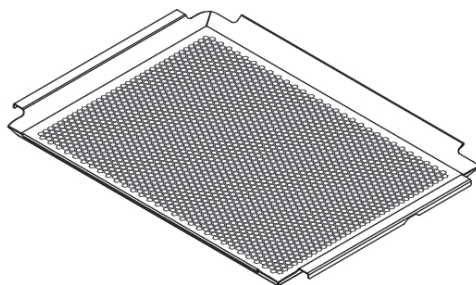


DE Gebrauchsanleitung XBOAFB

EN User instructions XBOAFB



DE	GEBRAUCHSANLEITUNG AIRFRY-BLECH	3
EN	USER INSTRUCTIONS AIR FRY TRAY	5
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES BANDEJA DE AIRFRY	7
FR	MANUEL D'UTILISATION PLAQUE AIRFRY	9
IT	ISTRUZIONI PER L'USO PLACCA AIRFRY	11
NL	GEBRUIKSAANWIJZING AIRFRY-PLAAT	13
CS	NÁVOD K POUŽITÍ PLECH AIRFRY	15
DA	BRUGSANVISNING AIRFRY-PLADE	17
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΑΨΙ AIRFRY	19
ET	KASUTUSJUHEND AIRFRY PLAAT	21
FI	KÄYTTÖOHJE AIRFRY-PELTI.....	23
HR	UPUTE ZA UPORABU LIM ZA AIRFRY.....	25
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AIRFRY-TEPSI.....	27
LT	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA „AIRFRY“ SKARDA.....	29
LV	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA AIRFRY PAPLĀTE.....	31
NO	BRUKSANVISNING AIRFRY-BRETT	33
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI BLACHA AIRFRY	35
PT	INSTRUÇÃO DE UTILIZAÇÃO TABULEIRO AIRFRY	37
RO	MANUAL DE INSTRUȚIUNI TAVA AIRFRY.....	39
SK	NÁVOD NA POUŽITIE PLECH NA PEČENIE AIRFRY	41
SL	NAVODILA ZA UPORABO PLADENJ AIRFRY	43
SV	BRUKSANVISNING AIRFRY-PLÅT	45

1 Allgemeines

Diese Anleitung enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Produkt verhindern. Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Produkts aufmerksam durch. Das Produkt entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Der Benutzer ist für die sichere Anwendung des Produkts, die Reinigung und die Pflege verantwortlich. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Bewahren Sie die Anleitung für eine spätere Verwendung oder einen Nachbesitzer auf.

2 Sicherheit

Das Produkt ist nur für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten bestimmt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Airfry-Blech!

Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe, ...).
- ▶ Lassen Sie das Blech nach dem Gebrauch abkühlen.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut!

Das Gargut kann beim Bewegen des Airfry-Blechs überschwapen. Das Berühren von heißem Gargut kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Achten Sie beim Bewegen des Airfry-Blechs darauf, dass kein heißes Gargut oder Flüssigkeiten überschwapen.

i Das Airfry-Blech ist ausschließlich für den BORA X BO Dampfbackofen ausgelegt. Eine Verwendung auf Kochfeldern, Tepan-Edelstahlgrills, in Mikrowellen, Öfen anderer Hersteller oder über offenen Flammen ist nicht erlaubt.

i Halten Sie Kinder von dem heißen Airfry-Blech fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

3 Beschreibung

Mit dem X BO Airfry-Blech ist das fettarme Frittieren von Speisen möglich. In Kombination mit der optimal abgestimmten Perforierung wird das Gargut gleichmäßig von allen Seiten mit heißer Luft umströmt. Ohne die Speisen wenden zu müssen, werden sie außen knusprig und innen perfekt gegart.

Typische Gerichte

Kategorie	Gericht
Fleisch	Bacon, Schnitzel, Bitterballen
Geflügel	Chicken Nuggets, Backhendl, frische Chickenwings
Fisch	Garnelen, Lachsfilet, frische Fischstäbchen
Tiefkühlprodukte	Pommes, Frühlingsrollen, Kroketten, Calamari-Ringe
Vegetarisch	Wedges, Gemüse Chips, Brotchips, Falafel

Tab. 3.1 Typische Gerichte

Das Airfry-Blech kann auch im BORA X BO beim Trocknen/Dörren von Lebensmitteln und beim Aufbacken von Backwaren (z.B. Croissants oder Brezeln) eingesetzt werden.

Technische Daten	
Abmessungen (BxTxH)	469 x 339 x 21 mm
Material	Edelstahl
Beschichtung	DURIT-Resist™
Gewicht	0,8 kg
Hitzebeständig bis	250 °C
Maximales Beladungsgewicht	8 kg

Tab. 3.2 Technische Daten

4 Gebrauch

i Metallische, scharfkantige Gegenstände (z.B. Tepanspachtel, Metallschwamm, Messer, ...) beschädigen die Beschichtung des Produkts. Verwenden Sie bei Gebrauch des Produkts nur Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

i Kontrollieren Sie, ob sich das Produkt in einwandfreiem Zustand befindet. Verwenden Sie keine beschädigten Produkte. Leichte Gebrauchsspuren beeinträchtigen die Funktion nicht.

- i** Stellen Sie das heiße Airfry-Blech immer auf einem hitzebeständigen Untergrund ab.
- i** Verwenden Sie auf dem Airfry-Blech ausschließlich hochoverhitzbare Speiseöle und Fette (z.B.: Distelöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl, ...). Andere Speiseöle und Fette verbrennen bei hohen Temperaturen und es entsteht gesundheitsschädlicher Rauch. Verbrannte Öle und Fette hinterlassen Rückstände, welche die Antihafteigenschaft der Beschichtung beeinträchtigen.

► Beachten Sie die Einschubrichtung in den Garraum:

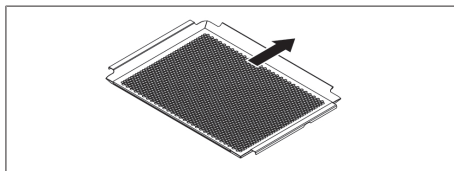


Abb. 4.1 Einschubrichtung

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Airfry-Blech mit warmen Wasser und Handspülmittel.
- Trocknen Sie das Airfry-Blech gründlich ab.

Gebrauch im BORA X BO Dampfbackofen

- Bestreichen Sie das Gargut mit etwas Öl oder Frittierfett.
- Verteilen Sie das Gargut gