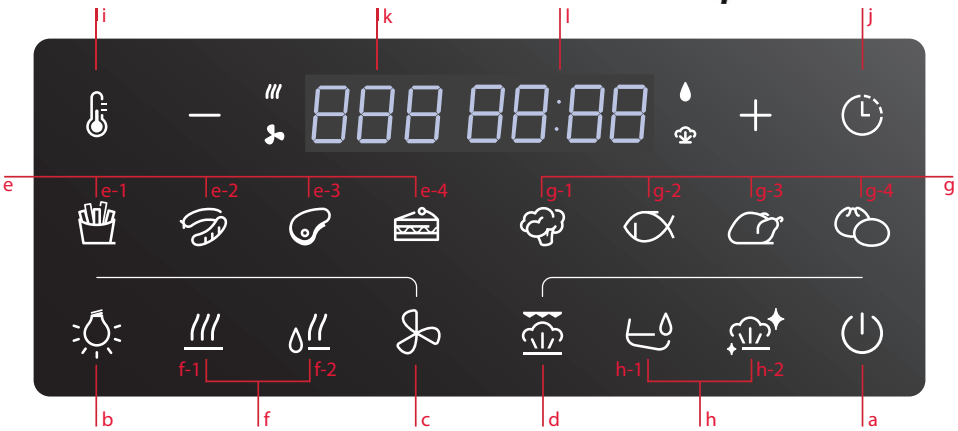
PARÂMETROS TÉCNICOS

Voltagem: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Potência de entrada: 1700 W
Volume da panela: 7,0 l
Volume do reservatório de água: 1,3 l

LEGENDA

1. Reservatório de água removível com válvula
2. Ecrã tátil
3. Panela removível
4. Grelha removível
5. Pega com fecho
6. Janela de visualização de vidro
7. Reservatório de água residual removível
8. Reservatório de condensação de vapor removível
9. Grelha de ventilação





a) Começar
b) Iluminação
c) Fritar
d) Fritar a vapor
e) Programas de Fritar
   e-1) Batatas
   e-2) Grelhar
   e-3) Pratos de Carne
   e-4) Bolos
f) Funções de Fritar
   f-1) Aquecimento de alimentos
   f-2) Secar & Levedar Massa
g) Programas de Fritar a vapor, Combinação de Ar & Vapor
   g-1) Legumes
   g-2) Peixe
   g-3) Aves (programa combinado)
   g-4) Salgadinhos
h) Funções de vapor
   h-1) Secar Água
   h-2) Autolimpeza
i) Ajuste manual de temperatura
j) Ajuste manual do tempo de cozedura
k) Temperatura da cozedura
l) Tempo de cozedura em minutos

VISÃO GERAL DE MODOS, PROGRAMAS E FUNÇÕES

Modos de cozedura

A air fryer PRESIDENT com função de vapor oferece dois modos de cozedura.

 **Fritar**

 **Fritar a vapor, Combinação de Ar & Vapor**

Os botões de controle para os dois modos de cozedura são agrupados em seções separadas no ecrã tátil do aparelho.

Programas de Fritar

 **Batatas Fritas**
Programa para cozinhar batatas fritas, croquetes, batatas rústicas e outros alimentos similares.

 **Grelhar**
Programa para grelhar hambúrgueres, salsichas, legumes, queijo, pão torrado (por exemplo, bruschetta), salsichas enroladas em massa e outros alimentos semelhantes.

 **Pratos de Carne**
Programa para cozinhar costeletas, bifes, porções de aves, carnes marinadas e outros alimentos semelhantes.

 **Bolos**
Programa para assar bolos, tortas, muffins, camadas de bolo e outras sobremesas semelhantes.

Os programas Air Fry cozinham alimentos usando ar quente em uma temperatura e tempo predefinidos. Pode ajustar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura antes de iniciar qualquer programa Air Fry.

Aviso: *A temperatura e o tempo de cozedura podem ser diferentes na air fryer do que ao preparar o mesmo alimento em um forno tradicional (por exemplo, convecção). A fritadeira a ar geralmente precisa de um tempo de cozimento e temperatura de operação diferentes para atingir o ponto e o sabor desejados. Portanto, use a temperatura e o tempo de cozimento predefinidos ou ajustados manualmente com a air fryer PRESIDENT.*

Funções de Fritar

 **Aquecer alimentos**
Aquece rapidamente os alimentos até à temperatura desejada.

 **Secar & Levedar Massa**
Seca frutas e ervas uniformemente e ajuda a massa a crescer rapidamente.

As funções Fritar cozinham alimentos usando ar quente em temperatura e tempo ideais predefinidos. Pode ajustar manualmente a temperatura e o tempo predefinidos antes de iniciar qualquer função de Fritar.

Programas de Fritar, Combinação de Ar & Vapor

 **Legumes**
Aquece e cozinha legumes e alimentos similares no vapor.

 **Peixe**
Cozinha peixes, frutos do mar e outros alimentos semelhantes no vapor.

 **Aves (programa combinado)**
Cozinha aves inteiras (frango jovem), rolinhos de aves, bolo de carne e outros pratos semelhantes no modo ar e vapor.

 **Salgadinhos**
Cozinha bolinhos de fermento, incluindo bolinhos de queijo coalho (quark), bolinhos recheados, bolinhos de batata e outros alimentos semelhantes no vapor.

Os programas de fritura a vapor usam vapor (100 °C) com um tempo de cozimento ideal predefinido. A temperatura do vapor não pode ser ajustada, mas o tempo de cozimento predefinido pode ser ajustado manualmente.

Nota: *O programa Aves usa ambos os modos (Fritura a Ar e Fritura a Vapor) simultaneamente. Pode ajustar manualmente a temperatura predefinida e o tempo de cozedura.*

Funções de vapor

Secar Água
Drena rapidamente a água residual do sistema após usar qualquer programa de Fritar a Vapor e após usar a função de Autolimpeza.

Autolimpeza
Limpa automaticamente o sistema e o interior da fritadeira, incluindo a panela e a grelha, quando muito sujos (gordura pesada, alimentos carbonizados e resíduos semelhantes).

A função Secar Água funciona sem vapor e tem um tempo predefinido que não pode ser alterado manualmente.

A função Autolimpeza funciona com vapor e tem um tempo predefinido que não pode ser alterado manualmente.

TABELA DE MODOS, PROGRAMAS E FUNÇÕES

	Programa	Botão tátil	Temperatura predefinida (°C)	Tempo de cozimento/ ciclo predefinido (h:min)	Ar quente	Vapor
Modo Fritar	Batatas		200	0:18	SIM	NÃO
	Grelhar		200	0:14	SIM	NÃO
	Pratos de Carne		180	0:24	SIM	NÃO
	Bolos		160	0:20	SIM	NÃO
	Função					
	Aquecer		120	0:06	SIM	NÃO
	Secar & Levedar Massa		50	6:00	SIM	NÃO
Modo de Fritar a Vapor e combinado	Legumes		100	0:30	NÃO	SIM
	Peixe		100	0:15	NÃO	SIM
	Aves (programa combinado)		140	0:58	SIM	SIM
	Salgadinhos		100	0:20	NÃO	SIM
	Função					
	Secar Água		--	0:05	NÃO	NÃO
	Autolimpeza		100	0:30	NÃO	SIM

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembale o aparelho e remova toda a embalagem de transporte, incluindo qualquer fita adesiva que prenda a panela na lateral do aparelho.

Pressione o bloqueio da pega, retire a panela (1) e coloque a grelha desembalada dentro da panela de modo que as suas beiras elevadas fiquem voltadas para cima (2). Empurre a panela de volta para dentro da air fryer até que o bloqueio se encaixe no lugar.

PREPARAÇÃO PARA COZINHAR

Retire o reservatório de água da air fryer e desparafuse a válvula (3). Encha o reservatório com água da torneira até aproximadamente 1 cm abaixo da borda (4). Desenrosque a válvula novamente, aperte e coloque o reservatório com água na air fryer.

Aviso: *Encha o reservatório com água sempre antes de executar o programa Fritar a vapor, incluindo o programa combinado Aves, e sempre antes de utilizar a função de Autolimpeza. Quando a cozedura estiver concluída, retire e esvazie o reservatório, recoloque-o no aparelho e inicie a função Secar Água.*

Aviso: *A máquina poderá libertar um ligeiro cheiro durante a primeira utilização, resultado do aquecimento inicial dos seus elementos de aquecimento. Isso é normal e não irá acontecer nas utilizações seguintes.*

ENCHER A PANELA DE COZEDURA

Coloque uma quantidade adequada de ingredientes na panela, divididos no tamanho desejado ou alimentos inteiros de tamanho apropriado (por exemplo, um frango inteiro no programa Aves.

Aviso: *Não encha demais a panela – certifique-se de que a parte superior dos alimentos fica abaixo da borda superior da panela antiaderente (5).*

Prepare sempre os alimentos na panela com a grelha inserida, exceto ao utilizar os programas Bolos e Aves.

Para o programa Bolos, utilize uma forma adequada e resistente ao calor colocada na panela sem a grelha (6).

Para o programa Aves, coloque um frango inteiro (ou alimento similar) diretamente no fundo da panela sem a grelha.

Aviso: *Para o programa Bolos, coloque papel de forno no fundo da panela para protegê-la ao usar uma assadeira de metal.*

Dica útil: *Dependendo do tipo de alimento a ser preparado, recomendamos o uso das Formas de papel quadradas para Air Fryer DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 peças (código 630754).*

Antes de utilizar os programas Fritar (exceto o programa Bolos) e ao utilizar o programa combinado Aves, aplique sempre sobre os alimentos uma fina camada de óleo alimentar próprio para fritar/fritura profunda.

Não pincele os alimentos com óleo ao usar os outros programas e funções – Aquecer alimentos e Secar & Levedar Massa Programas de Fritar e Fritar a Vapor.

Dica útil: *Recomendamos o uso do spray Óleo em spray para air fryers DELÍCIA 250 ml (código 630683) como solução ideal para aplicar óleo nos alimentos de forma rápida, fácil e uniforme.*

UTILIZAÇÃO

Ligar a Air Fryer

Coloque a air fryer sobre uma base impermeável adequada, numa superfície plana, longe de tecidos de cozinha ou outros utensílios, e conecte o cabo a uma tomada de 230 V.

A air fryer iniciará no modo de espera e o botão Iniciar piscará no ecrã tátil.

Toque no botão Iniciar para exibir o menu principal de Modo de Seleção (Fritar ou Fritar a Vapor).

Aviso: *Antes do primeiro uso, limpe o sistema executando a função Autolimpeza (ver abaixo).*

Seleção do modo de cozedura

Dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado (ver a secção Receitas), toque no botão Fritar e no botão Fritar a Vapor para exibir o menu Seleção de Programa/Função no modo selecionado.

Seleção de Programa/Função

Toque no botão do programa ou função desejada. Será exibida a temperatura predefinida em °C (exceto para a função Secar Água) e o tempo de cozedura predefinido em horas e minutos.

Ajuste de temperatura e tempo de cozedura
Para determinados programas e funções, pode ajustar manualmente a temperatura predefinida e o tempo de cozedura.

Para ajustar a temperatura e o tempo de cozedura predefinidos, toque no botão Configuração manual de temperaturaou no botão Ajuste Manual do tempo de Cozedura, e ajuste a temperatura e/ou o tempo de cozedura usando os botões -/+ .

Dica útil: *Pode acelerar os ajustes de temperatura e tempo de cozedura pressionando e segurando o botão -/+.*

Iniciar um Programa/função
Toque no botão Iniciar para começar o programa ou a função desejada. O aquecimento iniciará, a comida começará a cozinhar e o visor fará a contagem regressiva do tempo definido.

Iluminação
Para iluminar o interior da air fryer, toque no botão Iluminação a qualquer momento durante a utilização (toque no botão novamente para desligar a iluminação).

Interrupção de programa/função – Verificação e Manuseio de alimentos durante a Cozedura
Durante a cozedura, muitas vezes é necessário – especialmente com programas de Fritar – verificar os alimentos na air fryer uma ou mais vezes, ajustá-los ou redistribuí-los na panela, aplicar outra camada de óleo e realizar operações semelhantes. Portanto, em todos os programas de Fritar, um sinal sonoro (três bipes) soará na metade do tempo de cozedura definido. No programa combinado de Aves o sinal soará a cada 15 minutos. Isso indica o momento apropriado para inspecionar e ajustar os alimentos.

Retire a panela da air fryer e o programa ou função em execução será interrompido. Após verificar e ajustar os alimentos, insira a panela de volta na air fryer. O programa ou função interrompida será retomado automaticamente e o alimento terminará de cozinhar no tempo restante.

Paragem automática do Programa/função
Quando o tempo definido terminar, o programa ou a função em execução terminam automaticamente. O aquecimento será desligado, um sinal sonoro (três bipes) soará, o texto End será exibido e a fritadeira a ar entrará no modo de espera após cerca de 30 segundos. Assim que a Air Fryer entrar no modo de espera, retire a panela e recolha os alimentos cozidos usando um utensílio adequado.

Aviso: *Utilize equipamento de proteção ao manusear alimentos quentes. A panela aquece durante a utilização – risco de queimaduras! Coloque sempre a panela sobre uma superfície protegida por uma almofada resistente ao calor.*

Aviso: *Durante a cozedura, uma pequena quantidade de vapor condensado pode formar-se como humidade sob ou ao redor da air fryer. Este é um efeito natural de cozedura (especialmente de fritar a vapor), não constitui um defeito e não pode ser reclamado.*

Dica útil: *Se necessário, o programa ou função em execução pode ser encerrado manualmente a qualquer momento, pressionando e segurando o botão Iniciar.*

Aquecer
Para aquecer rapidamente os alimentos na panela até a temperatura de servir, toque no botão Aquecer e depois no botão Iniciar. O modo Fritar será iniciado e o alimento na panela será aquecido até a temperatura de servir. O aquecimento será desligado quando o tempo de cozedura definido terminar, e a função terminará automaticamente.

Secar & Levedar Massa
Para secar alimentos uniformemente ou deixar a massa crescer na panela de cozimento, toque no botão Secar & Levedar Massa e, depois, no botão Iniciar. O modo Fritar será iniciado e os alimentos secarão ou ficarão prontos no tempo definido. O aquecimento será desligado quando o ciclo estiver concluído e a função terminará automaticamente.

Secar Água
Para secar rapidamente a água residual do sistema, toque no botão Secar Água e depois no botão Iniciar. A função drena todo o excesso de água e humidade do sistema para o reservatório de água residual. A função terminará automaticamente quando o ciclo estiver completo.

Aviso: *Utilize sempre a função Secar Água após terminar de cozinhar com os programas Fritar a Vapor e após utilizar a função Autolimpeza. Quando o ciclo estiver concluído, verifique a bandeja de água residual, remova-a da air fryer se necessário, e esvazie-a.*

Autolimpeza

Utilize o programa de Autolimpeza quando a panela, a grelha (alimentos queimados, muita gordura) ou o interior da fritadeira estiverem muito sujos e para remover calcário. Pressione o botão Autolimpeza e, depois o botão Iniciar. O aquecimento a vapor começará e todas as áreas internas da air fryer serão limpas automaticamente com vapor quente. Quando o ciclo estiver concluído, retire a panela da air fryer e limpe qualquer alimento queimado que tenha se soltado da panela e do interior da air fryer.

Aviso: *Sempre execute a função Secar Água depois de utilizar a função de Autolimpeza.*

Remover calcário

O calcário formado por sedimentos na água deve ser removido do sistema da air fryer em intervalos regulares (a frequência depende da dureza da água utilizada).

Deite pelo menos 150 ml de uma mistura de água e vinagre branco no reservatório de água e, em seguida, inicie a função Autolimpeza. Quando o ciclo estiver concluído, remova o reservatório, esvazie qualquer conteúdo restante e inicie a função Secar Água. De seguida, encha o reservatório de água com água limpa, coloque-o na air fryer e execute a função Autolimpeza novamente para secar o sistema. Por fim, vaze o reservatório e o tabuleiro de água residual, limpe com água morna e sabão, lave e seque.

Mensagens de erro, Possíveis causas e Resolução de problemas

Se algum dos seguintes símbolos aparecer no ecrã, siga estes passos:

E12 – Sem água no reservatório

Se o reservatório de água ficar vazio durante a utilização, o funcionamento será interrompido e um sinal sonoro será emitido. O ecrã tátil exibirá a mensagem de erro E12, que piscará continuamente durante 10 minutos. Encha imediatamente o reservatório com água e coloque-o de volta no aparelho. O programa ou função em execução será retomado e terminará o cozimento ou completará o ciclo no tempo restante.

Aviso: *Se o intervalo de 10 minutos para reabastecer o reservatório expirar e não for adicionada água, o programa ou função não será retomado. Depois de adicionar água e inserir o reservatório no air fryer, deve definir manualmente o tempo de cozedura necessário para concluir o programa ou função.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – Erros de Serviço

Se algum destes símbolos aparecer no visor durante a utilização, desligue o aparelho da tomada e visite o site **www.tescoma.pt** para contactar um Centro de Assistência TESCOMA.

LIMPEZA

Após cada utilização, limpe a panela antiaderente, a grelha removível e o interior da fritadeira por baixo e à volta da panela. Seque-os com uma toalha de papel ou um pano húmido com detergente neutro e, em seguida, seque-os completamente. A grelha removível pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Aviso: *Mantenha a panela, a grelha removível e a área interior por baixo e à volta da panela limpas e secas.*

Após cada utilização, retire toda a água restante do reservatório.

Após cada utilização, verifique o reservatório de água residual e o reservatório de condensação. Se necessário, retire o reservatório de água residual da air fryer (7) e esvazie o seu conteúdo. Retire o reservatório de condensação da fritadeira (8) e esvazie a água recolhida. Ambos os reservatórios podem ir à máquina de lavar louça.

Quando necessário, limpe a janela de visualização em vidro dentro da panela com limpa vidros.

Quando necessário, limpe a parte externa da air fryer com um pano húmido e seque bem.

GUARDAR

Se não utilizar a air fryer por um longo período, desligue o cabo de alimentação. Guarde a air fryer desligada da tomada, num local seco e longe do calor.

RECICLAR

Este produto deve ser reciclado como lixo eletrónico em vez de descartado como lixo misto.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR DIE WEITERE NUTZUNG AUF.

Das Gerät darf ausschließlich an ein Stromnetz mit 230 V angeschlossen werden. Es ist ausschließlich für den nicht gewerblichen Gebrauch im Haushalt bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.

Das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit integriertem Kinderschutz anschließen.

Dieses Gerät kann von den Kindern ab 8 Jahre und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Das Gerät ist kein Spielzeug; lassen Sie die Kinder nicht damit spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern über 8 Jahre unter Aufsicht durchgeführt werden. Die Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.

Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche stehen, der Griff muss so ausgerichtet sein, dass das Verschütten heißer Flüssigkeiten verhindert wird.

⚠ Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs heiß werden.

Das Gerät nie zusammen mit einer Zeitschaltuhr oder ferngesteuerten Steckdose verwenden.

Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ersetzt oder repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Weitere Informationen im Kapitel „Reinigung" beachten. Besonders darauf achten, welche Teile ins Wasser eingetaucht oder im Geschirrspüler gereinigt werden dürfen.

Vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz oder vor dem Einschalten immer die Hände trocknen.

Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Fläche betreiben.

Das Touch-Bedienfeld immer sauber, fettfrei und trocken halten.

Wenn sich das Gerät nicht starten oder bedienen lässt: den Netzstecker ziehen, überprüfen, ob der Innentopf richtig eingesetzt ist und das Bedienfeld sauber ist. Das Gerät mindestens eine Minute vom Stromnetz getrennt lassen und erst danach wieder anschließen. Bei anhaltender Störung das Kundendienstzentrum kontaktieren (siehe Kapitel Fehlermeldungen, mögliche Störungsursachen und Lösungen).

Sollte das Gerät unbeaufsichtigt bleiben, wenn Sie es nicht benutzen oder reinigen möchten, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist

Vor der Reinigung oder Lagerung das Gerät auskühlen lassen.

Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.

Das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herabhängen lassen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.

Ausschließlich vom Hersteller empfohlene Ersatz- und Zubehörteile verwenden.

Zur Gewährleistung einer angemessenen Luftzirkulation ausreichend Freiraum über und neben dem Gerät lassen.

Darauf achten, dass das Gerät während des Betriebes keine Vorhänge, Tapete oder Wandabdeckungen oder andere entzündliche Materialien berührt.

Beim Einsatz des Geräts auf wärmeempfindlichen Oberflächen ist besondere Vorsicht geboten. Die Verwendung einer hitzeisolierenden Unterlage wird empfohlen.

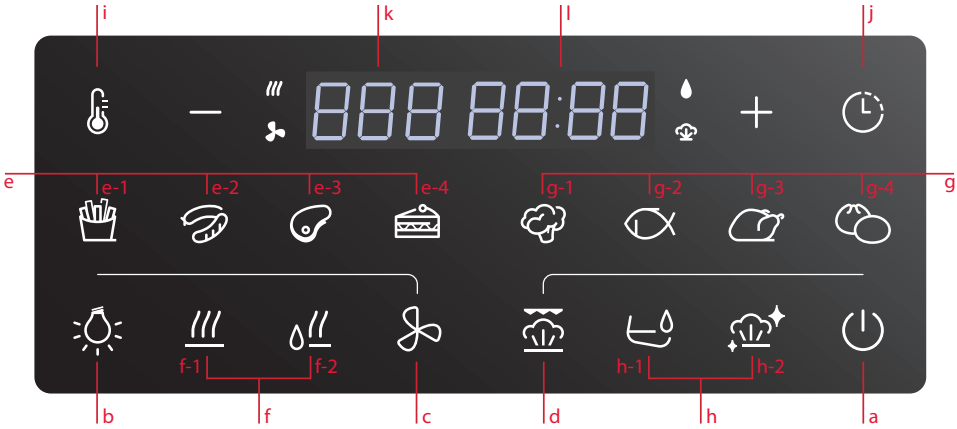
TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 1700 W
Volumen des Innentopfes: 7,0 l
Wassertankvolumen : 1,3 l

BESCHREIBUNG

1. Herausnehmbarer Wassertank mit Ventil
2. Touch-Bedienfeld
3. Herausnehmbarer Innentopf
4. Herausnehmbarer Rost
5. Griff mit Sicherung
6. Glas-Sichtfenster
7. Herausnehmbare Wasserauffangschale
8. Kondenswasserauffangschale
9. Lüftungsgitter





a) Start
b) Beleuchtung
c) Heißluftgaren
d) Dampfgaren
e) Programme für Heißluftgaren
  e-1) Pommes frites
  e-2) Grillprogramm
  e-3) Fleischgerichte
  e-4) Kuchen
f) Heißluft-Funktionen
  f-1) Aufwärmen von Speisen
  f-2) Dörren/Aufgehen
g) Programme für Dampfgaren und Kombi-Programme
  g-1) Gemüse
  g-2) Fisch
  g-3) Geflügel (Kombi-Programm)
  g-4) Knödel
h) Dampffunktionen
  h-1) Wasser ablassen
  h-2) Selbstreinigung
i) Manuelle Temperatureinstellung
j) Manuelle Einstellung der Garzeit
k) Gartemperatur
l) Garzeit in Minuten

ÜBERSICHT DER GARVERFAHREN, PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Garverfahren

Die Dampf-Heißluftfritteuse PRESIDENT bietet zwei verschiedene Garverfahren:



Heißluftgaren



Dampfgaren und Kombi-Programm

Die Bedienelemente für die Garverfahren befinden sich auf dem Touch-Bedienfeld des Geräts und sind in zwei separate Bereiche unterteilt.

Programme für Heißluftgaren



Pommes frites
Zum Zubereiten von Pommes frites, Kroketten, Kartoffelspalten usw.



Grillprogramm
Zum Grillen von Hamburgern, Würstchen, Gemüse, Käse, Bruschetta-Toast, Würstchen im Blätterteig usw.



Fleischgerichte
Zum Zubereiten von Schnitzeln, Steaks, Geflügelstücken, mariniertem Fleisch usw.



Kuchen
Zum Backen von Biskuitkuchen, Torten, Muffins, Tortenböden usw.

Die Programme für das Heißluftgaren nutzen heiße Umluft mit voreingestellter Temperatur und Garzeit. Sowohl Temperatur als auch Garzeit können vor dem Start jedes Programms manuell angepasst werden.

Hinweis: *Die Temperatur und die Garzeit in der Heißluftfritteuse weichen häufig von den gewohnten Werten eines klassischen Back- oder Heißluftofens ab. Um die gewünschte Garstufe und den optimalen Geschmack zu erzielen, sind in der Regel andere Gartemperatur und Garzeit erforderlich. Daher bei der Nutzung der Heißluftfritteuse PRESIDENT daher immer die voreingestellten oder manuell eingestellten Gartemperatur und Garzeit beachten.*

Heißluft-Funktionen



Aufwärmen von Speisen
Zum schnellen Aufwärmen von Speisen auf Serviertemperatur.



Dörren/Aufgehen
Zum gleichmäßigen Trocknen von Obst, Kräutern usw. und zum schnellen Gehenlassen von Teig.

Die Heißluftfunktionen nutzen heiße Luft mit voreingestellter optimaler Temperatur und Zeitdauer. Die voreingestellte Temperatur und Zeitdauer können vor dem Start jeder Heißluftfunktion manuell angepasst werden.

Programme für Dampfgaren und Kombi-Programme



Gemüse
Zum Dampfgaren von Gemüse usw.



Fisch
Zum Dampfgaren von Fisch, Meeresfrüchten usw.



Geflügel (Kombi-Programm)
Zum gleichzeitigen Heißluft- und Dampfgaren von ganzem Geflügel (kleines Hähnchen), Geflügelröllchen, Hackbraten usw.



Knödel
Zum Dampfgaren von Hefe- und Topfenknödeln, gefüllten Knödeln und Kartoffelklößen usw.

Die Programme für das Dampfgaren nutzen heißen Wasserdampf (100 °C) mit voreingestellter optimaler Garzeit. Die Temperatur des heißen Dampfes kann nicht verändert werden, die voreingestellte Garzeit kann manuell angepasst werden.

Anmerkung: *Das Programm Geflügel kombiniert beide Garverfahren (Heißluft und Dampf). Die voreingestellte Temperatur und Garzeit können manuell angepasst werden.*

Dampffunktionen

Wasser ablassen
Zum schnellen Ablassen des restlichen Wassers aus dem System nach jedem Programm für Dampfgaren und nach der Funktion Selbstreinigung.

Selbstreinigung
Zum automatisierten Reinigen des Systems und der Innenflächen der Fritteuse einschließlich des Innentopfs und Rosts bei starker Verschmutzung (starkes Fett, angebrannte Speisereste usw.).

Die Funktion Wasser ablassen erfolgt ohne heißen Dampf und hat eine voreingestellte Dauer, die nicht manuell angepasst werden kann.

Die Funktion Selbstreinigung erfolgt mit heißem Dampf und hat eine voreingestellte Dauer, die nicht manuell angepasst werden kann.

TABELLE MIT GARVERFAHREN, PROGRAMMEN UND FUNKTIONEN

	Programm	Touch-Taste	Voreingestellte Temperatur °C	Voreingestellte Garzeit/Programm-zeit (h:min)	Heißluft	Heißdampf
Heißluftgaren	Pommes frites		200	0:18	JA	NEIN
	Grillprogramm		200	0:14	JA	NEIN
	Fleischgerichte		180	0:24	JA	NEIN
	Kuchen		160	0:20	JA	NEIN
	Funktionen					
	Aufwärmen		120	0:06	JA	NEIN
	Dörren/Aufgehen		50	6:00	JA	NEIN
Dampfgaren und Kombi-Verfahren	Gemüse		100	0:30	NEIN	JA
	Fisch		100	0:15	NEIN	JA
	Geflügel (Kombi-Programm)		140	0:58	JA	JA
	Knödel		100	0:20	NEIN	JA
	Funktionen					
	Wasser ablassen		--	0:05	NEIN	NEIN
	Selbstreinigung		100	0:30	NEIN	JA

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät auspacken und alle Transportsicherungen entfernen, einschließlich des Klebestreifens an der Seite des Gerätes.

Die Verriegelung am Griff drücken, den Innentopf (1) herausnehmen und den mitgelieferten Rost so in den Innentopf einsetzen, dass die erhöhten Ränder nach oben zeigen (2). Den Innentopf wieder in die Fritteuse einsetzen, bis die Verriegelung einrastet.

VORBEREITUNG ZUM GAREN

Den Wassertank aus der Fritteuse entnehmen und das Ventil abschrauben (3). Den Tank mit Leitungswasser ca. 1 cm unter den Rand füllen (4). Das Ventil wieder aufschrauben, festziehen und den gefüllten Wassertank in das Gerät einsetzen.

Hinweis: *Den Wassertank vor jedem Einsatz eines Programms für Dampfgaren, einschließlich des Kombi-Programms Geflügel und vor jedem Starten der Funktion Selbstreinigung mit Wasser füllen. Nach dem Garvorgang den Wassertank entnehmen, entleeren, wieder einsetzen und die Funktion Wasser ablassen starten.*

Hinweis: *Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen, dies ist auf die Erhitzung der bisher nicht verwendeten Heizschlangen zurückzuführen. Diese Erscheinung ist normal und entsteht beim nächsten Gebrauch nicht mehr.*

BEFÜLLEN DES INNENTOPFES

Eine angemessene Menge an Zutaten in geeigneter Größe oder im Ganzen (z. B. ein ganzes Hähnchen für das Programm Geflügel) in den Innentopf einlegen.

Hinweis: *Den Innentopf nicht überfüllen, die eingefüllten Speisen dürfen den oberen Rand des antihaftbeschichteten Innentopfes nicht überschreiten (5).*

Die Speisen grundsätzlich im Innentopf mit eingesetztem Rost zubereiten – ausgenommen bei den Programmen Kuchen und Geflügel.

Im Programm Kuchen eine geeignete hitzebeständige Backform in den Innentopf ohne Rost einsetzen (6).

Im Programm Geflügel das ganze Hähnchen u. ä. direkt auf den Boden des Innentopfs ohne Rost legen.

Hinweis: *Im Programm Kuchen bei Bedarf ein Backpapier auf den Boden des Innentopfs als Schutz unter die Metall-Backform legen.*

Guter Tipp: *Je nach Art des zubereiteten Garguts empfehlen wir Quadratische Papiereinlage für Fritteusen DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 St. (Art.-Nr. 630754).*

Vor dem Start der Programme für Heißluftgaren (außer Programm Kuchen) sowie beim Kombi-Programm Geflügel die Speisen immer dünn mit Brat-/Frittieröl bestreichen.

Bei allen anderen Programmen und Funktionen (Heißluft-Funktionen Aufwärmen von Speisen, Trocknen/Aufgehen und Programme für Dampfgaren) kein Öl auftragen.

Guter Tipp: *Für ein schnelles, gleichmäßiges und komfortables Auftragen von Öl empfehlen wir das Öl für Heißluftfritteusen DELÍCIA 250 ml (Art.-Nr. 630683).*

GEBRAUCH

Dampf-Heißluftfritteuse starten

Die Dampf-Heißluftfritteuse auf eine geeignete, undurchlässige Unterlage auf einer ebenen Fläche außerhalb der Reichweite von Küchentüchern oder anderen Gegenständen stellen das Netzkabel an eine 230-V-Steckdose anschließen.

Die Fritteuse startet im „Standby-Modus“ und die Taste Start leuchtet intermittierend auf dem Bedienfeld.

Die Taste Start berühren, um das Startmenü für die Auswahl Garverfahren wählen (Heißluftgaren oder Dampfgaren) anzuzeigen.

Hinweis: *Vor dem ersten Gebrauch die Funktion Selbstreinigung starten (siehe unten) und das Gerät reinigen.*

Garverfahren wählen

Je nach Art des zuzubereitenden Gerichts (siehe Rezepte) die Taste für Heißluftgaren oder Dampfgaren antippen, das Bedienfeld zeigt anschließend das Menü zum Punkt Programm/Funktion wählenim gewünschten Garverfahren an.

Programm/Funktion wählen

Die Taste für das gewünschte Programm oder die gewünschte Funktion antippen. Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur in °C (ausgenommen bei der Funktion Wasser ablassen) sowie die voreingestellte Garzeit in Stunden und Minuten an.

Gartemperatur und Garzeit anpassen
Bei den ausgewählten Programmen und Funktionen kann die voreingestellte Gartemperatur und Garzeit manuell angepasst werden.

Um die voreingestellte Gartemperatur oder Garzeit anzupassen, die Taste Gartemperatur manuell anpassen oder die Taste Garzeit manuell anpassen berühren und mit den Tasten –/+ die Temperatur und/oder die Garzeit ändern.

Guter Tipp: *Die Gartemperatur und Garzeit können durch langes Drücken der Taste –/+ schneller angepasst werden.*

Programm/Funktion starten
Die Taste Start berühren, um das ausgewählte Programm bzw. die ausgewählte Funktion zu starten. Der Heizvorgang beginnt, der Garvorgang startet und das Display beginnt, die eingestellte Zeit herunterzuzählen.

Beleuchtung
Um den Innenraum der Fritteuse zu beleuchten, während des Betriebs die Taste Beleuchtung drücken (durch erneutes Drücken der Taste die Beleuchtung wieder ausschalten).

Programm/Funktion unterbrechen – Kontrolle und Anpassung während des Kochvorgangs
Beim Kochen – insbesondere bei Heißluftprogrammen – ist es meist notwendig, das Gargut einmal oder mehrfach zu kontrollieren, im Innentopf zu wenden oder zu schütteln, eventuell weiteres Öl hinzuzufügen usw. Deshalb ertönt bei allen Heißluftprogrammen nach der Hälfte der eingestellten Garzeit ein akustisches Signal (dreifacher Piepton), beim kombinierten Programm Geflügel ertönt dieses Signal alle 15 Minuten. Dieses Signal zeigt den idealen Zeitpunkt an, um das Gargut zu kontrollieren und eventuell anzupassen.

Den Innentopf aus der Fritteuse herausnehmen und das laufende Programm / die laufende Funktion wird unterbrochen. Nach der Kontrolle und Anpassung den Innentopf wieder in die Fritteuse einsetzen, das unterbrochen Programm / die Funktion wird automatisch fortgesetzt und die Zubereitung in der verbleibenden Zeit beendet.

Automatische Abschaltung des Programms/der Funktion
Der gestartete Programm/die Funktion wird nach Ablauf der eingestellten Garzeit automatisch beendet. Der Heizvorgang wird ausgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt (3 Pieptöne), das Display zeigt End an und nach ca. 30 Sekunden wechselt die Fritteuse in den „Standby-Modus". Den Innentopf herausnehmen und das gegarte Gericht mit geeignetem Küchenutensil entnehmen.

Hinweis: *Beim Umgang mit heißen Speisen die Schutzmittel verwenden. Der Innentopf wird während des Betriebs der Fritteuse heiß – es besteht Verbrühungsgefahr! Den heißen Innentopf immer auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.*

Hinweis: *Beim Kochvorgang kann sich eine geringe Menge Kondenswasser auch unter oder in der Nähe der Heißluftfritteuse bilden. Diese Erscheinung ist eine natürliche Folge des Garvorgangs, insbesondere beim Dampfgaren, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.*

Guter Tipp: *Das laufende Programm / die laufende Funktion kann jederzeit manuell durch langes Drücken der Taste Start beendet werden.*

Aufwärmen
Um das Gericht im Innentopf auf Serviertemperatur schnell erwärmen zu lassen., ist die Taste Aufwärmen und das die Taste Start zu berühren. Im Heißluft-Garverfahren wird der Heizvorgang eingeschaltet und das Gericht im Innentopf wird auf Serviertemperatur aufgewärmt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Heizvorgang abgeschaltet und die Funktion wird automatisch beendet.

Dörren/Aufgehen
Um die Lebensmittel gleichmäßig zu dörren oder den Teig im Innentopf aufgehen zu lassen, ist die Taste Dörren/Aufgehen und dann die Taste Start zu drücken. Im Heißluft-Garverfahren den Heizvorgang starten und die Lebensmittel für die eingestellte Zeit dörren bzw. der Teig gehen lassen. Nach Beendigung des Zyklus wird der Heizvorgang abgeschaltet und die Funktion wird automatisch beendet.

Wasser ablassen
Um das restliche Wasser aus dem System schnell abzulassen, ist die Taste Wasser ablassen und dann die Taste Start zu berühren. Mit dieser Funktion wird überschüssiges Wasser und Feuchtigkeit in die Wasserauffangschale abgeleitet. Nach Beendigung des Zyklus wird die Funktion automatisch beendet.

Hinweis: *Die Funktion Wasser ablassen nach jeder Zubereitung von Speisen mit den Programmen zum Dampfgaren und nach jeder Verwendung der Funktion Selbstreinigung starten. Nach Beendigung des Zyklus die Restwasserauffangschale überprüfen, ggf. aus der Fritteuse herausnehmen und entleeren.*

Selbstreinigung

Das Program Selbstreinigung mit heißem Dampf ist bei starker Verschmutzung des Innentopfes, des Rosts (angebrannte Speisereste, starker Fettschmutz usw.), der Innenflächen der Fritteuse und bei der Entkalkung zu verwenden. Die Taste Selbstreinigung und dann die Taste Start zu berühren. Im Dampf-Garverfahren den Heizvorgang starten und alle Innenflächen der Fritteuse automatisch mi heißem Dampf reinigen lassen. Nach Beendigung des Zyklus den Innentopf aus der Fritteuse nehmen, eventuelle gelöste Rückstände aus dem Innentopf oder den Innenflächen der Fritteuse entfernen.

Hinweis: *Nach jedem Start der Funktion Selbstreinigung die Funktion Wasser ablassen starten.*

Entkalkung

Die im Wasser enthaltenen und im System der Fritteuse haftenden Kalkablagerungen sind regelmäßig zu entfernen, wobei der Zeitabstand von der Wasserhärte abhängt.

Mindestens 150 ml Wasser-Essig-Gemisch in den Wassertank füllen und die Funktion Selbstreinigung starten. Nach Beendigung des Zyklus den Wassertank herausnehmen, entleeren und die Funktion Wasser ablassen starten. Anschließen den Wassertank mit klarem Wasser füllen, erneut einsetzen und ein zweites Mal die Funktion Selbstreinigung starten, um das System zu spülen. Den Wassertank und die Restwasserauffangschale entleeren, mit warmem Wasser mit Spülmittel spülen, abspülen und abtrocknen.

Fehlermeldungen, mögliche Störungsursachen und Lösungen

Wenn auf dem Display des Bedienfelds eines der folgenden Symbole angezeigt wird, gehen Sie wie folgt vor:

E12 – Kein Wasser im Tank

Wenn sich der Tank während des Betriebs leert, wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen und es ertönt ein akustisches Signal. Das Touch-Bedienfeld zeigt für 10 Minuten lang die ununterbrochen blinkende Fehlermeldung E12 an. Den Wassertank unverzüglich mit Wasser befüllen und wieder in die Fritteuse einsetzen. Das laufende Programm / die laufende Funktion wird fortgesetzt und die Zubereitung des Gerichts bzw. der Zyklus wird in der verbleibenden Zeit beendet.

Hinweis: *Erfolgt innerhalb von 10 Minuten keine Nachfüllung, wird das Programm/Funktion nicht fortgesetzt. Wenn Wasser nachgefüllt wurde und der Wassertank wieder in die Fritteuse eingesetzt wurde, muss die für das Fertigkochen erforderliche Garzeit manuell eingestellt werden.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – Servicemeldungen

Wenn während des Betriebs eines dieser Symbole auf dem Display angezeigt wird, das Gerät vom Stromnetz trennen und unter **www.tescoma.de** eine der Servicestellen TESCOMA kontaktieren.

REINIGUNG

Nach jedem Gebrauch den antihaftbeschichteten Innentopf, den herausnehmbaren Rost sowie die Innenflächen unter und um den Innentopf reinigen. Zur Reinigung einen Papiertuch oder einen feuchten mit mildem Reinigungsmittel verwenden, anschließend die Teile sorgfältig abtrocknen. Der herausnehmbare Rost ist spülmaschinengeeignet.

Hinweis: *Den Innentopf, den herausnehmbaren Rost und die Innenflächen unter und um den Innentopf der Fritteuse trocken und sauber halten*

Den Wassertank nach jedem Gebrauch entleeren.

Nach jedem Gebrauch die Restwasser- und Kondenswasserauffangschalen kontrollieren. Bei Bedarf die Restwasserauffangschale aus der Fritteuse nehmen (7) und entleeren. Die Kondenswasserauffangschale aus der Fritteuse ausziehen (8) und entleeren. Die Restwasser- und Kondenswasserauffangschalen sind spülmaschinengeeignet.

Das Glas-Sichtfenster im Innentopf ggf. mit einem Glasreiniger reinigen.

Die Außenflächen der Fritteuse ggf. mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.

LAGERUNG

Beim längeren Nichtgebrauch des Gerätes ist der Stecker des Netzkabels aus der Steckdose zu ziehen. Die Fritteuse vom Stromnetz trennen, an einem trockenen Ort fern von Wärmequellen lagern.

RECYCLING

Dieses Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer dafür vorgesehenen Rücknahmestelle abgegeben werden.

fr MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE.

L'appareil ne doit être utilisé que sur un réseau électrique de 230 V. Il est destiné uniquement à un usage domestique non commercial ; ne pas l'utiliser à l'extérieur.

Brancher l'appareil sur une prise secteur avec prise de terre correctement installée.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ainsi que par des utilisateurs inexpérimentés, à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués que par des enfants de plus de 8 ans, et uniquement sous surveillance. L'appareil ainsi que le câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil doit être placé sur une surface stable et sa poignée doit être orientée de manière à éviter le renversement de liquides chauds.

⚠ La surface de l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

Ne jamais utiliser cet appareil en combinaison avec une minuterie externe ou un système de télécommande autonome.

Ne jamais immerger une partie de l'appareil, du câble d'alimentation ou de la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

En cas de dommage au câble d'alimentation, le faire réparer ou remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout risque de blessure.

Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Voir les détails au chapitre Nettoyage. Accorder une attention particulière aux parties pouvant être immergées dans l'eau ou lavées au lave-vaisselle.

Avant de brancher l'appareil ou de l'allumer, s'assurer toujours d'avoir les mains sèches.

Utiliser l'appareil uniquement sur une surface stable, sûre, sèche et plane.

Maintenir le panneau de commande tactile toujours propre, exempt de toute graisse et humidité.

En cas d'impossibilité de démarrer ou de contrôler l'appareil, le débrancher, vérifier le bon positionnement de la cuve de cuisson et s'assurer que le panneau de commande est propre. Laisser l'appareil débranché pendant une minute, puis le rebrancher au réseau électrique. Si l'erreur persiste, contacter le Centre de service. Voir le chapitre Messages d'erreur, causes possibles et solutions.

En cas d'absence de surveillance, d'inutilisation ou avant le nettoyage, s'assurer que l'appareil est éteint et débranché. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage ou le rangement.

En cas de chute de l'appareil, de signes de dommage ou de fuite, cesser de l'utiliser.

Ne pas laisser le câble pendre du plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.

Utiliser uniquement les pièces de rechange et accessoires recommandés par le fabricant.

Toujours laisser suffisamment d'espace libre au-dessus et sur les côtés pour permettre une bonne circulation de l'air.

Empêcher tout contact de l'appareil avec des matériaux inflammables (par exemple rideaux, papiers peints ou revêtements).

Faire preuve d'une prudence accrue lors de l'utilisation de l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur. Nous recommandons d'utiliser un tapis isolant.

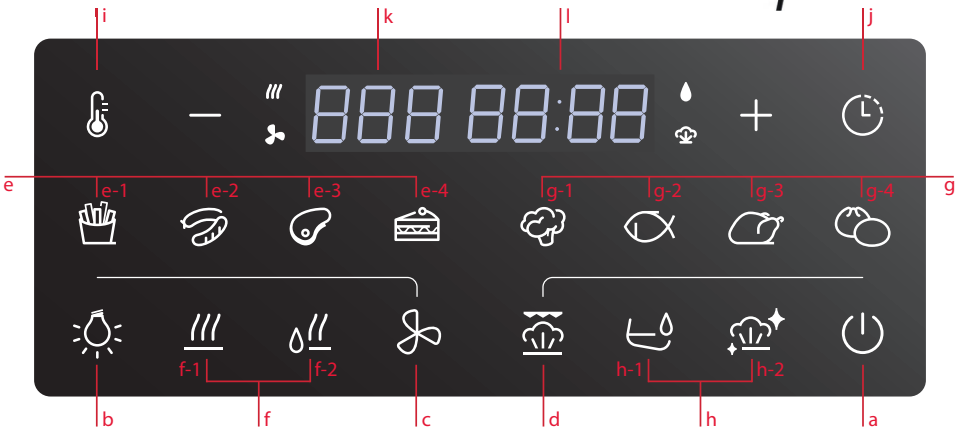
PARAMÈTRES TECHNIQUES

Alimentation : AC 220–240 V, 50–60 Hz
Puissance : 1700 W
Volume utile de la cuve de cuisson : 7,0 l
Volume du réservoir d'eau : 1,3 l

DESCRIPTION

1. Réservoir d'eau amovible avec valve
2. Panneau de commande tactile
3. Cuve de cuisson amovible
4. Grille amovible
5. Poignée avec verrouillage
6. Hublot en verre
7. Bac amovible pour eaux résiduelles
8. Réservoir amovible pour condensat de vapeur
9. Grille de ventilation





a) Démarrage
b) Éclairage
c) Cuisson à air chaud
d) Cuisson à la vapeur
e) Programmes pour Cuisson à air chaud
   e-1) Frites de pommes de terre
   e-2) Grillade
   e-3) Plats de viande
   e-4) Desserts
f) Fonctions à air chaud
   f-1) Réchauffage
   f-2) Séchage/pousse de pâte
g) Programmes pour Cuisson à la vapeur et cuisson combinée
   g-1) Légumes
   g-2) Poissons
   g-3) Volaille (programme combiné)
   g-4) Boulettes de pâte
h) Fonctions vapeur
   h-1) Évacuation de l'eau
   h-2) Auto-nettoyage
i) Réglage manuel de la température
j) Réglage manuel du temps de cuisson
k) Température de cuisson
l) Durée de cuisson en minutes

APERÇU DES MODES, PROGRAMMES ET FONCTIONS

Modes de cuisson

La Friteuse à air chaud avec fonction vapeur PRESIDENT offre la préparation des plats selon deux modes de cuisson.



Cuisson à air chaud



Cuisson à la vapeur et cuisson combinée

Les commandes des modes sont réparties en 2 sections distinctes sur le panneau de commande tactile de l'appareil.

Programmes pour cuisson à air chaud



Frites de pommes de terre
Programme pour la préparation de frites, croquettes, pommes de terre sautées, etc.



Grillade
Programme pour griller des hamburgers, des saucisses, des légumes, des fromages, des toasts de type « bruschetta », des saucisses en pâte feuilletée, etc.



Plats de viande
Programme pour la préparation d'escalopes, steaks, volailles découpées, viandes marinées, etc.



Desserts
Programme pour la préparation de génoises, tartes, muffins, bases de gâteau, etc.

Les programmes de cuisson à l'air chaud utilisent de l'air chaud avec une température et une durée de cuisson prédéfinies. Les deux paramètres peuvent être ajustés manuellement avant de lancer n'importe quel programme de cuisson à l'air chaud.

Avertissement : *La température et la durée de cuisson dans une friteuse à air chaud diffèrent souvent de celles généralement utilisées pour les plats préparés dans un four traditionnel ou à chaleur tournante. Pour atteindre le degré de cuisson souhaité et le goût attendu du plat, la friteuse à air chaud nécessite généralement un temps de cuisson et une température de fonctionnement différents. Lors de l'utilisation de la friteuse à air chaud PRESIDENT, utiliser la température de fonctionnement et la durée de cuisson prédéfinies par le programme ou réglées manuellement.*

Fonctions à air chaud



Réchauffage
Pour réchauffer rapidement un plat à la température de service.



Séchage/pousse de pâte
Pour un séchage uniforme des fruits, des herbes, etc., et une levée rapide des pâtes.

Les fonctions à air chaud utilisent de l'air chaud avec une température et une durée optimales prédéfinies. La température et la durée prédéfinies peuvent être ajustées manuellement avant de lancer n'importe quelle fonction à air chaud.

Programmes pour Cuisson à la vapeur et cuisson combinée



Légumes
Pour la cuisson à la vapeur des légumes, etc.



Poissons
Pour la cuisson à la vapeur des poissons, fruits de mer, etc.



Volaille (programme combiné)
Pour la cuisson simultanée à l'air chaud et à la vapeur de la volaille entière (petit poulet), la cuisson des roulades de volaille, du pain de viande, etc.



Boulettes de pâte
Pour la cuisson à la vapeur des brioches vapeur, quenelles au fromage blanc, boulettes farcies, quenelles de pommes de terre, etc.

Les programmes de cuisson à la vapeur utilisent de la vapeur d'eau chaude (100 °C) et une durée de cuisson optimale prédéfinie. La température de la vapeur chaude ne peut pas être réglée, mais la durée de cuisson prédéfinie peut être ajustée manuellement.

Note : *Le programme Volaille combine simultanément les deux modes (cuisson à l'air chaud et cuisson à la vapeur). La température et la durée de cuisson prédéfinies peuvent être ajustées manuellement.*

Fonctions vapeur

Évacuation de l'eau
Évacuation rapide de l'eau résiduelle du système après chaque programme de Cuisson à la vapeur et après l'utilisation de la fonction Auto-nettoyage.

Auto-nettoyage
Nettoyage automatisé du système et des parties internes de la friteuse, y compris la cuve de cuisson et la grille, en cas de salissures importantes (graisse tenace, résidus alimentaires brûlés, etc.).

La fonction Évacuation de l'eau se déroule sans utilisation de vapeur chaude et a une durée prédéfinie qui ne peut pas être réglée manuellement.

La fonction Auto-nettoyage se déroule avec l'utilisation de vapeur chaude et a une durée prédéfinie qui ne peut pas être réglée manuellement.

TABLEAU DES MODES, PROGRAMMES ET FONCTIONS

	Programme	Bouton tactile	Température prédéfinie °C	Durée prédéfinie de cuisson/cycle (h:min)	Air chaud	Vapeur chaude
Mode air chaud	Frites de pommes de terre		200	0:18	OUI	NON
	Grillade		200	0:14	OUI	NON
	Plats de viande		180	0:24	OUI	NON
	Desserts		160	0:20	OUI	NON
	Fonction					
	Réchauffage		120	0:06	OUI	NON
	Séchage/pousse de pâte		50	6:00	OUI	NON
Mode vapeur et combiné	Légumes		100	0:30	NON	OUI
	Poissons		100	0:15	NON	OUI
	Volaille (programme combiné)		140	0:58	OUI	OUI
	Boulettes de pâte		100	0:20	NON	OUI
	Fonction					
	Évacuation de l'eau		--	0:05	NON	NON
	Auto-nettoyage		100	0:30	NON	OUI

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer l'appareil et retirer tous les emballages de transport, y compris le ruban adhésif de transport situé sur le côté de la cuve de cuisson.

Appuyer sur le verrouillage de la poignée, retirer la cuve de cuisson (1) et placer la grille déballée dans la cuve de cuisson de manière à ce que ses bords surélevés soient orientés vers le haut (2). Réinsérer la cuve de cuisson dans la friteuse jusqu'à ce que le verrouillage se mette en place.

PRÉPARATION À LA CUISSON

Retirer le réservoir d'eau de la friteuse et dévisser la valve (3). Remplir le réservoir d'eau du robinet jusqu'à environ 1 cm en dessous du bord (4). Visser de nouveau la valve, la serrer, puis remettre le réservoir d'eau dans la friteuse.

Avertissement : *Remplir le réservoir d'eau avant chaque utilisation du programme Cuisson à la vapeur, y compris le programme combiné Volaille, ainsi qu'avant chaque utilisation de la fonction Auto-nettoyage. À la fin de la cuisson, retirer le réservoir de l'appareil, le vider, le remettre en place et lancer la fonction Évacuation de l'eau.*

Avertissement : *Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur due au chauffage des éléments chauffants encore neufs. Il s'agit d'un phénomène naturel qui n'apparaît plus lors des prochaines utilisations.*

REMPLISSAGE DE LA CUVE DE CUISSON

Mettre dans la cuve de cuisson une quantité appropriée d'ingrédients coupés à la taille souhaitée, ou des aliments entiers de taille appropriée (p. ex. un poulet entier dans le programme Volaille).

Avertissement : *Ne pas surcharger la cuve de cuisson, le bord supérieur des aliments insérés doit rester en dessous du bord supérieur de la cuve antiadhésive (5).*

Préparer les plats toujours dans la cuve de cuisson avec la grille insérée, sauf pour les programmes Desserts et Volaille.

Dans le programme Desserts, préparer le plat dans un moule résistant à la chaleur, placé dans la cuve de cuisson sans la grille (6).

Dans le programme Volaille, placer le poulet entier, etc., directement au fond de la cuve de cuisson sans la grille.

Avertissement : *Dans le programme Desserts, utiliser si nécessaire du papier cuisson placé au fond de la cuve de cuisson comme protection sous un moule métallique.*

Bonne astuce : *Selon le type de plat préparé, il est recommandé d'utiliser avec l'appareil le Moule papier pour friteuse carré DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 pcs (réf. 630754).*

Avant d'utiliser les programmes pour la cuisson à l'air chaud (à l'exception du programme Desserts) et lors de l'utilisation du programme combiné Volaille, appliquer toujours une fine couche d'huile alimentaire destinée à la friture sur le plat préparé.

Lors de l'utilisation des autres programmes et fonctions (fonctions à air chaud Réchauffage, Séchage/pousse de pâte et programmes de cuisson à la vapeur), ne pas badigeonner les plats avec de l'huile.

Bonne astuce : *Pour une application rapide, pratique et uniforme de l'huile sur les plats, nous recommandons d'utiliser l'Huile pour friteuses à air chaud DELÍCIA 250 ml (réf. 630683) en spray.*

UTILISATION

Mise en marche de la friteuse

Placer la friteuse à air chaud sur un support approprié, imperméable, sur une surface plane, hors de portée des textiles de cuisine ou d'autres objets, et brancher le câble d'alimentation dans une prise électrique 230 V.

La friteuse démarre en mode veille (« stand by ») et le bouton Démarrage  se met à clignoter sur le panneau de commande.

Toucher le bouton Démarrage et le panneau de commande affichera le menu par défaut pour Choix du mode (Cuisson à air chaud ou Cuisson à la vapeur).

Avertissement : *Avant la première utilisation, nettoyer le système de l'appareil en lançant la fonction Auto-nettoyage (voir ci-dessous).*

Choix du mode de cuisson

Selon le type de plat à préparer (voir Recettes), toucher le bouton pour Cuisson à air chaud  ou pour Cuisson à la vapeur  et le panneau de commande affichera le menu pour le Choix du programme/fonction dans le mode sélectionné.

Choix du programme/fonction

Toucher le bouton du programme ou de la fonction souhaitée. L'écran affiche la température prédéfinie en °C (sauf pour la fonction Évacuation de l'eau) et la durée prédéfinie en heures et minutes.

Réglage de la température et de la durée de cuisson
Pour certains programmes et fonctions, la température et la durée de cuisson prédéfinies peuvent être ajustées manuellement.

Pour ajuster la température et la durée de cuisson prédéfinies, toucher le bouton Réglage manuel de la température ou le bouton Réglage manuel du temps de cuisson puis ajuster la température et/ou la durée de cuisson à l'aide des boutons -/+.

Bonne astuce : *Le réglage de la température et de la durée de cuisson peut être accéléré en maintenant appuyé le bouton -/+.*

Lancement du programme/fonction
Appuyer sur le bouton Démarrage et le programme/la fonction sélectionné(e) démarrera. Le chauffage se mettra en marche, la préparation du plat commencera et l'écran affichera le compte à rebours du temps réglé.

Éclairage
Pour éclairer l'intérieur de la friteuse à tout moment pendant son utilisation, toucher le bouton Éclairage (toucher de nouveau pour éteindre l'éclairage).

Interruption du programme/fonction – vérification et ajustement du plat pendant la cuisson
Pendant la préparation des plats dans la friteuse, il est généralement nécessaire, surtout pour les programmes à air chaud, de vérifier une ou plusieurs fois le plat, de le retourner ou de le secouer dans la cuve, voire d'y appliquer une nouvelle couche d'huile, etc. C'est pourquoi, pour tous les programmes à air chaud, un signal sonore composé de trois bips retentit à la moitié du temps de cuisson réglé. Pour le programme combiné Volaille, ce signal retentit toutes les 15 minutes. Cet avertissement indique le moment approprié pour vérifier et, si nécessaire, ajuster le plat.

Retirer la cuve de cuisson de la friteuse pour interrompre le programme/la fonction en cours. Après avoir vérifié et ajusté le plat, remettre la cuve de cuisson dans la friteuse, le programme/la fonction interrompu(e) reprendra automatiquement et la préparation du plat se terminera dans le temps restant.

Arrêt automatique du programme/fonction
Le programme/la fonction démarré(e) s'arrête automatiquement à la fin du temps réglé. Le chauffage s'éteint, un signal sonore retentit (3 bips), l'écran affiche l'inscription End et, après environ 30 secondes, la friteuse passe en mode veille. Puis, sortir la cuve de cuisson de la friteuse et retirer le plat préparé avec un ustensile adapté.

Avertissement : *Manipuler les plats chauds en utilisant des protections appropriées. La cuve de cuisson est chaude pendant l'utilisation de la friteuse, risque de brûlure ! Toujours poser la cuve de cuisson chaude sur une surface protégée par un dessous isolant résistant à la chaleur.*

Avertissement : *Pendant la préparation des aliments, une petite quantité de vapeur condensée sous forme d'humidité peut également apparaître sous la friteuse à air chaud ou à proximité. Ce phénomène est une conséquence naturelle de la cuisson (notamment à la vapeur), il ne constitue pas un défaut du produit et ne peut faire l'objet d'une réclamation.*

Bonne astuce : *En cas de besoin, arrêter manuellement à tout moment le programme/la fonction en maintenant appuyé le bouton Démarrage.*

Réchauffage
Pour chauffer rapidement le plat dans la cuve de cuisson à la température de service, toucher le bouton Réchauffage puis le bouton Démarrage. Le chauffage à air chaud s'enclenche et le plat dans la cuve de cuisson est chauffé à la température de service. À l'issue du temps de préparation, le chauffage s'arrête et la fonction se termine automatiquement.

Séchage/pousse de pâte
Pour un séchage uniforme des aliments ou une pousse de la pâte dans la cuve de cuisson, toucher le bouton Séchage/pousse de pâte puis le bouton Démarrage. Le chauffage à air chaud s'allume et les aliments sécheront ou lèveront pendant la durée réglée. Une fois le cycle terminé, le chauffage s'éteint et la fonction se termine automatiquement.

Évacuation de l'eau
Pour une évacuation rapide de l'eau résiduelle du système, toucher le bouton Évacuation de l'eau puis le bouton Démarrage. La fonction évacue toute l'eau et l'humidité excédentaires du système vers le bac pour eaux résiduelles. Une fois le cycle terminé, la fonction se termine automatiquement.

Avertissement : *Utiliser la fonction Évacuation de l'eau après chaque fin de préparation des plats avec les programmes de Cuisson à la vapeur et après chaque utilisation de la fonction Auto-nettoyage. Une fois le cycle terminé, vérifier le bac pour eaux résiduelles et, si nécessaire, le retirer de la friteuse pour le vider.*

Auto-nettoyage

Utiliser le programme d'Auto-nettoyage à la vapeur de la friteuse en cas de forte salissure de la cuve de cuisson, de la grille (résidus brûlés, graisse tenace), des parties intérieures de la friteuse et pour éliminer le calcaire. Appuyer sur le bouton Auto-nettoyage puis sur le bouton Démarrage. Le chauffage à vapeur s'active et toutes les parties intérieures de la friteuse sont automatiquement nettoyées par la vapeur chaude. Une fois le cycle terminé, retirer la cuve de cuisson de la friteuse et éliminer les éventuels résidus d'aliments brûlés, aussi bien dans la cuve que dans les parties intérieures de la friteuse.

Avertissement : *Après chaque utilisation de la fonction Auto-nettoyage, lancer la fonction Évacuation de l'eau.*

Détartrage

Éliminer le calcaire formé par les minéraux présents dans l'eau du système de la friteuse à intervalles réguliers (la fréquence dépendra du degré de dureté de l'eau utilisée).

Verser au moins 150 ml d'un mélange d'eau et de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau, puis lancer la fonction Auto-nettoyage. À la fin du cycle, retirer le réservoir, en vider le contenu restant, puis lancer la fonction Évacuation de l'eau. Ensuite, remplir le réservoir d'eau propre, le placer dans la friteuse et relancer la fonction Auto-nettoyage pour rincer le système. Enfin, vider le réservoir ainsi que le bac pour eaux résiduelles, les laver à l'eau chaude avec un détergent, puis les rincer et les sécher.

Messages d'erreur, causes possibles et solutions

Si l'écran affiche l'un des symboles ci-dessous sur le panneau de commande, procéder comme suit :

E12 – réservoir d'eau vide

Si le réservoir se vide pendant l'utilisation et qu'il n'y a plus d'eau, le fonctionnement de l'appareil s'interrompt et un signal sonore retentit. Le panneau tactile affichera le message d'erreur E12 sur l'écran, qui clignotera en continu pendant 10 minutes. Remplir immédiatement le réservoir d'eau et le remettre dans l'appareil. Le programme/la fonction en cours reprendra et terminera la préparation du plat/le cycle dans le temps restant.

Avertissement : *Si l'intervalle de 10 minutes pour remplir le réservoir d'eau s'écoule sans ajout d'eau, le programme/la fonction ne reprendra pas. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis dans l'appareil, il est nécessaire de régler manuellement la durée de cuisson restante pour terminer la préparation du plat/la fonction.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – messages d'erreur de service

Si l'un de ces symboles apparaît sur l'écran pendant l'utilisation de l'appareil, débrancher l'appareil de la prise et consulter la page **www.tescoma.fr** pour trouver les coordonnées du centre de service TESCOMA.

NETTOYAGE

Après chaque utilisation, nettoyer la cuve antiadhésive, la grille amovible et l'intérieur de la friteuse sous la cuve ainsi que sur ses côtés. Les essuyer avec un papier absorbant ou un chiffon humide imbibé d'une solution savonneuse douce, puis les sécher ; la grille amovible est adaptée au lave-vaisselle.

Avertissement : *Maintenir la cuve de cuisson, la grille amovible et l'intérieur de la friteuse sous et autour de la cuve propres et secs.*

Après chaque utilisation, vider l'eau non utilisée du réservoir.

Après chaque utilisation, vérifier le bac pour eaux résiduelles ainsi que le réservoir de condensat. Si nécessaire, retirer le bac pour eaux résiduelles de la friteuse (7) et en vider le contenu. Tirer le réservoir de condensat de la friteuse vers l'extérieur (8) et vider l'eau recueillie. Le bac et le réservoir peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Nettoyer le hublot en verre à l'intérieur de la cuve de cuisson, si nécessaire, avec un produit nettoyant pour vitres.

Nettoyer les parties extérieures de la friteuse, si nécessaire, avec un chiffon humide, puis sécher.

RANGEMENT

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique. Ranger la friteuse débranchée dans un endroit sec à l'abri de la chaleur.



RECYCLAGE

Le produit n'appartient pas aux déchets municipaux, il faut le déposer aux points de collecte de produits électroménagers usagés.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI I ZACHOWANIE JEJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Urządzenie może być używane wyłącznie w sieci elektrycznej 230 V. Jest przeznaczone jedynie do niekomercyjnego, domowego użytku, nie należy używać go na wolnym powietrzu.

Należy podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem.

Urządzenia tego mogą używać dzieci od 8 roku życia, osoby z niepełnosprawnością fi zyczną, sensoryczną i umysłową oraz niedoświadczeni użytkownicy, pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub zostaną poinstruowani w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwację mogą wykonywać dzieci wyłącznie powyżej 8 roku życia i tylko pod nadzorem. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

Urządzenie musi stać na stabilnej powierzchni, a jego uchwyt musi być obrócony tak, aby zapobiec rozlaniu gorących płynów.

⚠ Podczas użytkowania powierzchnia urządzenia może być gorąca.

Nigdy nie należy używać tego urządzenia w połączeniu z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Nigdy nie należy zanurzać żadnej części urządzenia ani przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innym płynie.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, naprawa lub wymiana musi zostać przeprowadzona przez producenta lub jego serwisanta, ewentualnie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. W ten sposób można uniknąć ryzyka obrażeń.

Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Czyszczenie. Należy zwrócić szczególną uwagę na to, które części urządzenia można zanurzyć w wodzie lub, które można myć w zmywarce.

Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub włączeniem go należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.

Urządzenia należy używać wyłącznie na stabilnej, bezpiecznej, suchej i równej powierzchni.

Panel dotykowy należy zawsze utrzymywać w czystości, wolny od tłuszczu i wilgoci.

Jeśli urządzenie nie uruchamia się lub nie można nim sterować, należy odłączyć je od gniazdka, sprawdzić, czy naczynie do gotowania jest prawidłowo umieszczone i czy panel sterowania jest czysty. Urządzenie należy odłączyć na minutę, a następnie podłączyć je ponownie do sieci elektrycznej. Jeśli problem nadal występuje, należy skontaktować się z centrum serwisowym, patrz rozdział Komunikaty o błędach, możliwe przyczyny i rozwiązania.

Jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru, nie jest używane lub ma zostać wyczyszczone, należy upewnić się, że jest wyłączone i odłączone od zasilania. Podczas użytkowania nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

Przed czyszczeniem lub przechowywaniem należy zawsze pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

Jeśli urządzenie upadło, wykazuje jakiekolwiek oznaki uszkodzenia lub nieszczelności, należy zaprzestać jego użytkowania.

Nie należy pozostawiać kabla zwisającego z powierzchni roboczej ani pozwolić, aby dotykał gorących powierzchni.

Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów zalecanych przez producenta.

Z góry i po bokach urządzenia należy zawsze pozostawić wystarczającą ilość wolnej przestrzeni, aby powietrze mogło swobodnie krążyć.

Podczas użytkowania urządzenia należy unikać jego kontaktu z jakimikolwiek łatwopalnymi materiałami (np. zasłonami, tapetami czy wykładzinami).

Podczas używania urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło należy zachować szczególną ostrożność. Zalecamy stosowanie podkładki izolacyjnej.

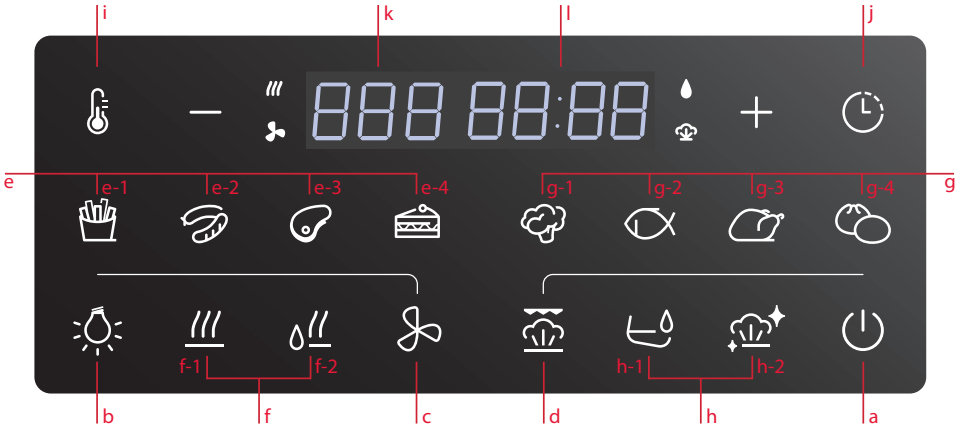
PARAMETRY TECHNICZNE

Zasilanie: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Moc: 1700 W
Pojemność naczynia do gotowania: 7,0 l
Pojemność pojemnika na wodę: 1,3 l

OPIS

1. Wyjmowany pojemnik na wodę z zaworem
2. Dotykowy panel sterowania
3. Wyjmowane naczynie do gotowania
4. Wyjmowany ruszt
5. Rękojeść z zabezpieczeniem
6. Szklane okienko
7. Wyjmowana miska na resztki wody
8. Wyjmowany zbiornik na skroploną parę wodną
9. Kratka wentylacyjna





a) Włączenie
b) Podświetlenie
c) Gotowanie gorącym powietrzem
d) Gotowanie na parze
e) Program do Gotowania gorącym powietrzem
   e-1) Frytki ziemniaczane
   e-2) Grillowanie
   e-3) Potrawy mięsne
   e-4) Ciasta
f) Funkcja gotowania gorącym powietrzem
   f-1) Podgrzewanie potraw
   f-2) Suszenie/wyrastanie
g) ProgramydoGotowanianaparzeimieszanegogotowania
   g-1) Warzywa
   g-2) Ryby
   g-3) Drób (program mieszany)
   g-4) Knedliki
h) Funkcje pary
   h-1) Opróżnianie wody
   h-2) Samoczyszczenie
i) Manualne ustawianie temperatury
j) Manualne ustawienie czasu gotowania
k) Temperatura gotowania
l) Czas gotowania w minutach

PRZEGLĄD TRYBÓW, PROGRAMÓW I FUNKCJI

Tryby gotowania

Frytkownica na gorące powietrze PRESIDENT umożliwia przygotowywanie potraw w dwóch trybach gotowania.



Gotowanie gorącym powietrzem



Gotowanie na parze i mieszane gotowanie

Elementy sterujące trybami są podzielone na 2 oddzielne sekcje na dotykowym panelu sterowania urządzenia.

Program do Gotowania gorącym powietrzem



Frytki ziemniaczane
Program do przygotowywania frytek i krokietów, amerykańskich ziemniaków itp.



Grillowanie
Program do grillowania hamburgerów, wędlin, warzyw, serów, tostów typu „bruschetta", kiełbasek w cieście francuskim itp.



Potrawy mięsne
Program do przygotowywania kotletów, steków, porcjowanego drobiu, marynowanego mięsa itp.



Ciasta
Program do przygotowywania biszkoptów, ciast, muffinów, spodów do tortów itp.

Programy do Gotowania gorącym powietrzem wykorzystują do przygotowywania potraw gorące powietrze o zaprogramowanej temperaturze i czasie przygotowywania. Oba parametry można manualnie dostosować przed uruchomieniem dowolnego programu gorącego powietrza.

Ostrzeżenie: *Temperatura i czas przygotowywania potraw we frytkownicy na gorące powietrze często różnią się od temperatury i czasu przygotowywania potraw w tradycyjnym piekarniku lub piekarniku z termoobiegiem. Aby osiągnąć wymagany stopień obróbki termicznej i pożądany smak potrawy, frytkownica na gorące powietrze zazwyczaj wymaga innego czasu przygotowywania i innej temperatury roboczej. W przypadku korzystania z frytkownicy na gorące powietrze PRESIDENT, należy stosować temperaturę roboczą i czas przygotowywania ustawione fabrycznie lub ręcznie.*

Funkcje gotowania gorącym powietrzem



Podgrzewanie potraw
Umożliwia szybkie podgrzanie potrawy do temperatury serwowania.



Suszenie/wyrastanie
Umożliwia równomierne suszenie owoców, ziół itp. oraz szybkie wyrastanie ciasta.

Funkcje gorącego powietrza wykorzystują gorące powietrze o wstępnie ustawionej optymalnej temperaturze i czasie trwania. Przed uruchomieniem dowolnej funkcji gorącego powietrza można manualnie zmienić ustawioną temperaturę i czas trwania.

Programy do Gotowania na parze i mieszanego gotowania



Warzywa
Umożliwia gotowanie na parze warzyw itp.



Ryby
Umożliwia gotowanie ryb, owoców morza itp. na parze.



Drób (mieszane gotowanie)
Umożliwia jednoczesne gotowanie całego drobiu (mniejszych kurczaków) w gorącym powietrzu i na parze, pieczenie rolad drobiowych, mięsnych pieczeni itp.



Knedliki
Umożliwia gotowanie knedlików drożdżowych, w tym knedlików z ciasta twarogowego, knedlików nadziewanych i ziemniaczanych itp. na parze.

Programy Gotowania na parze wykorzystują gorącą parę wodną (100 °C) i wstępnie ustawiony optymalny czas przygotowywania. Temperatury gorącej pary nie można regulować, ale można manualnie zmienić ustawiony czas przygotowywania.

Uwaga: *Program Drób łączy oba tryby (gotowanie na gorącym powietrzu i gotowanie na parze) jednocześnie. Ustawioną temperaturę i czas przygotowywania można zmienić ręcznie.*

Funkcje pary

Opróżnianie wody
Szybkie opróżnianie systemu z pozostałej wody po zakończeniu każdego programu Gotowanie na parze i po użyciu funkcji Samooczyszczenie.

Samoczyszczenie
Automatyczne czyszczenie systemu i wnętrza frytkownicy, w tym naczynia do gotowania i rusztu, w przypadku ich silnego zabrudzenia (silny tłuszcz, przypalone resztki potraw itp.).

Funkcja Opróżniania wody działa bez użycia gorącej pary i ma wstępnie ustawiony czas trwania, którego nie można zmienić manualnie.

Funkcja Samoczyszczenia działa przy użyciu gorącej pary i ma wstępnie ustawiony czas trwania, którego nie można zmienić manualnie.

TABELA TRYBÓW, PROGRAMÓW I FUNKCJI

	Program	Przycisk dotykowy	Wstępnie ustawiona temperatura w °C	Wstępnie ustawiony czas gotowania/ cyklu (h:min)	Gorące powietrze	Gorąca para
Tryb gorącego powietrza	Frytki ziemniaczane		200	0:18	TAK	NIE
	Grillowanie		200	0:14	TAK	NIE
	Potrawy mięsne		180	0:24	TAK	NIE
	Ciasta		160	0:20	TAK	NIE
	Funkcje					
	Ogrzewanie		120	0:06	TAK	NIE
	Suszenie/wyrastanie		50	6:00	TAK	NIE
Tryb parowy i łączny	Warzywa		100	0:30	NIE	TAK
	Ryby		100	0:15	NIE	TAK
	Drób (mieszany program)		140	0:58	TAK	TAK
	Knedliki		100	0:20	NIE	TAK
	Funkcje					
	Opróżnianie wody		--	0:05	NIE	NIE
	Samoczyszczenie		100	0:30	NIE	TAK

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie opakowania transportowe, w tym transportową taśmę klejącą naczynia do gotowania znajdującą się z boku urządzenia.

Należy nacisnąć zabezpieczenie na rękojeści, wyjąć naczynie do gotowania (1) i umieścić rozpakowany ruszt w naczyniu do gotowania tak, aby jego podwyższone krawędzie były skierowane do góry (2). Naczynie do gotowania należy wsunąć do frytkownicy tak, aby zabezpieczenie zamknięcia kliknęło.

PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA

Należy wyjąć z frytkownicy pojemnik na wodę i odkręcić z niego zawór (3). Pojemnik należy napełnić wodą z kranu do poziomu około 1 cm poniżej krawędzi (4). Zawór należy nakręcić z powrotem, dokręcić go i włożyć pojemnik z wodą do frytkownicy.

Ostrzeżenie: *Przed każdym użyciem programu do Gotowania na parze, w tym programu mieszanego Drób, oraz przed każdym użyciem funkcji Samoczyszczenie, należy napełnić pojemnik wodą. Po zakończeniu gotowania należy wyjąć pojemnik z urządzenia, opróżnić go, włożyć z powrotem do urządzenia i uruchomić funkcję Opróżnianie wody.*

Ostrzeżenie: *Podczas pierwszego użycia urządzenie w wyniku rozgrzania się jeszcze nieużywanych elementów grzewczych może wydzielać delikatny zapach. To zjawisko jest naturalne i nie występuje podczas dalszego użytkowania.*

NAPEŁNIANIE NACZYNIA DO GOTOWANIA

Do naczynia do gotowania należy włożyć odpowiednią ilość składników pokrojonych na kawałki odpowiedniej wielkości lub całe produkty spożywcze odpowiedniej wielkości (np. całego kurczaka w programie Drób).

Ostrzeżenie: *Naczynia do gotowania nie należy przepełniać, górna krawędź włożonej potrawy musi znajdować się poniżej poziomu górnej krawędzi nieprzywierającego naczynia do gotowania (5).*

Potrawy należy zawsze przygotowywać w naczyniu do gotowania z włożonym rusztem, z wyjątkiem programów Ciasta i Drób.

W programie Ciasta potrawę należy przygotowywać w odpowiedniej formie żaroodpornej umieszczonej w naczyniu do gotowania bez rusztu (6).

W programie Drób należy umieścić całego kurczaka itp. bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania bez rusztu.

Ostrzeżenie: *W programie Ciasta w razie potrzeby należy użyć papieru do pieczenia umieszczonego na dnie naczynia do gotowania jako podkładki ochronnej pod metalową formę do pieczenia.*

Wskazówka: *W zależności od rodzaju przygotowywanego dania zalecamy zastosowanie w urządzeniu Papierowego wkładu do frytkownicy kwadratowego DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 szt. (kod 630754).*

Przed użyciem programów do Gotowania gorącym powietrzem (z wyjątkiem programu Ciasta) oraz podczas korzystania z programu mieszanego Drób należy zawsze posmarować przygotowywane danie cienką warstwą oleju spożywczego przeznaczonego do smażenia/frytowania.

W przypadku korzystania z innych programów i funkcji (funkcji gorącego powietrza Podgrzewanie potraw, Suszenie/wyrastanie oraz programów do Gotowania na parze) nie należy smarować potraw olejem.

Wskazówka: *Do szybkiego, wygodnego i równomiernego nanoszenia oleju na potrawy polecamy używać Oleju do frytkownic na gorące powietrze DELÍCIA 250 ml (kod 630683) w sprayu.*

UŻYTKOWANIE

Włączenie frytkownicy

Należy umieścić frytkownicę na równej powierzchni na odpowiedniej nieprzepuszczalnej podkładce, z dala od tekstyliów kuchennych lub innych przedmiotów, a następnie podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego 230 V.

Frytkownica uruchomi się w trybie „stand by", a na panelu sterowania będzie migać przycisk Włączenie .

Naciśnij przycisk Włączenie, a panel sterowania wyświetli menu domyślne Wybór trybu (Gotowanie gorącym powietrzem lub Gotowanie na parze).

Ostrzeżenie: *Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić system urządzenia uruchamiając funkcję Samoczyszczenie (patrz poniżej).*

Wybór trybu gotowania

W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy (patrz Przepisy) należy nacisnąć przycisk Gotowanie gorącym powietrzem  lub Gotowanie na parze , a panel sterowania wyświetli menu Wyboru programu/funkcji w wybranym trybie.

Wybór programu/funkcji

Należy dotknąć przycisku wybranego programu lub funkcji. Wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę w °C (z wyjątkiem funkcji Opróżnianie wody) oraz ustawiony czas przygotowania w godzinach i minutach.

Zmiana temperatury i czasu przygotowywania
W wybranych programach i funkcjach można ręcznie zmienić ustawioną temperaturę i czas przygotowywania.

Aby zmienić ustawioną temperaturę i czas przygotowania, należy dotknąć przycisku Manualnego ustawiania temperatury lub przycisku Manualne ustawianie czasu gotowania i za pomocą przycisków -/+ zmienić temperaturę i/lub czas gotowania.

Wskazówka: *Ustawienie temperatury i czasu gotowania można przyspieszyć naciskając i przytrzymując przycisk -/+.*

Włączenie programu/funkcji
Należy nacisnąć przycisk Włączenie, a wybrany program/funkcja uruchomi się. Włączy się podgrzewanie, rozpocznie się przygotowywanie potrawy, a wyświetlacz zaczynie odliczać ustawiony czas.

Podświetlenie
Aby oświetlić wnętrze frytkownicy, w dowolnym momencie podczas użytkowania frytkownicy należy nacisnąć przycisk Podświetlenie (ponowne naciśnięcie przycisku powoduje wyłączenie podświetlenia).

Przerwanie programu/funkcji – kontrola i odwracanie potrawy podczas gotowania
Podczas przygotowywania potraw we frytkownicy, zwłaszcza w przypadku programów z gorącym powietrzem, zazwyczaj konieczne jest jednokrotne lub wielokrotne sprawdzenie potrawy i odwrócenie jej lub potrząśnięcie nią w naczyniu do gotowania, ewentualnie nałożenie kolejnej warstwy oleju itp. Dlatego też w przypadku wszystkich programów z gorącym powietrzem w połowie ustawionego czasu gotowania rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, a w przypadku programu mieszanego Drób sygnał ten rozlegnie się co 15 minut. To powiadomienie sygnalizuje odpowiedni moment na sprawdzenie i ewentualne odwrócenie potrawy.

Należy wyjąć naczynie do gotowania z frytkownicy, a uruchomiony program/funkcja zostanie przerwany/-a. Po sprawdzeniu i odwróceniu potrawy należy włożyć naczynie do gotowania z powrotem do frytkownicy, przerwany program/funkcja zostanie automatycznie wznowiony/-a, a przygotowywanie potrawy zostanie zakończone w pozostałym czasie.

Automatyczne zakończenie programu/funkcji
Uruchomiony program/funkcja zostanie automatycznie zakończony/-a po upływie ustawionego czasu. Ogrzewanie wyłączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy (3 sygnały), na wyświetlaczu pojawi się napis End i po około 30 sekundach frytkownica przejdzie w tryb „stand by". Następnie należy wysunąć naczynie z frytkownicy i wyjąć gotowe danie za pomocą odpowiednich przyborów kuchennych.

Ostrzeżenie: *Podczas przenoszenia gorących potraw należy używać środków ochronnych. Podczas używania frytkownicy naczynie do gotowania jest gorące, istnieje ryzyko poparzenia! Gorące naczynie do gotowania należy zawsze stawiać na powierzchni chronionej podkładką żaroodporną.*

Ostrzeżenie: *Podczas przygotowywania potrawy niewielka ilość skroplonej pary w postaci wilgoci może pojawić się również pod frytkownicą na gorące powietrze lub w jej pobliżu. Zjawisko to jest naturalnym skutkiem gotowania (zwłaszcza na parze), nie stanowi wady produktu i nie może być przedmiotem reklamacji.*

Wskazówka: *W razie potrzeby uruchomiony program/funkcję można w dowolnym momencie manualnie zakończyć, naciskając i przytrzymując przycisk Włączenie.*

Ogrzewanie
Aby szybko podgrzać potrawę w naczyniu do temperatury serwowania, należy nacisnąć przycisk Podgrzewanie, a następnie przycisk Włączenie. Włączy się ogrzewanie gorącym powietrzem i potrawa w naczyniu do gotowania zostanie podgrzana do temperatury serwowania. Po upływie czasu przygotowywania ogrzewanie wyłączy się, a funkcja zostanie automatycznie zakończona.

Suszenie/wyrastanie
Aby równomiernie wysuszyć żywność lub pozostawić ciasto do wyrośnięcia w naczyniu do gotowania, należy nacisnąć przycisk Suszenie/Wyrastanie, a następnie przycisk Włączenie. Włączy się ogrzewanie gorącym powietrzem, a produkty spożywcze będą suszone lub pozostawione do wyrośnięcia przez ustawiony czas. Po ukończeniu cyklu przygotowywania ogrzewanie wyłączy się, a funkcja zostanie automatycznie zakończona.

Opróżnianie wody
Aby szybko opróżnić resztki wody z systemu, należy nacisnąć przycisk Opróżnianie wody, a następnie przycisk Włączenie. Funkcja ta odprowadzi nadmiar wody i wilgoci z systemu do miski na resztki wody. Po ukończeniu cyklu funkcja zostanie automatycznie zakończona.

Ostrzeżenie: *Funkcję Opróżnianie wody należy stosować po każdym zakończeniu przygotowywania potraw w programach Gotowanie na parze oraz po każdym użyciu funkcji Samooczyszczenie. Po zakończeniu cyklu należy sprawdzić, czy w misce nie pozostała woda i w razie potrzeby wyjąć ją z frytkownicy i wylać z niej wodę.*

Samoczyszczenie

Program parowy Samoczyszczenie frytkownicy należy stosować w przypadku silnego zabrudzenia naczynia do gotowania, rusztu (przypalone resztki, silny tłuszcz), wnętrza frytkownicy oraz podczas usuwania kamienia. Należy nacisnąć przycisk Samoczyszczenie, a następnie przycisk Włączenie. Włączy się ogrzewanie parowe i wszystkie wewnętrzne przestrzenie frytkownicy zostaną automatycznie wyczyszczone pod wpływem gorącej pary. Po zakończeniu cyklu należy wyjąć naczynie do gotowania z frytkownicy i usunąć ewentualne resztki przypalonych potraw z naczynia i wnętrza frytkownicy.

Ostrzeżenie: *Po każdym użyciu funkcji Samoczyszczenie należy uruchomić funkcję Opróżnianie wody.*

Usuwanie kamienia wodnego

Kamień wodny powstający w wyniku osadzania się cząstek zawartych w wodzie należy regularnie usuwać z systemu frytkownicy (częstotliwość usuwania kamienia zależy od twardości używanej wody).

Do pojemnika na wodę należy wlać co najmniej 150 ml mieszanki wody oraz octu i uruchomić funkcję Samoczyszczenie. Po zakończeniu cyklu należy wyjąć pojemnik, wylać z niego pozostałą zawartość i uruchomić funkcję Opróżnianie wody. Następnie należy napełnić pojemnik czystą wodą, włożyć go do frytkownicy i ponownie uruchomić funkcję Samoczyszczenie , która przepłucze system. Następnie należy napełnić pojemnik czystą wodą, włożyć go do frytkownicy i ponownie uruchomić funkcję Samoczyszczenie , która przepłucze system.

Komunikaty o błędach, możliwe przyczyny i rozwiązania

Jeśli na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się jeden z poniższych symboli, należy postępować w następujący sposób:

E12 – w pojemniku skończyła się woda

Jeśli podczas użytkowania pojemnik opróżni się i nie będzie w nim wody, urządzenie przerwie pracę i wyemituje sygnał dźwiękowy. Panel dotykowy wyświetli komunikat o błędzie E12, który będzie migał nieprzerwanie przez 10 minut. Należy natychmiast napełnić pojemnik wodą i włożyć go z powrotem do urządzenia. Uruchomiony program/funkcja zostanie wznowiony i w pozostałym czasie zakończy przygotowywanie potrawy/cyklu.

Ostrzeżenie: *Jeśli 10-minutowy odstęp czasu na uzupełnienie wody w pojemniku upłynie bez uzupełnienia wody, program/funkcja nie zostanie uruchomiony/-a. Po uzupełnieniu wody i włożeniu pojemnika do urządzenia należy manualnie ustawić czas gotowania potrzebny do zakończenia przygotowywania potrawy/funkcji.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – komunikaty o błędach serwisowych

Jeśli podczas użytkowania urządzenia na wyświetlaczu pojawi się którykolwiek z tych symboli, należy odłączyć urządzenie od gniazdka i na stronie **www.tescoma.pl** znaleźć dane kontaktowe centrum serwisowego TESCOMA.

CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu należy wyczyścić nieprzywierające naczynie do gotowania, wyjmowany ruszt oraz wnętrze frytkownicy pod naczyniem do gotowania i po jego bokach. Należy wytrzeć je papierową lub ewentualnie wilgotną ściereczką z delikatnym roztworem płynu do mycia naczyń i wysuszyć. Wyjmowany ruszt można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie: *Naczynie do gotowania, wyjmowany ruszt i wnętrze frytkownicy pod i wokół naczynia do gotowania należy utrzymywać czyste i suche.*

Po każdym użyciu należy wylać niewykorzystaną wodę ze pojemnika.

Po każdym użyciu należy sprawdzić miskę na resztki wody oraz zbiornik na skroploną parę wodną. W razie potrzeby należy wyjąć miskę na resztki wody z frytkownicy (7) i wylać jej zawartość. Należy wyjąć zbiornik na skroploną parę wodną z frytkownicy (8) i wylać zgromadzoną wodę. Miskę i zbiornik można myć w zmywarce.

W razie potrzeby należy wyczyścić szklane okienko wewnątrz naczynia do gotowania środkiem do czyszczenia szkła.

Zewnętrzne części frytkownicy należy w razie potrzeby przetrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć.

PRZECHOWYWANIE

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od sieci elektrycznej. Frytkownicę należy przechowywać odłączoną od sieci elektrycznej, w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła.

RECYKLING

Produktu elektrycznego nie należy wyrzucać do odpadów komunalnych, ale oddać do zbiórki odpadów elektrycznych.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE NÁVOD A USCHOVAJTE HO NA NESKORŠIE POUŽITIE.

Prístroj môže byť používaný len v elektrickej sieti 230 V. Je určený len pre nekomerčné domáce použitie, nepoužívajte ho vo vonkajšom prostredí.

Zapojte prístroj do riadne nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov, osoby s telesným, senzorickým a mentálnym hendikepom a neskúsení užívatelia za predpokladu, že budú pod dohľadom alebo poučení o bezpečnom použití zariadenia.

Deti sa nemôžu so zariadením hrať. Čistenie a údržbu môžu prevádzať iba deti staršie ako 8 rokov, a to len pod dohľadom. Zariadenie a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších 8 rokov.

Toto zariadenie musí stáť na stabilnom povrchu a jeho rukoväť musí byť otočená tak, aby sa predišlo rozliatiu horúcich tekutín.

⚠ Povrch zariadenia môže byť počas používania horúci.

Nikdy nepoužívajte toto zariadenie v kombinácii s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

Nikdy neponárajte žiadnu časť zariadenia ani napájacieho kábla alebo zástrčky do vody ani inej tekutiny.

Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, musí opravu alebo výmenu zaistiť výrobca alebo jeho servisný technik, prípadne osoba s odpovedajúcou kvalifikáciou. Predídete tak nebezpečenstvu poranenia.

Po každom použití zariadenie dôkladne očistite. Podrobnosti viď kapitola Čistenie. Zvláštnu pozornosť venujte tomu, ktoré časti je možné ponoriť do vody alebo ktoré je možné umývať v umývačke riadu.

Pred zapojením zariadenia do zásuvky alebo jeho zapnutím sa vždy uistite, že máte suché ruky.

Zariadenie používajte iba na stabilnom, bezpečnom, suchom a rovnom povrchu.

Dotykový ovládací panel udržujte vždy čistý, zbavený všetkej mastnoty a vlhkosti.

Ak prístroj nie je možné spustiť alebo ovládať, odpojte ho zo zásuvky, skontrolujte správne vloženie varnej nádoby a či je ovládací panel čistý. Prístroj nechajte minútu odpojený a až potom ho znova pripojte do elektrickej siete. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na Servisné stredisko, viď kapitola Chybové hlásenia, možné príčiny a riešenia.

Ak je zariadenie ponechané bez dozoru, ak ho nepoužívate alebo ho chcete čistiť, uistite sa, že je vypnuté a odpojené zo zásuvky. Počas používania nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.

Pred čistením alebo uschovaním nechajte vždy zariadenie celkom vychladnúť.

Ak zariadenie spadlo, vykazuje akékoľvek známky poškodenia alebo netesní, prestaňte ho používať.

Nenechávajte kábel visieť z pracovnej plochy ani dotýkať sa horúcich povrchov.

Používajte iba výrobcom odporúčané náhradné diely a príslušenstvo.

Zhora aj po stranách nechajte vždy dostatok voľného priestoru, aby mohol vzduch voľne cirkulovať.

Pri prevádzke zariadenia zabráňte jeho kontaktu s akýmikoľvek horľavými materiálmi (napr. záclony, tapety alebo obklady).

Pri používaní zariadenia na povrchoch citlivých voči teplu je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť. Odporúčame použiť izolačnú podložku.

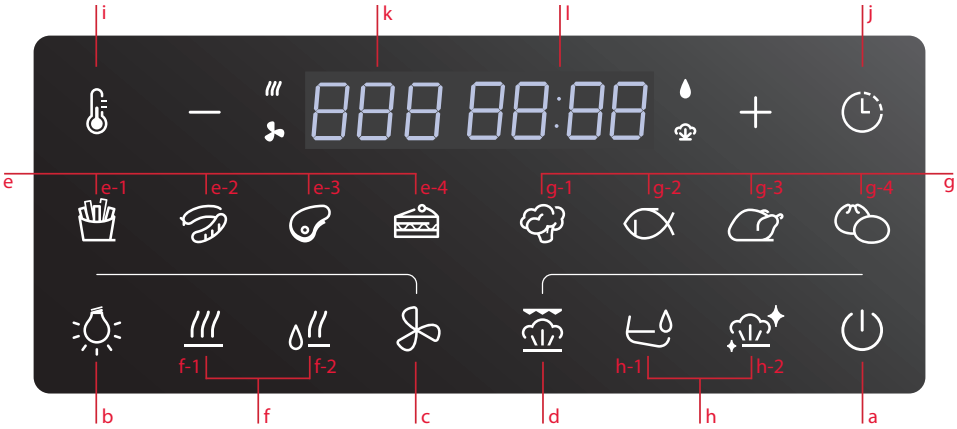
TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Príkon: 1700 W
Objem varnej nádoby: 7,0 l
Objem zásobníka na vodu: 1,3 l

POPIS

1. Vyberateľný zásobník na vodu s ventilom
2. Dotykový ovládací panel
3. Vyberateľná varná nádoba
4. Vyberateľný rošt
5. Rukoväť s poistkou
6. Sklenený priezor
7. Vyberateľná miska na zvyškovú vodu
8. Vyberateľná nádržka na parný kondenzát
9. Ventilačná mriežka





a) Spustenie
b) Osvetlenie
c) Teplovzdušné varenie
d) Varenie v pare
e) Programy na Teplovzdušné varenie
   e-1) Zemiakové hranolčeky
   e-2) Grilovanie
   e-3) Pokrmy z mäsa
   e-4) Múčniky
f) Teplovzdušné funkcie
   f-1) Ohrievanie pokrmov
   f-2) Sušenie/kysnutie
g) Programy na Varenie v pare a kombinované varenie
   g-1) Zelenina
   g-2) Ryby
   g-3) Hydina (kombinovaný program)
   g-4) Knedle
h) Parné funkcie
   h-1) Vypustenie vody
   h-2) Samočistenie
i) Manuálne nastavenie teploty
j) Manuálne nastavenie doby varenia
k) Teplota varenia
l) Doba varenia v minútach

PREHĽAD REŽIMOV, PROGRAMOV A FUNKCIÍ

Režimy varenia

Teplovzdušná naparovacia fritéza PRESIDENT ponúka prípravu pokrmov vo dvoch režimoch varenia.



Teplovzdušné varenie



Varenie v pare a kombinované varenie

Ovládacie prvky režimov sú na riadiacom dotykovom paneli prístroja rozdelené do 2 samostatných sekcií.

Programy na Teplovzdušné varenie



Zemiakové hranolčeky
Program na prípravu zemiakových hranolčekov a krokiet, amerických zemiakov a pod.



Grilovanie
Program na grilovanie hamburgerov, údenín, zeleniny, syrov, toastov typu „bruschetta", párkov v lístkovom ceste a pod.



Pokrmy z mäsa
Program na prípravu rezňov, steakov, porciovanej hydiny, marinovaného mäsa a pod.



Múčniky
Program na prípravu piškótových múčnikov, koláčov, muffinov, tortových korpusov a pod.

Programy na Teplovzdušné varenie používajú na prípravu pokrmov horúci vzduch s prednastavenou teplotou a dobou prípravy. Obidva môžete pred spustením ktoréhokoľvek teplovzdušného programu manuálne upraviť.

Upozornenie: *Teplota a doba prípravy v teplovzdušnej fritéze sa od zaužívanej teploty a doby prípravy bežne u pokrmov pripravovaných v klasickej rúre na pečenie alebo teplovzdušnej rúre často líši. Na dosiahnutie potrebného stupňa tepelnej úpravy a požadovanej chuti pokrmu vyžaduje teplovzdušná fritéza obvykle inú dobu prípravy aj inú pracovnú teplotu. Pri použití teplovzdušnej fritézy PRESIDENT preto používajte programom prednastavenú alebo manuálne nastavenú pracovnú teplotu aj dobu prípravy.*

Teplovzdušné funkcie



Ohrievanie pokrmov
Na rýchle ohriatie pokrmu na servírovaciu teplotu.



Sušenie/kysnutie
Na rovnomerné sušenie ovocia, byliniek a pod. a rýchle kysnutie ciest.

Teplovzdušné funkcie používajú horúci vzduch s prednastavenou optimálnou teplotou a dobou trvania. Prednastavenú teplotu aj dobu trvania môžete pred spustením ktorejkoľvek teplovzdušnej funkcie manuálne upraviť.

Programy na Varenie v pare a kombinované varenie



Zelenina
Na naparovanie a varenie zeleniny a pod. v pare.



Ryby
Na varenie rýb, morských plodov a pod. v pare.



Hydina (kombinovaný program)
Na súčasné teplovzdušné a parné varenie celej hydiny (menšie kurča), pečenie hydinových rolád, mäsovej sekanej a pod.



Knedle
Na varenie kysnutých knedlí vrátene knedlí z tvarohového cesta, plnených knedlí aj zemiakových knedlí a pod. v pare.

Programy na Varenie v pare používajú horúcu vodnú paru (100 °C) a prednastavenú optimálnu dobu prípravy. Teplotu horúcej pary nie je možné upraviť, prednastavenú dobu prípravy môžete manuálne upraviť.

Poznámka: *Program Hydina kombinuje obidva režimy (teplovzdušné aj parné varenie) súčasne. Prednastavenú teplotu aj dobu prípravy môžete manuálne upraviť.*

Parné funkcie

Vypustenie vody
Rýchle vypustenie zvyškovej vody zo systému po použití každého programu na Varenie v pare a po použití funkcie Samočistenie.

Samočistenie
Automatizované vyčistenie systému a vnútorných priestorov fritézy vrátane varnej nádoby a roštu pri ich silnom znečistení (silná mastnota, pripečené zvyšky pokrmov a pod.)

Funkcia Vypustenie vody prebieha bez použitia horúcej pary a má prednastavenú dobu trvania, ktorú nie je možné manuálne upraviť.

Funkcia Samočistenie prebieha s použitím horúcej pary a má prednastavenú dobu trvania, ktorú nie je možné manuálne upraviť.

TABUĽKA REŽIMOV, PROGRAMOV A FUNKCIÍ

	Program	Dotykové tlačidlo	Prednastavená teplota °C	Prednastavená doba varenia/cyklu (h:min)	Horúci vzduch	Horúca para
Teplovzdušný režim	Zemiakové hranolčeky		200	0:18	ÁNO	NIE
	Grilovanie		200	0:14	ÁNO	NIE
	Pokrmy z mäsa		180	0:24	ÁNO	NIE
	Múčniky		160	0:20	ÁNO	NIE
	Funkcie					
	Ohrievanie		120	0:06	ÁNO	NIE
	Sušenie/kysnutie		50	6:00	ÁNO	NIE
Parný a kombinovaný režim	Zelenina		100	0:30	NIE	ÁNO
	Ryby		100	0:15	NIE	ÁNO
	Hydina (kombinovaný program)		140	0:58	ÁNO	ÁNO
	Knedle		100	0:20	NIE	ÁNO
	Funkcie					
	Vypustenie vody		--	0:05	NIE	NIE
	Samočistenie		100	0:30	NIE	ÁNO

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Prístroj vybaľte a odstráňte všetky prepravné obaly vrátane prepravnej lepiacej pásky varnej nádoby na boku prístroja.

Stlačte poistku na rukoväti, vyberte varnú nádobu (1) a vybalený rošt umiestnite do varnej nádoby tak, aby jeho vyvýšené okraje smerovali hore (2). Varnú nádobu zasuňte späť do fritézy, aby uzatváracia poistka zacvakla.

PRÍPRAVA NA VARENIE

Z fritézy vyberte zásobník na vodu a odskrutkujte z nej ventil (3). Do zásobníka napustite vodu z vodovodu cca 1 cm pod okraj (4). Ventil naskrutkujte späť, dotiahnite a zásobník s vodou vložte do fritézy.

Upozornenie: *Zásobník naplňte vodou pred každým použitím programu na Varenie v pare vrátane kombinovaného programu Hydina a pred každým použitím funkcie Samočistenie. Po ukončení varenia zásobník vyberte z prístroja, vyprázdnite ho, vložte späť do prístroja a spustite funkciu Vypustenie vody.*

Upozornenie: *Počas prvého použitia môže spotrebič vydávať vplyvom zahriatia doteraz nepoužívaných vyhrievacích telies mierny zápach. Tento jav je prirodzený a pri ďalšom používaní sa už neobjavuje.*

PLNENIE VARNEJ NÁDOBY

Do varnej nádoby vkladajte primerané množstvo surovín naporciovaných na potrebnú veľkosť, prípadne celé potraviny zodpovedajúcej veľkosti (napr. celé kurča v programe Hydina).

Upozornenie: *Varnú nádobu nepreplňujte, horný okraj vloženého pokrmu musí byť pod úrovňou horného okraja antiadhéznej varnej nádoby (5).*

Pokrmy pripravujte vždy vo varnej nádobe s vloženým roštom, s výnimkou programov Múčniky a Hydina.

V programe Múčniky pripravujte pokrm vo vhodnej žiaruvzdornej forme umiestnenej vo varnej nádobe bez roštu (6).

V programe Hydina umiestnite celé kurča a pod. priamo na dno varnej nádoby bez roštu.

Upozornenie: *V programe Múčniky použite v prípade potreby ako ochrannú podložku pod kovovú formu na pečenie, papier na pečenie umiestnený na dno varnej nádoby.*

Dobrý tip: *Podľa druhu pripravovaného pokrmu odporúčame používať pri použití prístroja Papierovú formu do fritézy štvorcovú DELÍCIA 23 × 23 cm, 50 ks (kód 630754).*

Pred použitím programov na Teplovzdušné varenie (s výnimkou programu Múčniky) a pri použití kombinovaného programu Hydina naneste na pripravovaný pokrm vždy tenkú vrstvu pokrmového oleja určeného na vyprážanie/fritovanie.

Pri použití ostatných programov a funkcií (teplovzdušné funkcie Ohrievanie pokrmov, Sušenie/kysnutie a programy na Varenie v pare) pokrmy olejom nepotierajte.

Dobrý tip: *Ako ideálny na rýchle, pohodlné a rovnomerné nanášanie oleja na pokrmy odporúčame používať Olej do teplovzdušných fritéz DELÍCIA 250 ml (kód 630683) v spreji.*

POUŽITIE

Spustenie fritézy

Teplovzdušnú fritézu umiestnite na vhodnú nepriepustnú podložku na rovnej ploche mimo dosahu kuchynských textílií alebo iných predmetov a prívodný kábel zapojte do zástrčky elektrickej siete 230 V.

Fritéza sa spustí v režime „stand by" a na ovládacom paneli bude prerušovane svietiť tlačidlo Spustenie .

Dotknite sa tlačidla Spustenie a ovládací panel zobrazí východiskové menu pre Voľbu režimu (Teplovzdušné varenie alebo Varenie v pare).

Upozornenie: *Pred prvým použitím vyčistite systém prístroja spustením funkcie Samočistenie (viď nižšie).*

Voľba režimu varenia

Podľa druhu pripravovaného pokrmu (viď Recepty) sa dotknite tlačidla na Teplovzdušné varenie  alebo na Varenie v pare  a ovládací panel zobrazí menu na Voľbu programu/funkcie vo zvolenom režime.

Voľba programu/funkcie

Dotknite sa tlačidla požadovaného programu alebo požadovanej funkcie. Displej zobrazí prednastavenú teplotu v °C (s výnimkou funkcie Vypustenie vody) a prednastavenú dobu prípravy v hodinách a minútach.

Úprava teploty a doby prípravy
Pri vybraných programoch a funkciách môžete prednastavenú teplotu a dobu prípravy manuálne upraviť.

Na úpravu prednastavenej teploty a doby prípravy sa dotknite tlačidla Manuálne nastavenie teploty alebo tlačidla Manuálne nastavenie doby varenia a pomocou tlačidiel -/+ teplotu a/alebo dobu varenia upravte.

Dobrý tip: *Nastavenie teploty aj doby varenia môžete urýchliť dlhým stlačením tlačidla -/+.*

Spustenie programu/funkcie
Dotknite sa tlačidla Spustenie a zvolený program/funkcia sa spustí. Zapne sa ohrev, príprava pokrmu sa spustí a displej začne odpočítavať nastavený čas.

Osvetlenie
Na osvetlenie vnútorného priestoru fritézy sa kedykoľvek počas použitia fritézy dotknite tlačidla Osvetlenie (opakovaným dotykom tlačidla osvetlenie vypnete).

Prerušenie programu/funkcie – kontrola a úprava pokrmu počas varenia
Počas prípravy pokrmov vo fritéze je obvykle nutné, a to najmä pri teplovzdušných programoch, raz alebo opakovane pokrm skontrolovať a vo varnej nádobe ho obrátiť alebo pretrepať, prípadne naniesť ďalšiu vrstvu oleja a pod. Preto sa u všetkých teplovzdušných programoch ozve v polovici nastavenej doby varenia zvukový signál v podobe trojitého pípnutia, pri kombinovanom programe Hydina sa tento signál ozve každých 15 minút. Toto upozornenie signalizuje vhodný čas na kontrolu a prípadnú úpravu pokrmu.

Varnú nádobu vysuňte z fritézy a spustený program/funkcia sa preruší. Po kontrole a úprave pokrmu vložte varnú nádobu späť do fritézy, prerušený program/funkcia sa automaticky nadviaže a príprava pokrmu sa v zostávajúcej dobe dokončí.

Automatické ukončenie programu/funkcie
Spustený program/funkcia sa po uplynutí nastavenej doby automaticky ukončí. Vypne sa ohrev, ozve sa zvukový signál (3 pípnutia), displej zobrazí nápis End a po cca 30 sekundách fritéza prejde do režimu „stand by“. Potom vysuňte varnú nádobu z fritézy a pripravený pokrm vhodným náradím odoberte.

Upozornenie: *Pri manipulácii s horúcimi pokrmami používajte ochranné prostriedky. Varná nádoba je pri použití fritézy horúca, hrozí nebezpečenstvo obarenia! Horúcu varnú nádobu odkladajte vždy na povrch chránený žiaruvzdornou podložkou.*

Upozornenie: *Počas prípravy pokrmu sa môže malé množstvo skondenzovanej pary vo forme vlhkosti objaviť aj pod teplovzdušnou fritézou alebo v jej blízkosti. Tento jav je prirodzeným dôsledkom varenia (najmä parného), nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.*

Dobrý tip: *V prípade potreby možno spustený program/funkciu manuálne kedykoľvek ukončiť dlhým stlačením tlačidla Spustenie.*

Ohrievanie
Na rýchle ohriatie pokrmu vo varnej nádobe na servírovaciu teplotu sa dotknite tlačidla Ohrievanie a potom tlačidla Spustenie. Zapne sa teplovzdušný ohrev a pokrm sa vo varnej nádobe ohreje na servírovaciu teplotu. Po uplynutí doby prípravy sa ohrev vypne a funkcia sa automaticky ukončí.

Sušenie/kysnutie
Na rovnomerné sušenie potravín alebo kysnutie cesta vo varnej nádobe sa dotknite tlačidla Sušenie/kysnutie a potom tlačidla Spustenie. Zapne sa teplovzdušný ohrev a potraviny sa budú počas nastavenej doby sušiť alebo kysnúť. Po dokončení cyklu sa ohrev vypne a funkcia sa automaticky ukončí.

Vypustenie vody
Na rýchle vypustenie prebytočnej vody zo systému sa dotknite tlačidla Vypustenie vody a potom tlačidla Spustenie. Funkcia odvedie všetku prebytočnú vodu a vlhkosť zo systému do misky na zvyškovú vodu. Po dokončení cyklu sa funkcia automaticky ukončí.

Upozornenie: *Funkciu Vypustenie vody používajte po každom ukončení prípravy pokrmov s programami na Varenie v pare a po každom použití funkcie Samočistenie. Po dokončení cyklu skontrolujte misku na zvyškovú vodu a v prípade potreby ju vyberte z fritézy a vylejte.*

Samočistenie

Program parného Samočistenia fritézy používajte pri silnom znečistení varnej nádoby, roštu (pripáleniny, silná mastnota), vnútorných priestorov fritézy a pri odstraňovaní vodného kameňa. Stlačte tlačidlo Samočistenie a potom tlačidlo Spustenie. Zapne sa parný ohrev a všetky vnútorné priestory fritézy sa vplyvom horúcej pary automaticky vyčistia. Po ukončení cyklu vyberte varnú nádobu z fritézy a odstráňte prípadné uvoľnené zvyšky pripečených pokrmov z nádoby aj vnútorných priestorov fritézy.

Upozornenie: *Po každom použití funkcie Samočistenie spustite funkciu Vypustenie vody.*

Odstránenie vodného kameňa

Vodný kameň vznikajúci vplyvom zachytávania sedimentov obsiahnutých vo vode odstraňujte zo systému fritézy v pravidelných intervaloch (dĺžka intervalu sa bude líšiť podľa stupňa tvrdosti používanej vody).

Do zásobníka na vodu nalejte minimálne 150 ml zmesi vody a bieleho octu a spustite funkciu Samočistenie. Po dokončení cyklu zásobník vyberte, vylejte z neho zvyšný obsah a spustite funkciu Vypustenie vody. Potom zásobník na vodu naplňte čistou vodou, vložte do fritézy a znovu spustite funkciu Samočistenie, ktorá systém prepláchne. Nakoniec zásobník aj misku na zvyškovú vodu vyprázdnite, umyte ich teplou vodou s čistiacim prostriedkom, opláchnite a vysušte.

Chybové hlásenia, možné príčiny a riešenie

Ak displej zobrazí na ovládacom paneli niektorý z nižšie uvedených symbolov, postupujte takto:

E12 – v zásobníku došla voda

Ak sa zásobník počas používania vyprázdni a nebude v ňom voda, prevádzka prístroja sa preruší a ozve sa zvukový signál. Dotykový panel zobrazí na displeji chybové hlásenie E12, ktoré bude nepretržite blikať po dobu 10 minút. Zásobník ihneď naplňte vodou a vložte ho späť do prístroja. Spustený program/funkcia sa nadviaže a vo zvyšnom čase prípravu pokrmu/cyklus dokončí.

Upozornenie: *Ak 10 minútový interval na doplnenie vody do zásobníka uplynie bez doplnenia vody, program/funkcia sa nenadviaže. Po doplnení vody a vložení zásobníka do prístroja je nutné dobu varenia potrebnú na dokončenie prípravy pokrmu/funkcie manuálne nastaviť.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – servisné chybové hlásenia

Ak sa počas použitia prístroja na displeji zobrazí ktorýkoľvek z týchto symbolov, prístroj odpojte zo zásuvky a na stránkach **www.tescoma.sk** vyhľadajte kontakt na Servisné stredisko TESCOMA.

ČISTENIE

Po každom použití vyčistite antiadhéznu varnú nádobu, vyberateľný rošt a vnútorný priestor fritézy pod varnou nádobou a po jej stranách. Vytrite ich papierovou alebo prípadne vlhkou utierkou s jemným saponátovým roztokom a vysušte, vyberateľný rošt je vhodný do umývačky.

Upozornenie: *Varnú nádobu, vyberateľný rošt a vnútorný priestor fritézy pod a okolo varnej nádoby udržujte suché a čisté.*

Po každom použití vylejte nespotrebovanú vodu zo zásobníka.

Po každom použití skontrolujte misku na zvyškovú vodu aj nádržku na kondenzát. V prípade potreby odoberte misku na zvyškovú vodu z fritézy (7) a obsah vylejte. Nádržku na kondenzát vysuňte z fritézy smerom von (8) a zhromaždenú vodu vylejte. Misku aj nádržku možno umývať v umývačke.

Sklenený priezor vo vnútri varnej nádoby čistite v prípade potreby prostriedkom na čistenie skla.

Vonkajšie časti fritézy čistite v prípade potreby vlhkou utierkou a osušte.

SKLADOVANIE

Ak prístroj nebudete dlhšiu dobu používať, odpojte zástrčku prívodového kábla z elektrickej siete. Fritézu skladujte odpojenú z elektrickej siete, na suchom mieste mimo vplyvu tepla.

RECYKLÁCIA

Výrobok nepatrí do komunálneho odpadu, ale do spätného odberu elektroodpadu.

hu HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

A készülék kizárólag 230 V-os elektromos hálózaton használható. Csak nem kereskedelmi célú, háztartási használatra készült, kültéren ne használja.

A készüléket egy megfelelően beszerelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa, amely megfelelő érintésvédelemmel rendelkezik.

A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalatlan felhasználók is használhatják, ha felügyelet mellett teszik, vagy megfelelő tájékoztatást kaptak a biztonságos használatról.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást csak felnőttek, illetve 8 év feletti gyermekek végezhetik, kizárólag felügyelet mellett. A készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek elől mindig tartsa elzárva.

A készüléket stabil felületen kell elhelyezni, a fogantyút úgy kell fordítani, hogy elkerülhető legyen a forró folyadék kiömlése.

⚠ A készülék felülete használat közben felforrósodhat.

Soha ne használja a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

A készülék, a tápkábel vagy a csatlakozó semmilyen részét ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

Ha a tápkábel megsérül, a javítást vagy cserét a gyártónak, szerviztechnikusaiknak vagy megfelelő képesítéssel rendelkező személynek kell elvégeznie. Ezáltal elkerülhető a sérülések veszélye.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket. Részletekért lásd a Tisztítás című fejezetet. Különösen ügyeljen arra, hogy mely részek meríthetők vízbe vagy tisztíthatók mosogatógépben.

A készülék hálózatra csatlakoztatása vagy bekapcsolása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a keze száraz.

A készüléket kizárólag stabil, biztonságos, száraz és sík felületen használja.

Az érintőpanelt tartsa mindig tisztán, zsiradékoktól és nedvességtől mentesen.

Ha a készülék nem indul el vagy nem lehet vezérelni, húzza ki a hálózatból, ellenőrizze a főzőedény megfelelő behelyezését és az érintőpanel tisztaságát. Hagyja a készüléket egy percig áramtalanítva, majd csatlakoztassa újra az elektromos hálózathoz. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a Szervizközponthoz, lásd a Hibaüzenetek, lehetséges okok és megoldások című fejezetet.

Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, nem használja, vagy tisztítani kívánja, mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, majd húzza ki a hálózatból. Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül.

Tisztítás vagy elpakolás előtt mindig hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

Ha a készülék leesett, sérülést mutat, vagy szivárog, ne használja tovább.

Ne hagyja a kábelt lelógni a munkafelületről, illetve forró felületekkel érintkezni.

Csak a gyártó által ajánlott pótalkatrészeket és tartozékokat használja.

A készülék felett és oldalain mindig hagyjon elegendő szabad helyet a levegő szabad áramlásához.

Ügyeljen rá, hogy a készülék működés közben ne érintkezzen gyúlékony anyagokkal (például függöny, tapéta, lambéria).

Hőérzékeny felületen történő használatkor legyen különösen óvatos. Javasoljuk hőszigetelő alátét alkalmazását.

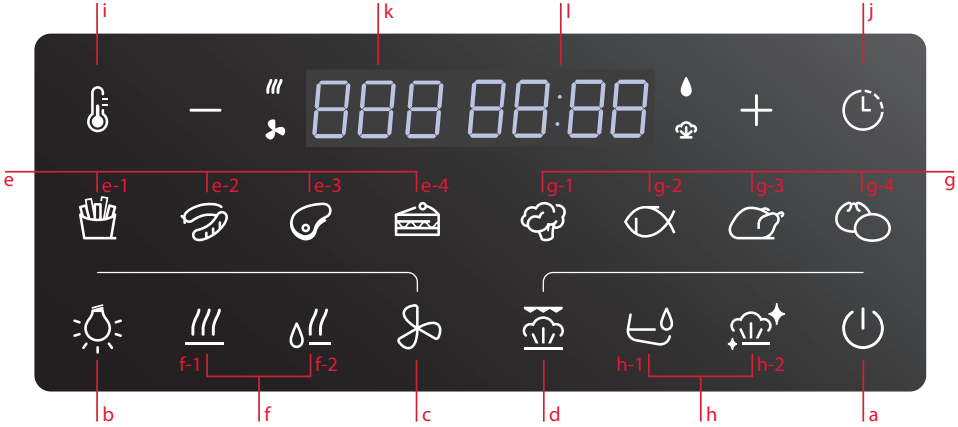
MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápfeszültség: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel: 1700 W
A főzőedény térfogata: 7,0 l
A víztartály űrtartalma: 1,3 l

LEÍRÁS

1. Kivehető víztartály szeleppel
2. Érintőpaneles vezérlés
3. Kivehető főzőedény
4. Kivehető rács
5. Biztonsági zárral ellátott fogantyú
6. Üveg betekintőablak
7. Kivehető maradékvíz-tálca
8. Kivehető tartály a lecsapódott párához
9. Szellőzőrács





a) Indítás
b) Világítás
c) Forrólevegős sütés
d) Párolás
e) Forrólevegős sütési programok
   e-1) Sült krumpli
   e-2) Grillezés
   e-3) Húsételek
   e-4) Desszertek
f) Forrólevegős funkciók
   f-1) Ételek melegítése
   f-2) Szárítás/kelesztés
g) Párolási és kombinált sütési programok
   g-1) Zöldségek
   g-2) Halak
   g-3) Szárnyasok (kombinált program)
   g-4) Gombócok
h) Párolási funkciók
   h-1) Vízleeresztés
   h-2) Öntisztítás
i) Hőmérséklet egyéni beállítása
j) Főzési idő egyéni beállítása
k) Főzési hőmérséklet
l) Főzési idő percben

ÜZEMMÓDOK, PROGRAMOK ÉS FUNKCIÓK ÁTTEKINTÉSE

Főzési üzemmódok

A PRESIDENT forrólevegős gőzölős fritőz két üzemmódot kínál.

Forrólevegős sütés

Párolás és kombinált sütés

Az üzemmódok vezérlőelemei a készülék érintőpaneljén két önálló szekcióban találhatók.

Forrólevegős sütési programok

Sült krumpli
Program sült krumpli, krokett, amerikai burgonya stb. készítéséhez

Grillezés
Program hamburgerek, kolbászok, zöldségek, sajtok, bruschetta jellegű pirítósok, leveles tésztába csomagolt virsli stb. grillezéséhez.

Húsételek
Program rántott hús, steak, darabolt szárnyas, pácolt hús stb. elkészítéséhez.

Desszertek
Program piskóta jellegű sütemények, piték, muffinok, tortaalapok stb. sütéséhez.

A forrólevegős sütési programok az ételek elkészítéséhez forró levegőt használnak előre beállított hőmérséklettel és sütési idővel. Ezeket bármely forrólevegős program indítása előtt manuálisan is módosíthatja.

Figyelmeztetés: *A forrólevegős fritőzben beállított hőmérséklet és sütési idő gyakran eltér a hagyományos sütőben vagy légkeveréses sütőben megszokott értékektől. Az ételek megfelelő állagának és kívánt ízének eléréséhez a fritőz általában más hőmérsékletet és eltérő sütési időt igényel. Ezért a PRESIDENT forrólevegős gőzölős fritőz használatakor mindig a programban előre beállított vagy manuálisan megadott hőmérsékletet és sütési időt alkalmazza.*

Forrólevegős funkciók

Ételek melegítése
Az ételek tálalási hőmérsékletre történő gyors felmelegítéséhez.

Szárítás/kelesztés
Gyümölcsök, fűszernövények stb. egyenletes szárításához, valamint tészták gyors kelesztéséhez.

A forrólevegős funkciók előre beállított, optimális hőmérsékletet és időtartamot használnak. Az előre beállított, hőmérsékletet és időtartamot bármely funkció indítása előtt manuálisan is módosíthatja.

Párolási és kombinált sütési programok

Zöldségek
Zöldségek és hasonlók párolásához.

Halak
Halak, tenger gyümölcsei stb. párolásához.

Szárnyasok (kombinált program)
Kisebb egész szárnyasok (például csirke), szárnyasokból készülő tekercsek vagy fasírt egyidejű forrólevegős és gőzölős elkészítéséhez.

Gombócok
Kelt gombócok, túrós gombócok, töltött vagy burgonyás gombócok, zsemlegombócok, knédli és hasonlók gőzben történő főzéséhez.

A párolási programok forró gőzt (100 °C) és előre beállított optimális elkészítési időt használnak. A gőz hőmérséklete nem módosítható, az előre beállított elkészítési időt azonban manuálisan megváltoztatható.

Megjegyzés: *A Szárnyasok program egyesíti a két üzemmódot (forrólevegős sütés és párolás). A beállított hőmérséklet és sütési idő manuálisan módosítható.*

Párolási funkciók

Vízleeresztés
A maradék víz gyors leeresztésére a rendszerből minden Párolás program, illetve az Öntisztítás funkció után.

Öntisztítás
A rendszer és a fritőz belső terének automatikus tisztítására szolgál, beleértve a főzőedényt és a rácsot is, erősebb szennyeződések (zsír, odaégett ételmaradékok) esetén.

A Vízleeresztés funkció forró gőz nélkül működik, előre beállított időtartammal, amely nem módosítható.

Az Öntisztítás funkció forró gőzzel működik, előre beállított időtartammal, amely szintén nem módosítható.

ÜZEMMÓDOK, PROGRAMOK ÉS FUNKCIÓK TÁBLÁZATA

	Program	Érintőgomb	Előre beállított hőmérséklet °C	Előre beállított sütési/ciklusidő (ó:p)	Forró levegő	Forró gőz
Forrólevegős üzemmód	Sült krumpli		200	0:18	IGEN	NEM
	Grillezés		200	0:14	IGEN	NEM
	Húsételek		180	0:24	IGEN	NEM
	Sütemények		160	0:20	IGEN	NEM
	Funkciók					
	Melegítés		120	0:06	IGEN	NEM
	Szárítás/kelesztés		50	6:00	IGEN	NEM
Párolási és kombinált üzemmód	Zöldség		100	0:30	NEM	IGEN
	Halak		100	0:15	NEM	IGEN
	Szárnyasok (kombinált program)		140	0:58	IGEN	IGEN
	Gombócok		100	0:20	NEM	IGEN
	Funkciók					
	Vízleeresztés		--	0:05	NEM	NEM
	Öntisztítás		100	0:30	NEM	IGEN

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Csomagolja ki a készüléket, és távolítson el minden csomagolóanyagot, beleértve a főzőedény oldalán lévő szállítási ragasztószalagot is.

Nyomja meg a fogantyú biztonsági zárját, vegye ki a főzőedényt (1), majd helyezze bele a kicsomagolt rácsot úgy, hogy a kiemelkedő szélei felfelé nézzenek (2). Tolja vissza a főzőedényt a fritőzbe, amíg a záróretesz be nem kattan.

ELŐKÉSZÍTÉS FŐZÉSHEZ

Vegye ki a víztartályt a fritőzből, és csavarja le róla a szelepet (3). Töltse meg a tartályt csapvízzel kb. 1 cm-rel a perem alatt (4). Csavarja vissza a szelepet, húzza meg, majd helyezze vissza a víztartályt a fritőzbe.

Figyelmeztetés: *A tartályt minden egyes Párolás program előtt – ideértve a Szárnyasok kombinált programot és az Öntisztítás funkciót is – fel kell tölteni vízzel. A főzés befejezése után vegye ki a tartályt a készülékből, ürítse ki, helyezze vissza, majd indítsa el a Vízleeresztés funkciót.*

Figyelmeztetés: *Az első használat során a készülék enyhe szagot bocsáthat ki a még nem használt fűtőelemek felmelegedése miatt. Ez természetes jelenség, és a további használat során már nem fordul elő.*

A FŐZŐEDÉNY FELTÖLTÉSE

Helyezzen a főzőedénybe megfelelő mennyiségű, szükséges méretre darabolt alapanyagot, illetve az adott programhoz illő egész élelmiszert (például egész csirkét a Szárnyasok programban).

Figyelmeztetés: *A főzőedényt ne töltse túl, az étel felső széle mindig maradjon a tapadásmentes főzőedény pereme alatt (5).*

Az ételeket mindig a behelyezett rácson készítse el, kivéve a Desszertek és Szárnyasok programokat.

A Desszertek programban a süteményeket hőálló sütőformában készítse, amelyet a rács nélküli főzőedénybe helyezzen (6).

A Szárnyasok programban az egész csirkét vagy más szárnyas ételt közvetlenül a rács nélküli főzőedény aljára tegye.

Figyelmeztetés: *A Desszertek programban szükség esetén tegyen sütőpapírt a főzőedény aljára, amely védőalátétként szolgál a fém sütőforma alatt.*

Hasznos tipp: *Az ételek jellegétől függően javasoljuk a DELÍCIA négyszögletes papírtányér forrólevegős sütőhöz 23 × 23 cm, 50 db (kód 630754) termék használatát.*

A Forrólevegős sütés programjainak használata előtt (a Desszertek program kivételével), valamint a kombinált Szárnyasok programnál mindig kenje meg az ételt egy vékony réteg étolajjal; olyan típusú olajat használjon, ami alkalmas a sütéshez/fritőzben való használatra.

A többi program és funkció használatakor (például az Ételek melegítése, a Szárítás/kelesztés vagy a Párolás programok esetén) ne kenje be az ételeket olajjal.

Hasznos tipp: *Az olaj gyors, kényelmes és egyenletes felviteléhez ajánljuk a DELÍCIA olaj forrólevegős sütőkbe 250 ml (kód 630683) terméket spray formájában.*

HASZNÁLAT

A fritőz elindítása

Helyezze a forrólevegős fritőzt megfelelő, nem áteresztő alátétre, sík felületre, konyhai textíliáktól és más tárgyaktól távol, majd a tápkábelt csatlakoztassa a 230 V-os hálózati aljzatba.

A fritőz „stand by" üzemmódban indul, és a kezelőpanelen szakaszosan villog az Indítás gomb .

Érintse meg az Indítás gombot, és a kezelőpanel megjeleníti az Üzemmódválasztó menüt (Forrólevegős sütés vagy Párolás).

Figyelmeztetés: *Az első használat előtt indítsa el az Öntisztítás funkciót a készülék rendszerének átöblítéséhez (lásd lent).*

Üzemmód választása

A készítendő étel fajtájától függően (lásd Receptek) érintse meg a Forrólevegős sütés  vagy a Párolás  gombot, és a kezelőpanel megjeleníti a Program/ funkció kiválasztása menüt az adott üzemmódban.

Program/funkció kiválasztása

Érintse meg a kívánt program vagy funkció gombját. A kijelző megjeleníti az előre beállított hőmérsékletet °C-ban (a Vízleeresztés funkció kivételével) és az előre beállított elkészítési időt órában és percben.

A hőmérséklet és az elkészítési idő módosítása
Bizonyos programoknál és funkcióknál az előre beállított hőmérséklet és idő manuálisan is módosítható.

A módosításhoz érintse meg a Hőmérséklet egyéni beállítása vagy a Főzési idő egyéni beállítása gombot, majd a -/+ gombokkal állítsa be a kívánt értéket.

Hasznos tipp: *A hőmérséklet és az idő gyorsabb beállításához tartsa lenyomva a -/+ gombot.*

A program elindítása
Érintse meg az Indítás gombot, és a kiválasztott program/funkció elindul. Bekapcsol a fűtés, az ételkészítés megkezdődik, a kijelzőn elindul a visszaszámlálás.

Világítás
A fritőz belső terének megvilágításához a használat közben bármikor érintse meg a Világítás gombot (ismételt megérintéssel kikapcsolható).

A program/funkció megszakítása – az étel ellenőrzése és átforgatása sütés közben
A sütés során – különösen a forrólevegős programok esetében – általában szükséges az ételt egyszer vagy többször ellenőrizni, átforgatni, megrázni, esetleg újraolajozni. Ezért minden forrólevegős programnál a beállított sütési idő felénél három rövid hangjelzés hallható, a kombinált Szárnyasok programban pedig 15 percenként. Ez a jelzés az étel ellenőrzésének és esetleges átforgatásának megfelelő időpontját jelzi.

Húzza ki a főzőedényt a fritőzből, ekkor a futó program/funkció megszakad. Az étel ellenőrzése és átforgatása után tolja vissza az edényt a fritőzbe, és a program/funkció automatikusan folytatódik a hátralévő idővel.

A program/funkció automatikus befejezése
A futó program/funkció a beállított idő lejártával automatikusan leáll. A fűtés kikapcsol, három hangjelzés hallható, a kijelzőn megjelenik az „End" felirat, majd kb. 30 másodperc múlva a fritőz „stand by" üzemmódba lép. Ezután húzza ki a főzőedényt a fritőzből, és a kész ételt egy megfelelő eszközzel vegye ki.

Figyelmeztetés: *Forró ételek kezelésekor mindig használjon védőeszközöket. A fritőz főzőedénye használat közben felforrósodik, égési sérülés veszélye áll fenn! A forró főzőedényt mindig hőálló alátéttel védett felületre helyezze.*

Figyelmeztetés: *Az ételkészítés során a fritőz alatt vagy körül nedvesség formájában kis mennyiségű páralecsapódás jelentkezhet. Ez a sütés (és különösen a párolás) természetes velejárója, nem hiba, és nem képezheti reklamáció tárgyát.*

Hasznos tipp: *Ha szükséges, a futó program/funkciót bármikor megszakíthatja az Indítás gomb hosszú megnyomásával.*

Melegítés
Az étel tálalási hőmérsékletre történő gyors felmelegítéséhez a főzőedényben érintse meg a Melegítés gombot, majd az Indítás gombot. A forrólevegős fűtés bekapcsol, és az étel a főzőedényben felmelegszik tálalási hőmérsékletre. Az idő lejárta után a fűtés kikapcsol, és a funkció automatikusan befejeződik.

Szárítás/kelesztés
Az élelmiszerek egyenletes szárításához vagy tészta kelesztéséhez érintse meg a Szárítás/kelesztés gombot, majd az Indítás gombot. A forrólevegős fűtés bekapcsol, és az ételek szárítása/kelesztése a beállított időtartam alatt történik. A ciklus befejeztével a fűtés kikapcsol, és a funkció automatikusan befejeződik.

Vízleeresztés
A rendszerben maradt víz gyors leeresztéséhez érintse meg a Vízleeresztés gombot, majd az Indítás gombot. A funkció eltávolítja a felesleges vizet és nedvességet a rendszerből, a maradékvíz-tálcába vezetve azt. A ciklus végén a funkció automatikusan befejeződik.

Figyelmeztetés: *A Vízleeresztés funkciót minden Párolás program, valamint az Öntisztítás funkció használata után indítsa be. A ciklus után ellenőrizze a maradékvíz-tálcát, és szükség esetén vegye ki a fritőzből, majd ürítse ki.*

Öntisztítás
A fritőz gőzzel történő Öntisztítás programját a főzőedény, a rács (odaégett ételmaradék, erős zsírosodás), a fritőz belső terének erős szennyeződés esetén, illetve a vízkő eltávolítására használja. Nyomja meg az Öntisztítás gombot, majd az Indítás gombot. A gőzölés bekapcsol, és a fritőz belső terei a forró gőz hatására automatikusan kitisztulnak. A ciklus végén vegye ki a főzőedényt, és távolítsa el a feloldódott ételmaradékokat a főzőedényből és a fritőz belsejéből.

Figyelmeztetés: *Az Öntisztítás funkció minden használata után indítsa el a Vízleeresztés funkciót.*

Vízkő eltávolítása
A vízben található ásványi anyagok lerakódása miatt keletkező vízkövet rendszeresen távolítsa el a fritőz rendszeréből (az intervallum a használt víz keménységétől függően változhat).

A víztartályba töltsön legalább 150 ml víz–borecet keveréket, és indítsa el az Öntisztítás funkciót. A ciklus végén vegye ki a tartályt, öntse ki a maradék oldatot, majd indítsa el a Vízleeresztés funkciót. Ezután töltse fel a tartályt tiszta vízzel, helyezze vissza a fritőzbe, és indítsa el ismét az Öntisztítás funkciót a rendszer átöblítéséhez. Végül ürítse ki a tartályt és a maradékvíz-tálcát, mossa el őket meleg vízzel és tisztítószerrel, majd öblítse le és szárítsa meg őket.

Hibaüzenetek, a lehetséges okok és megoldások
Ha a kezelőpanel kijelzőjén az alábbi szimbólumok egyike jelenik meg, a következők szerint járjon el:

E12 – a tartályban elfogyott a víz
Ha a tartály használat közben kiürül, és nem marad benne víz, a készülék működése megszakad, és hangjelzés hallható. Az érintőpanel kijelzőjén az E12 hibakód jelenik meg, amely folyamatosan villog 10 percen keresztül. A tartályt azonnal töltse meg vízzel, és helyezze vissza a készülékbe. A futó program/funkció folytatódik, és a hátralévő időben befejezi az ételkészítést/ciklust.

Figyelmeztetés: *Ha a 10 perces határidő alatt nem tölti fel vízzel a tartályt, a program/funkció nem folytatódik. Ilyenkor a víz feltöltése és a tartály visszahelyezése után a főzési időt manuálisan kell beállítani a készítendő étel/funkció befejezéséhez.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – szervizhibák
Ha a készülék használata közben a kijelzőn bármelyik fenti hibakód megjelenik, húzza ki azt hálózatból, és vegye fel a kapcsolatot a TESCOMA szervizközpontjával a **www.tescoma.hu** weboldalon található elérhetőségeken.

TISZTÍTÁS
Minden használat után tisztítsa meg a tapadásmentes főzőedényt, a kivehető rácsot és a fritőz belső terét a főzőedény alatt és mellett. Törölje át azokat papírtörlővel vagy szükség esetén enyhe mosogatószeres vízbe mártott nedves kendővel, majd szárítsa meg. A kivehető rács mosogatógépben is tisztítható.

Figyelmeztetés: *A főzőedényt, a kivehető rácsot és a fritőz belső terét mindig tartsa tisztán és szárazon.*

Minden használat után öntse ki a fel nem használt vizet a víztartályból.

Minden használat után ellenőrizze a maradékvíz-tálcát és a kondenzátumtartályt is. Szükség esetén vegye ki a maradékvíz-tálcát a fritőzből (7), és ürítse ki. A kondenzátumtartályt húzza ki a fritőzből (8), majd öntse ki a felgyűlt vizet. A tálca és a tartály mosogatógépben mosható.

A főzőedény üveg betekintőablakát szükség esetén tisztítsa meg üvegtisztítóval.

A fritőz külső részeit szükség esetén nedves kendővel tisztítsa meg, majd szárítsa meg.

TÁROLÁS
Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, húzza ki a hálózati kábelt csatlakozóból. A fritőzt mindig áramtalanítva, száraz, hőtől védett helyen tárolja.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS
A termék nem számít kommunális hulladéknak, elektromos hulladékként kell ártalmatlanítani.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Устройство может быть использовано только в электрической сети 230 В. Предназначено только для некоммерческого домашнего использования, не используйте ее на открытом воздухе.

Подключайте устройство только к правильно установленной сетевой розетке с заземлением.

Данное устройство могут использовать дети от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями и лица без опыта, при условии, что они будут находиться под присмотром или будут ознакомлены с безопасным использованием устройства.

Детям запрещается играть с устройством. Очистка и обслуживание могут производиться детьми, старше 8 лет, и только под присмотром. Устройство и его кабель храните в недоступном месте для детей, младших 8 лет.

Данное устройство должно стоять на стабильной поверхности, и его ручка должна быть повернута таким образом, чтобы избежать разлива горячих жидкостей.

⚠ Поверхность устройства может быть горячей во время использования.

Никогда не используйте данное устройство в комбинации с внешним выключателем или пультом дистанционного управления.

Никогда не погружайте любую часть устройства, кабеля питания или вилки в воду или другую жидкость.

Если кабель питания будет поврежден, его ремонт или замену должен провести производитель или сервисный техник, или лицо с соответствующей квалификацией. Это предотвратит риск получения травмы.

Тщательно очищайте устройство после каждого использования. Подробности смотрите в главе Очистка. Отдельное внимание уделите тому, какие части можно погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

Перед подключением устройства к розетке или его включением, всегда убедитесь, что у вас сухие руки.

Используйте устройство только на стабильной, безопасной, сухой и ровной поверхности.

Всегда содержите сенсорную панель управления в чистоте, без следов жира и влаги.

Если устройство не запускается или не работает, отключите его от сети, проверьте, правильно ли вставлена варочная емкость и чистая ли панель управления. Оставьте устройство отключенным от сети на минуту, а затем снова подключите его к электрической сети. Если ошибка не устранена, обратитесь в Сервисный центр, см. главу Сообщения об ошибках, возможные причины и решения.

Если устройство оставлено без присмотра, если вы его не используете или собираетесь чистить, убедитесь, что оно выключено и отключено от розетки. Во время использования никогда не оставляйте устройство без присмотра.

Перед очисткой или хранением, дайте устройству полностью остыть.

Если устройство упало, имеет какие-то признаки повреждения или протекает, перестаньте его использовать.

Не позволяйте кабелю свисать с рабочей поверхности или дотрагиваться до горячих поверхностей.

Используйте только одобренные производителем запасные части и аксессуары.

Сверху и по сторонам всегда оставляйте достаточно пространства, чтобы воздух мог свободно циркулировать.

Во время использования устройства, избегайте его контакта с какими-либо горючими материалами (например, занавесками, обоями или облицовкой).

Во время использования устройства на поверхностях, чувствительных к теплу, необходимо соблюдать особую осторожность. Рекомендуем использовать изоляционный коврик.

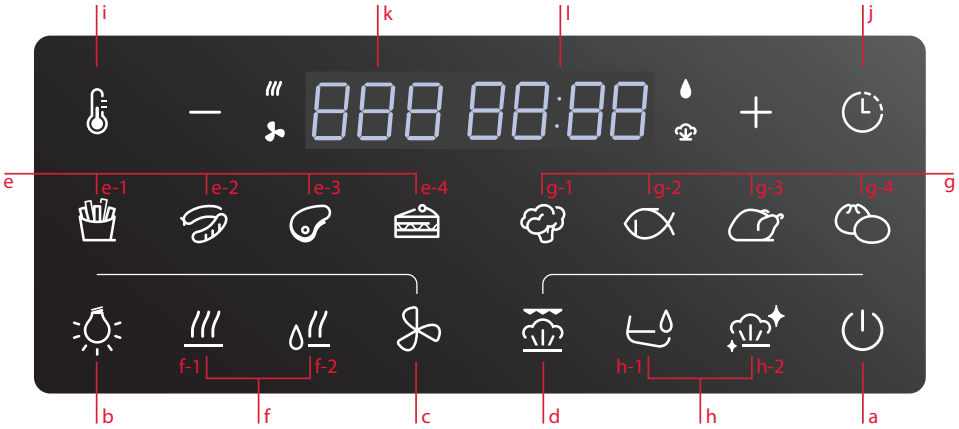
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: AC 220–240 В, 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 1700 Вт
Объем варочной емкости: 7,0 л
Объем резервуара для воды: 1,3 л

ОПИСАНИЕ

1. Съемный резервуар для воды с клапаном
2. Сенсорная панель управления
3. Извлекаемая варочная емкость
4. Извлекаемая решетка
5. Ручка с предохранителем
6. Стеклянное окошко
7. Извлекаемая миска для остаточной воды
8. Извлекаемый резервуар для конденсированного пара
9. Вентиляционная решетка





a) Запуск
b) Подсветка
c) Аэрогриль
d) Приготовление на пару
e) Программы для аэрогриля
   e-1) Картофель фри
   e-2) Приготовление на гриле
   e-3) Мясные блюда
   e-4) Пироги
f) Функция аэрогриля
   f-1) Подогрев блюд
   f-2) Сушка/настойка
g) Программы для Приготовления на пару и комбинированной готовки
   g-1) Овощи
   g-2) Рыба
   g-3) Птица (комбинированная программа)
   g-4) Кнедлики
h) Паровая функция
   h-1) Слив воды
   h-2) Самоочистка
i) Ручная установка температуры
j) Ручная установка времени приготовления
k) Температура приготовления
l) Время приготовления в минутах

СПИСОК РЕЖИМОВ, ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ

Режимы готовки

Паровая аэрофритюрница PRESIDENT предлагает приготовление блюд в двух режимах готовки.



Аэрогриль



Приготовление на пару и комбинированная готовка

Элементы управления режимов на сенсорной панели управления разделены на 2 самостоятельные секции.

Программы для аэрогриля



Картофель фри
Программа для приготовления картофеля фри и крокетов, картофеля по-деревенски и т. д.



Приготовление на гриле
Программа для приготовления на гриле гамбургеров, копченостей, овощей, сыров, тостов типа «брускетта», сосисок в листовом тесте и т. д.



Мясные блюда
Программа для приготовления отбивных, стейков, разделанной птицы, маринованного мяса и т. д.



Пироги
Программа для приготовления бисквитных пирогов, маффинов, коржей для тортов и т. д.

Программы для аэрогриля используют для приготовления блюд горячий воздух с заранее установленной температурой и временем приготовления. Вы можете изменить оба параметра вручную перед запуском любой программы аэрогриля.

Внимание: *Температура и время приготовления в аэрофритюрнице часто отличаются от используемой температуры и времени приготовления обычных блюд в классической или конвекционной духовке. Для достижения необходимой степени термической обработки и желаемого вкуса пищи аэрофритюрнице обычно требуется другое время приготовления и другая рабочая температура. При использовании аэрофритюрницы PRESIDENT используйте рабочую температуру и время приготовления, заданные программой или установленные вручную.*

Функция аэрогриля



Подогрев блюд
Для быстрого подогрева блюда до температуры подачи.



Сушка/настойка
Для равномерной сушки фруктов, трав и т. д., а также быстрой настойки теста.

Функции аэрогриля используют горячий воздух с заранее установленной оптимальной температурой и продолжительностью. Перед запуском любой функции аэрогриля вы можете вручную изменить заранее установленную температуру и продолжительность.

Программы для Приготовления на пару и комбинированной готовки



Овощи
Для приготовления на пару овощей и т. д.



Рыба
Для приготовления на пару рыбы, морского коктейля и т. д.



Птица (комбинированная программа)
Для одновременного приготовления с использованием аэрогриля и приготовления на пару целой птицы (меньшей курицы), запекания рулетов из птицы, мясных рулетов и т. д.



Кнедлики
Для приготовления на пару дрожжевых кнедликов, включая кнедлики из творожного теста, кнедликов с начинкой и картофельных кнедликов и т. д.

Программы для Приготовления на пару используют водяной пар (100 °C) и заранее установленное оптимальное время приготовления. Температуру горячего пара нельзя изменить, заранее установленное время приготовления можете изменить вручную.

Примечание: *Программа Птица комбинирует оба режима (аэрогриль и приготовление на пару) одновременно. Заранее установленную температуру и время приготовления можете изменить вручную.*

Паровая функция

Слив воды
Быстрый слив остаточной воды из системы после использования каждой программы для Приготовления на пару и после функции Самоочистки.

Самоочистка
Автоматическая очистка системы и внутренних отсеков фритюрницы, включая варочную емкость и решетку во время их сильного загрязнения (жирные пятна, запекшиеся остатки пищи и т. д.).

Функция Слив воды происходит без использования горячего пара и имеет заранее установленную длительность, которую невозможно изменить вручную.

Функция Самоочистка происходит с использованием горячего пара и имеет заранее установленную длительность, которую невозможно изменить вручную.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ, ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ

	Программа	Сенсорная кнопка	Заранее установленная температура °C	Заранее установленное время готовки/цикла (ч:мин)	Горячий воздух	Горячий пар
Режим аэрогриля	Картофель фри		200	0:18	ДА	НЕТ
	Приготовление на гриле		200	0:14	ДА	НЕТ
	Мясные блюда		180	0:24	ДА	НЕТ
	Пироги		160	0:20	ДА	НЕТ
	Функции					
	Подогрев		120	0:06	ДА	НЕТ
	Сушка/настойка		50	6:00	ДА	НЕТ
Паровой и комбинированный режим	Овощи		100	0:30	НЕТ	ДА
	Рыба		100	0:15	НЕТ	ДА
	Птица (комбинированная программа)		140	0:58	ДА	ДА
	Кнедлики		100	0:20	НЕТ	ДА
	Функции					
	Слив воды		--	0:05	НЕТ	НЕТ
	Самоочистка		100	0:30	НЕТ	ДА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте устройство и удалите всю транспортную упаковку, включая транспортировочную ленту с варочной емкости на боковой стороне устройства.

Нажмите на предохранитель на ручке, достаньте варочную емкость (1) и поместите распакованную решетку в варочную емкость приподнятыми краями вверх (2). Вставьте варочную емкость обратно во фритюрницу до щелчка фиксирующего механизма.

ПОДГОТОВКА К ГОТОВКЕ

Снимите резервуар для воды с фритюрницы и открутите от него клапан (3). Наполните резервуар водопроводной водой примерно на 1 см ниже края (4). Закрутите клапан обратно, затяните его и поместите резервуар с водой во фритюрницу.

Внимание: *Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием программы Приготовление на пару, включая комбинированную программу Птица, а также перед каждым использованием функции Самоочистка. После приготовления выньте резервуар из устройства, опорожните его, поставьте обратно в устройство и запустите функцию Слив воды.*

Внимание: *При первом использовании устройство может испускать легкий запах в силу разогрева ранее не использованных нагревательных элементов. Это естественное явление, уже не возникающее повторно.*

НАПОЛНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

Поместите в варочную емкость необходимое количество ингредиентов, нарезанных на кусочки нужного размера, или целые продукты соответствующего размера (например, целую курицу в программе Птица).

Внимание: *Не переполняйте варочную емкость; верхний край помещенных в нее продуктов должен быть ниже уровня верхнего края варочной емкости с антипригарным покрытием (5).*

Всегда готовьте блюда в варочной емкости с установленной решеткой, за исключением программ Пироги и Птица.

В программе Пироги приготовьте еду в подходящей термостойкой форме, помещенной в варочную емкость без решетки (6).

В программе Птица поместите целую курицу и т. п. непосредственно на дно варочной емкости без решетки.

Внимание: *В программе Пироги при необходимости используйте бумагу для выпечки, положенную на дно варочной емкости, в качестве защитного коврика под металлической формой для выпечки.*

Полезный совет: *В зависимости от типа приготавливаемых блюд при использовании устройства рекомендуем использовать Бумажную квадратную форму для фритюрницы DELÍCIA 23 × 23 см, 50 шт. (код 630754).*

Перед использованием программ Аэрогриль (за исключением программы Пироги) и при использовании комбинированной программы Птица всегда наносите на приготавливаемые продукты тонкий слой пищевого масла, предназначенного для жарки/фритюра.

При использовании других программ и функций (функции аэрогриль Подогрев блюд, Сушка/настойка и программ для Приготовления на пару) не смазывайте пищу маслом.

Полезный совет: *Мы рекомендуем использовать Масло для фритюрниц DELÍCIA 250 мл (код 630683) в баллончике-распылителе, так как оно идеально подходит для быстрого, удобного и равномерного нанесения масла на продукты.*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Запуск фритюрницы

Разместите аэрофритюрницу на подходящую водонепроницаемую ровную поверхность, вне досягаемости кухонного текстиля и других предметов, и подключите кабель питания к электрической розетке 230 В.

Фритюрница перейдет в режим ожидания, а кнопка Запуск  на панели управления начнет мигать.

Нажмите кнопку Запуск, и на панели управления отобразится меню по умолчанию для Выбора режима (Аэрогриль или Приготовление на пару).

Внимание: *Перед первым использованием очистите систему устройства, запустив функцию Самоочистки (см. ниже).*

Выбор режима готовки

В зависимости от типа приготавливаемого блюда (см. Рецепты) нажмите кнопку Аэрогриль  или Приготовление на пару , и на панели управления отобразится меню для Выбора программы/функции в выбранном режиме.

Выбор программы/функции

Нажмите кнопку нужной программы или функции. На дисплее отобразится заранее установленная температура в °C (за исключением функции Слив воды) и заранее установленное время приготовления в часах и минутах.

Регулировка температуры и времени приготовления

Для выбранных программ и функций вы можете вручную изменить заранее установленную температуру и время приготовления.

Чтобы изменить заранее установленную температуру и время приготовления, нажмите кнопку Ручная установка температуры или кнопку Ручная установка времени приготовления и используйте кнопки -/+ для настройки температуры и/или времени приготовления.

Полезный совет: *Ускорить установку температуры и времени приготовления можно длительным зажатием кнопки -/+.*

Запуск программы/функции

Нажмите кнопку Запуск, и выбранная программа/функция запустится. Нагрев включится, начнется приготовление блюда, и на дисплее начнется обратный отсчет установленного времени.

Подсветка

Чтобы осветить внутреннюю часть фритюрницы, нажмите кнопку Подсветка в любой момент во время использования (нажмите кнопку повторно, чтобы выключить свет).

Прерывание программы/функции – проверка и корректировка продуктов во время приготовления

Во время приготовления блюд во фритюрнице обычно необходимо, особенно при использовании программ аэрогриля, один или несколько раз проверить блюдо и перевернуть или встряхнуть его в варочной емкости, или нанести еще один слой масла и т. д. Поэтому, для всех программ аэрогриля звуковой сигнал в виде тройного звукового сигнала будет звучать по истечении половины установленного времени приготовления, для комбинированной программы Птица этот сигнал будет звучать каждые 15 минут. Это предупреждение сигнализирует о том, что пришло время проверить и при необходимости отрегулировать качество блюда.

Извлеките варочную емкость из фритюрницы, и текущая программа/функция будет прервана. После проверки и регулировки продуктов поместите варочную емкость обратно во фритюрницу, прерванная программа/функция автоматически возобновится, и блюдо будет приготовлено за оставшееся время.

Автоматическое завершение программы/функции

Запущенная программа/функция автоматически завершится по истечении установленного времени. Нагрев отключится, раздастся звуковой сигнал (3 звуковых сигнала), на дисплее отобразится надпись End и примерно через 30 секунд фритюрница перейдет в режим ожидания. После этого выньте варочную емкость из фритюрницы и достаньте приготовленную пищу с помощью подходящих кухонных принадлежностей.

Внимание: *При обращении с горячими блюдами используйте защитные средства. При использовании фритюрницы варочная емкость горячая, существует опасность ожога! Всегда ставьте горячую варочную емкость на поверхность, защищенную термостойким ковриком.*

Внимание: *Во время приготовления блюда под фритюрницей или рядом с ней может также образовываться небольшое количество конденсированного пара в виде влаги. Данное явление является естественным следствием приготовления пищи (особенно на пару), не является дефектом изделия и не может быть причиной возврата.*

Полезный совет: *В случае необходимости запущенную программу/функцию можно в любой момент остановить вручную, нажав и удерживая кнопку Запуск.*

Подогрев

Чтобы быстро подогреть еду в варочной емкости до температуры подачи, нажмите кнопку Подогрев, а затем кнопку Запуск. Включается нагрев горячим воздухом, и еда в варочной емкости нагревается до температуры подачи. По истечении времени приготовления нагрев отключится и функция автоматически завершится.

Сушка/настойка

Для равномерной сушки продуктов или настойки теста в варочной емкости, нажмите кнопку Сушка/Настойка, а затем кнопку Запуск. Включится нагрев горячим воздухом, и продукты будут сушиться или настаиваться тесто в течение установленного времени. После завершения цикла приготовления нагрев отключится и функция автоматически завершится.

Слив воды

Чтобы быстро слить остаточную воду из системы, нажмите кнопку Слив воды, а затем кнопку Запуск. Функция обеспечивает слив всей лишней воды и влаги из системы в миску для остаточной воды. После завершения цикла функция автоматически завершается.

Внимание: *Используйте функцию Слив воды после каждого приготовления с помощью программ Приготовление на пару и после каждого использования функции Самоочистка. После завершения цикла проверьте миску на наличие остатков воды и, при необходимости, выньте ее из фритюрницы и вылейте.*

Самоочистка

Используйте программу фритюрницы Самоочистка при сильном загрязнении варочной емкости, решетки (пригоревшая пища, жирные пятна), внутренних отсеков фритюрницы, а также при удалении накипи. Нажмите кнопку Самоочистка, а затем кнопку Запуск. Включится паровой нагрев, и все внутренние отсеки фритюрницы автоматически очистятся горячим паром. После завершения цикла выньте варочную емкость из фритюрницы и удалите из емкости и внутренней части фритюрницы все пригоревшие остатки пищи.

Внимание: *После каждого использования функции Самоочистки запускайте функцию Слива воды.*

Очистка от накипи

Регулярно удаляйте из системы фритюрницы накипь, образующуюся из-за отложений в воде (длительность интервала будет зависеть от жесткости используемой воды).

Налейте в резервуар для воды не менее 150 мл смеси воды и белого уксуса и запустите функцию Самоочистки. После завершения цикла извлеките резервуар, вылейте оставшееся содержимое и запустите функцию Слив воды. Затем заполните резервуар для воды чистой водой, поместите его во фритюрницу и снова запустите функцию Самоочистки, чтобы ополоснуть систему. Наконец, опорожните резервуар и миску для остаточной воды, вымойте их теплой водой с моющим средством, ополосните и высушите.

Сообщения об ошибках, возможные причины и решения

Если на дисплее панели управления отображается какой-либо из приведенных ниже символов, выполните следующие действия:

E12 – в резервуаре закончилась вода

Если во время использования резервуар опустеет и в нем не окажется воды, устройство прекратит работу и подаст звуковой сигнал. На сенсорной панели дисплея отобразится сообщение об ошибке E12, которое будет непрерывно мигать в течение 10 минут. Немедленно заполните резервуар водой и поместите его обратно в устройство. Текущая программа/функция автоматически возобновится, и приготовление блюда/цикл будет завершен за оставшееся время.

Внимание: *Если 10-минутный интервал наполнения резервуара для воды истечет, а вода не будет дополнена, программа/функция не будет запущена. После добавления воды и установки емкости в прибор необходимо вручную установить время приготовления, необходимое для завершения процесса приготовления/функции.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – сообщения об ошибках обслуживания

Если во время использования устройства на дисплее появляется какой-либо из этих символов, отключите устройство от розетки и обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакт которого вы найдете на сайте **www.tescomarussia.ru**.

ОЧИСТКА

После каждого использования очищайте антипригарное покрытие емкости, извлекаемую решетку и внутреннюю поверхность фритюрницы под емкостью и вокруг нее. Протрите их бумажным полотенцем или влажной тканью с мягким моющим средством и высушите. Извлекаемую решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание: *Варочную емкость, извлекаемую решетку и внутреннюю часть фритюрницы под и вокруг варочной емкости поддерживайте в сухости и чистоте.*

После каждого использования выливайте из резервуара всю неиспользованную воду.

Проверяйте миску для остаточной воды и резервуар для конденсата после каждого использования. При необходимости извлеките из фритюрницы миску для остаточной воды (7) и вылейте ее содержимое. Выньте резервуар для сбора конденсата из фритюрницы (8) и вылейте накопившуюся воду. Миску и резервуар можно мыть в посудомоечной машине.

При необходимости очистите стеклянное окошко внутри варочной емкости средством для очистки стекол.

При необходимости протрите внешние части фритюрницы влажной тканью и высушите.

ХРАНЕНИЕ

Если вы не планируете использовать устройство в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от розетки. Храните фритюрницу отключенной от электрической сети, в сухом месте, вдали от источников тепла.

ПЕРЕРАБОТКА

Изделие не относится к бытовым отходам, сдайте в место возврата электронных отходов.

uk ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Пристрій можна використовувати тільки в мережі 230 В. Він призначений лише для некомерційного домашнього використання, не використовуйте його на відкритій місцевості.

Підключіть пристрій до правильно встановленої мережевої розетки із заземленням.

Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи, які не мають досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу.

Дітям заборонено гратися з пристроєм. Очищення та технічне обслуговування може виконуватися лише дітьми віком від 8 років і лише під наглядом. Пристрій та кабель живлення зберігайте в місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.

Цей пристрій потрібно розмістити на стійкій поверхні, а його ручку потрібно повернути так, щоб запобігти розливанню гарячих рідин.

⚠ Поверхня пристрою може нагріватися під час використання.

Ніколи не використовуйте цей пристрій разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

Ніколи не занурюйте жодну частину пристрою, кабель живлення чи штепсельний з'єднувач у воду чи будь-яку іншу рідину.

Якщо кабель живлення пошкоджено, його має відремонтувати або замінити виробник, його сервісний технік або особа з відповідною кваліфікацією. Це запобіжить ризику травмування.

Ретельно очищуйте пристрій після кожного використання. Детальніше див. розділ Очищення. Зверніть особливу увагу на те, які частини можна занурювати у воду, або які можна мити в посудомийній машині.

Завжди переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж підключати або вмикати пристрій.

Використовуйте пристрій лише на стабільній, безпечній, сухій та рівній поверхні.

Завжди тримайте сенсорну панель керування чистою, без жиру та вологи.

Якщо пристрій не вдається запустити або ним не можна керувати, від'єднайте його від мережі, перевірте, чи правильно вставлена варильна ємність, а панель керування чиста. Залиште пристрій відключеним від мережі на хвилину, а потім знову підключіть його до електричної мережі. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісного центру, див. розділ Повідомлення про помилки, можливі причини та способи вирішення.

Якщо пристрій залишається без нагляду, коли він не використовується або перед очищенням, переконайтеся, що він вимкнений та від'єднаний від розетки. Ніколи не залишайте пристрій без нагляду під час використання.

Завжди дайте пристрою повністю охолонути перед очищенням або зберіганням.

Якщо пристрій упав, має будь-які ознаки пошкодження або протікає, припиніть його використання.

Не допускайте, щоб шнур звисав з робочої поверхні або торкався гарячих поверхонь.

Використовуйте лише запасні частини та аксесуари, рекомендовані виробником.

Завжди залишайте достатньо місця зверху та з боків для вільної циркуляції повітря.

Під час роботи пристрою уникайте його контакту з будь-якими легкозаймистими матеріалами (наприклад, шторами, шпалерами або облицюванням).

Слід бути особливо обережним під час використання пристрою на термочутливих поверхнях. Рекомендуємо використовувати ізолювальний килимок.

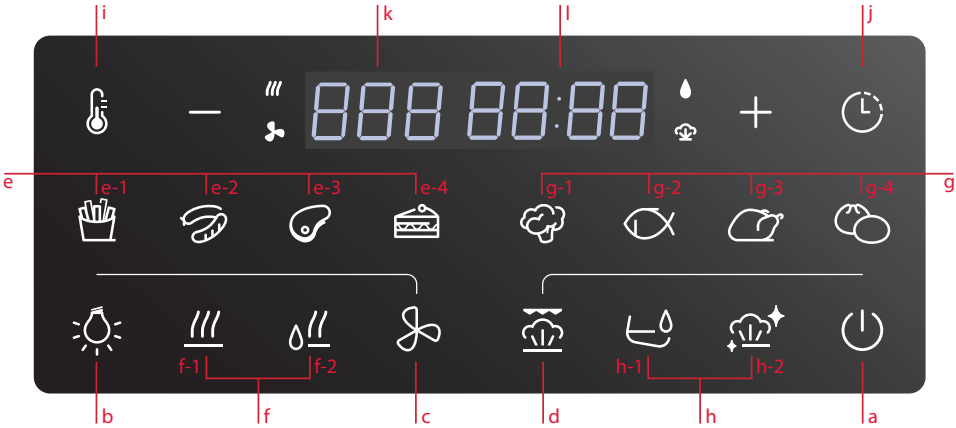
ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Живлення: AC 220–240 В, 50–60 Гц
Споживання енергії: 1700 Вт
Об'єм варильної ємності: 7,0 л
Об'єм резервуара для води: 1,3 л

ОПИС

1. Резервуар для води, що виймається з клапаном
2. Сенсорна панель управління
3. Варильна ємність, що виймається
4. Решітка, що виймається
5. Ручка із запобіжником
6. Скляне віконце
7. Миска, що виймається для залишків води
8. Резервуар, що виймається для конденсату пари
9. Вентиляційна решітка





a) Запуск
b) Освітлення
c) Аерогриль
d) Приготування на парі
e) Програми для Аерогрилю
   e-1) Картопля фрі
   e-2) Грилювання
   e-3) М'ясні страви
   e-4) Пироги
f) Аерогриль
   f-1) Розігрівання страв
   f-2) Сушіння/розстойка
g) Програми для Приготування на парі та комбінованого готування
   g-1) Овочі
   g-2) Риба
   g-3) Птиця (комбінована програма)
   g-4) Книдлі
h) Функція пари
   h-1) Злив води
   h-2) Самоочищення
i) Ручне налаштування температури
j) Ручне налаштування часу приготування
k) Температура приготування
l) Час приготування в хвилинах

СПИСОК РЕЖИМІВ, ПРОГРАМ ТА ФУНКЦІЙ

Режими приготування їжі

Парова аерофритюрниця PRESIDENT пропонує приготування їжі у двох режимах.

 **Аерогриль**

 **Приготування на парі та комбіноване готування**

Елементи керування режимами розділені на 2 окремі секції на сенсорній панелі керування пристрою.

Програми для аерогрилю

 **Картопля фрі**
Програма для приготування картоплі фрі та крокетів, картоплі по-селянські тощо.

 **Грилювання**
Програма для приготування на грилі гамбургерів, копченостей, овочів, сиру, тостів типу брускети, сосисок у листковому тісті тощо.

 **М'ясні страви**
Програма для приготування відбивних, стейків, порційної птиці, маринованого м'яса тощо.

 **Пироги**
Програма для приготування бісквітів, пирогів, мафінів, коржів для тортів тощо.

Програми для приготування в аерогрилі використовують гаряче повітря для приготування їжі за заданої температури та часу приготування. Ви можете налаштувати обидва параметри вручну перед запуском будь-якої програми аерогриля.

Увага: *Температура та час приготування в аерофритюрниці часто відрізняються від звичайної температури та часу приготування страв, приготованих у звичайній духовці або конвекційній духовці. Щоб досягти необхідного ступеня термічної обробки та бажаного смаку їжі, аерофритюрниця зазвичай вимагає іншого часу приготування та іншої робочої температури. Під час використання аерофритюрниці PRESIDENT використовуйте робочу температуру та час приготування, попередньо встановлені програмою, або встановлені вручну.*

Аерогриль

 **Розігрівання страв**
Для швидкого розігріву страв до температури подачі.

 **Сушіння/розстойка**
Для рівномірного сушіння фруктів, трав тощо та швидкої розстойки тіста.

Функції аерогриля використовують гаряче повітря із попередньо встановленими оптимальними температурами та тривалістю. Ви можете вручну налаштувати попередньо встановлену температуру та тривалість перед запуском будь-якої функції аерогриля.

Програми для Приготування на парі та комбінованого готування

 **Овочі**
Для приготування на парі овочів тощо.

 **Риба**
Для приготування на парі риби, морепродуктів тощо.

 **Птиця (комбінована програма)**
Для одночасного приготування цілої птиці (невеликої курки) гарячим повітрям та парою, випікання рулетів з птиці, шніцелів тощо.

 **Книдлі**
Для приготування на парі дріжджових книдлів, включаючи книдлі з сиром, фаршировані книдлі, картопляні книдлі тощо.

Програми приготування на парі використовують гарячу пару (100 °C) та попередньо встановлений оптимальний час приготування. Температуру гарячої пари не можна регулювати, ви можете вручну налаштувати попередньо встановлений час приготування.

Примітка: *Програма Птиця поєднує обидва режими (аерогриль та приготування на парі) одночасно. Ви можете вручну налаштувати попередньо встановлену температуру та час приготування.*

Функція пари

Злив води
Швидко зливає залишки води з системи після використання кожної програми Приготування на парі та після використання функції Самоочищення.

Самоочищення
Автоматичне очищення системи та внутрішніх просторів фритюрниці, включаючи варильну ємність та решітку, у разі їх сильного забруднення (жирні плями, пригорілі залишки їжі тощо).

Функція Злив води виконується без використання гарячої пари та має попередньо встановлену тривалість, яку неможливо налаштувати вручну

Функція Самоочищення використовує гарячу пару та має попередньо встановлену тривалість, яку не можна налаштувати вручну.

ТАБЛИЦЯ РЕЖИМІВ, ПРОГРАМ ТА ФУНКЦІЙ

	Програма	Сенсорна кнопка	Попередньо встановлена температура °C	Попередньо встановлений час приготування/циклу (год:хв)	Гаряче повітря	Гаряча пара
Режим аерогриль	Картопля фрі		200	0:18	ТАК	НІ
	Грилювання		200	0:14	ТАК	НІ
	М'ясні страви		180	0:24	ТАК	НІ
	Пироги		160	0:20	ТАК	НІ
	Функції					
	Розігрівання		120	0:06	ТАК	НІ
	Сушіння/розстойка		50	6:00	ТАК	НІ
Режими приготування на парі та комбінований режим	Овочі		100	0:30	НІ	ТАК
	Риба		100	0:15	НІ	ТАК
	Птиця (комбінована програма)		140	0:58	ТАК	ТАК
	Книдлі		100	0:20	НІ	ТАК
	Функції					
	Злив води		--	0:05	НІ	НІ
	Самоочищення		100	0:30	НІ	ТАК

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Розпакуйте пристрій та видаліть всю транспортну упаковку, включаючи транспортну стрічку з варильної ємності збоку пристрою.

Натисніть на фіксатор на ручці, вийміть варильну ємність (1) та помістіть розпаковану решітку у варильну ємність піднятими краями догори (2). Вставте варильну ємність назад у фритюрницю, доки запобіжний замок не клацне.

ПІДГОТОВКА ДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Вийміть резервуар для води з фритюрниці та відкрутіть клапан (3). Наповніть резервуар водопровідною водою приблизно на 1 см нижче краю (4). Закрутіть клапан назад, затягніть його та помістіть резервуар з водою у фритюрницю.

Увага: *Наповнюйте резервуар для води перед кожним використанням програми Приготування на парі, включаючи комбіновану програму Птиця, а також перед кожним використанням функції Самоочищення. Після приготування вийміть резервуар з пристрою, спорожніть його, поставте назад у пристрій і запустіть функцію Злив води.*

Увага: *Під час першого використання пристрій може випромінювати легкий запах через розігрів нагрівальних елементів, які раніше не використовувалися. Це природне явище, яке вже не виникає повторно.*

НАПОВНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ЄМНОСТІ

Помістіть у варильну ємність відповідну кількість інгредієнтів, нарізаних потрібного розміру, або цілі продукти відповідного розміру (наприклад, цілу курку в програмі Птиця).

Увага: *Не переповнюйте варильну ємність; верхній край вкладеної їжі має бути нижче рівня верхнього краю антипригарної варильної ємності (5).*

Завжди готуйте страви у варильній ємності зі вставленою решіткою, окрім програм Пироги та Птиця.

У програмі Пироги готуйте страву у відповідній термостійкій формі, поміщеній у варильну ємність без решітки (6).

У програмі Птиця покладіть цілу курку тощо безпосередньо на дно варильної ємності без решітки.

Увага: *У програмі Пироги за потреби використовуйте папір для випічки, покладений на дно варильної ємності, як захисний килимок під металеву форму для випікання.*

Корисна порада: *Залежно від типу страви, що готується, ми рекомендуємо використовувати Паперову квадратну форму для фритюрниці DELÍCIA 23 × 23 см, 50 шт. (код 630754) під час використання пристрою.*

Перед використанням програм Аерогриль (окрім програми Пироги) та під час використання комбінованої програми Птиця завжди наносьте на продукти тонкий шар харчової олії, призначеної для смаження/фритюру.

Під час використання інших програм та функцій (функції аерогриля Розігрівання їжі, Сушіння/Розстойка та програми для Приготування на парі) не змащуйте продукти олією.

Корисна порада: *Ми рекомендуємо використовувати Олію для фритюрниць DELÍCIA 250 мл (код 630683) у спреї, оскільки вона ідеально підходить для швидкого, зручного та рівномірного нанесення олії на продукти.*

ВИКОРИСТАННЯ

Запуск фритюрниці

Поставте аерофритюрницю на відповідну водонепроникну поверхню на рівній поверхні поза досяжністю кухонного текстилю чи інших предметів та підключіть кабель живлення до електричної мережі 230 В.

Фритюрниця запуститься в режимі «очікування», а кнопка Запуск  на панелі керування блиматиме.

Торкніться кнопки Запуск, і на панелі керування відобразиться меню за замовчуванням для Вибору режиму (Аерогриль або Приготування на парі).

Увага: *Перед першим використанням очистіть систему пристрою, запустивши функцію Самоочищення (див. нижче).*

Вибір режиму приготування

Залежно від типу страви, що готується (див. Рецепти), натисніть кнопку Аерогриль  або Приготування на парі , і на панелі керування відобразиться меню Вибір програми/функції у вибраному режимі.

Вибір програми/функції

Торкніться кнопки потрібної програми або функції. На дисплеї відобразиться попередньо встановлена температура в °C (окрім функції Злив води) та попередньо встановлений час приготування в годинах і хвилинах.

Регулювання температури та часу приготування

Для вибраних програм і функцій ви можете вручну регулювати попередньо встановлену температуру та час приготування.

Щоб відрегулювати попередньо встановлену температуру та час приготування, натисніть кнопку Ручне налаштування температури або кнопку Ручне налаштування часу приготування та скористайтеся кнопками -/+ для регулювання температури та/або часу приготування.

Корисна порада: *Ви можете пришвидшити налаштування температури та часу приготування, довго затиснувши кнопку -/+.*

Запуск програми/функції

Торкніться кнопки Запуск, і вибрана програма/функція запуститься. Нагрівання увімкнеться, розпочнеться приготування страви, і на дисплеї почнеться зворотний відлік встановленого часу.

Освітлення

Щоб підсвітити внутрішню частину фритюрниці, натисніть кнопку Освітлення у будь-який час під час використання (натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути освітлення).

Переривання програми/функції – перевірка та регулювання страви під час приготування

Під час приготування їжі у фритюрниці зазвичай необхідно, особливо в програмах з аерогрилем, один або кілька разів перевірити страву та перевернути чи струсити її у варильній ємності, або нанести ще один шар олії тощо. Тому для всіх програм аерогриля звуковий сигнал у вигляді потрійного звукового сигналу лунатиме в середині встановленого часу приготування, для комбінованої програми Птиця цей сигнал лунатиме кожні 15 хвилин. Це попередження сигналізує про те, що час перевірити та за потреби відкоригувати страву.

Вийміть варильну ємність з фритюрниці, і поточна програма/функція буде перервана. Після перевірки та коригування страви, поставте варильну ємність назад у фритюрницю, перервана програма/функція автоматично відновиться, і приготування їжі буде завершено протягом часу, що залишився.

Автоматичне завершення програми/функції

Поточна програма/функція завершиться автоматично після закінчення встановленого часу. Нагрівання вимкнеться, пролунає звуковий сигнал (3 звукові сигнали), на дисплеї з'явиться напис End і приблизно через 30 секунд фритюрниця перейде в режим «очікування». Потім вийміть варильну ємність з фритюрниці та вийміть приготовлену їжу за допомогою відповідного інструмента.

Увага: *Під час поводження з гарячими стравами використовуйте захисні засоби. Під час використання фритюрниці варильна ємність гаряча, існує небезпека опіків! Завжди ставте гарячу варильну ємність на поверхню, захищену термостійким килимком.*

Увага: *Під час приготування їжі під аерофритюрницею або поблизу неї також може з'являтися невелика кількість конденсованої пари у вигляді вологи. Це явище є природним наслідком приготування їжі (особливо на парі), не є дефектом продукту та не може бути предметом скарги.*

Корисна порада: *За потреби, запущену програму/функцію можна будь-коли вручну завершити тривалим натисканням кнопки Запуск.*

Розігрівання

Щоб швидко розігріти страву у варильній ємності до температури подачі, натисніть кнопку Нагрів, а потім кнопку Пуск. Вмикається нагрівання гарячим повітрям, і страва у варильній ємності нагрівається до температури подачі. Після закінчення часу приготування нагрівання вимкнеться, і функція автоматично завершиться.

Сушіння/розстойка

Для рівномірної сушки продуктів або розстойки тіста у варильній ємності, натисніть кнопку Сушіння/Розстойка, а потім кнопку Пуск. Увімкнеться нагрівання гарячим повітрям, і страва сушитиметься або підніматиметься протягом встановленого часу. Після завершення циклу нагрівання вимкнеться, і функція автоматично завершиться.

Злив води

Щоб швидко злити залишки води з системи, натисніть кнопку Злив води, а потім кнопку Запуск. Ця функція зливає всю зайву воду та вологу з системи в миску для залишків води. Функція автоматично завершується після завершення циклу.

Увага: *Використовуйте функцію Злив води після кожного приготування з програмами Приготування на парі та після кожного використання функції Самоочищення. Після завершення циклу перевірте миску на наявність залишків води та, за необхідності, вийміть її з фритюрниці та вилийте воду.*

Самоочищення

Використовуйте програму Самоочищення фритюрниці, коли варильна ємність, решітка (пригоріла їжа, жирні плями), внутрішня частина фритюрниці сильно забруднені, а також під час видалення накипу. Натисніть кнопку Самоочищення, а потім кнопку Запуск. Парове нагрівання ввімкнеться, і всі внутрішні простори фритюрниці автоматично очистяться гарячою парою. Після завершення циклу вийміть варильну ємність з фритюрниці та видаліть будь-які залишки пригорілої їжі з ємності та внутрішньої частини фритюрниці.

Увага: *Після кожного використання функції Самоочищення запустіть функцію Злив води.*

Видалення накипу

Регулярно видаляйте накип, який утворюється через відкладення у воді, з фритюрниці (тривалість інтервалу залежить від жорсткості води, що використовується).

Налийте щонайменше 150 мл суміші води та білого оцту в резервуар для води та запустіть функцію Самоочищення. Після завершення циклу вийміть резервуар, вилийте решту вмісту та запустіть функцію Злив води. Потім наповніть резервуар для води чистою водою, помістіть його у фритюрницю та знову запустіть функцію Самоочищення, щоб промити систему. Нарешті, спорожніть резервуар та миску для залишків води, помийте їх теплою водою з миючим засобом, прополощіть та висушіть.

Повідомлення про помилки та можливі причини

Якщо на дисплеї панелі керування відображається будь-який із наведених нижче символів, виконайте такі дії:

E12 – резервуар для води порожній

Якщо під час використання резервуар спорожніє, а в ньому не залишиться води, пристрій перестане працювати та пролунає звуковий сигнал. На сенсорній панелі з'явиться повідомлення про помилку E12, яке безперервно блиматиме протягом 10 хвилин. Негайно наповніть резервуар водою та вставте його назад у пристрій. Поточна програма/функція відновиться, а приготування/цикл буде завершено протягом часу, що залишився.

Увага: *Якщо 10-хвилинний інтервал для наповнення резервуара для води мине, а вода не буде долита, програма/функція не відновиться. Після додавання води та встановлення резервуара в пристрій необхідно вручну встановити час приготування, необхідний для завершення приготування/функції страви.*

E01, E02, E03, E04, E05, E11 – повідомлення про помилки обслуговування

Якщо під час використання пристрою на дисплеї з'являється будь-який із цих символів, від'єднайте пристрій від розетки та зверніться до сервісного центру TESCOMA, контакти знайдете на сайті **www.tescoma.ua**.

ОЧИЩЕННЯ

Після кожного використання очищуйте антипригарну варильну ємність, решітку, що виймається та внутрішню частину фритюрниці під ємністю та навколо неї. Протріть їх паперовим рушником або вологою ганчіркою з легким розчином миючого засобу та висушіть. Решітку, що виймається можна мити в посудомийній машині.

Увага: *Тримайте варильну ємність, решітку, що виймається та внутрішню частину фритюрниці під нею та навколо неї сухими та чистими.*

Виливайте невикористану воду з резервуара після кожного використання.

Перевіряйте миску для залишків води та резервуар для конденсату після кожного використання. За потреби вийміть з фритюрниці миску для залишків води (7) та вилийте її вміст. Вийміть резервуар для конденсату з фритюрниці (8) та вилийте зібрану воду. Миску та резервуар можна мити в посудомийній машині.

За потреби очистіть скляне віконце всередині варильної ємності засобом для очищення скла.

При необхідності очистіть зовнішні частини фритюрниці вологою ганчіркою і висушіть.

ЗБЕРІГАННЯ

Якщо ви не будете користуватися пристроєм протягом тривалого часу, від'єднайте кабель живлення від електричної мережі. Зберігайте фритюрницю відключеною від електричної мережі у сухому місці, подалі від джерел тепла.

ПЕРЕРОБКА



Виріб не належить до побутових відходів, тому утилізуйте його в місці збору електронних пристроїв.

Air fryer with steam function PRESIDENT
Horkovzdušná napařovací fritéza PRESIDENT
Friggitrice ad aria con funzione vapore PRESIDENT
Freidora de aire con función de vapor PRESIDENT
Air fryer com função vapor PRESIDENT
Dampf-Heißluftfritteuse PRESIDENT
Friteuse à air chaud avec fonction vapeur PRESIDENT
Frytkownica na gorące powietrze PRESIDENT
Teplovzdušná naparovacia fritéza PRESIDENT
PRESIDENT forrólevegős gőzölős fritőz
Паровая аэрофритюрница PRESIDENT
Парова аерофритюрниця PRESIDENT

Art.: 909090



tescoma®

www.tescoma.com • tescoma@tescoma.cz

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: TESCOMA S.p.A., Via Traversa Caduti del Lavoro 3, Cazzago, S. Martino (BS), Italia
Distribuido por: TESCOMA España, S.L., P.I.Riodel, C/Molí Nou, Parc.E4, 03110 Mutxamel, Alicante, España
Distribuido por: TESCOMA Portugal Lda, Rua 25 de Abril 215, Espargo, Sta. Maria da Feira, Portugal
Dystrybucja: TESCOMA Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Distribútor: TESCOMA s.r.o., Nimnická cesta 1495/21, Púchov, Slovenská republika
Дистриб'ютор: TESCOMA ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Стуса, Одеса, Україна
Vertrieben durch: TESCOMA GmbH, Wingerstr. 18, Butzbach-Griedel, Deutschland
Forgalmazó: TESCOMA Kft., Keveháza utca 1-3., 1115 Budapest, Magyarország
Distributor: TESCOMA (Guangdong) household Co., Ltd., Zhihui P., Tianhe District, Guangzhou, China

designed by tescoma® design protected

AC 220–240 V 50–60 Hz 1700 W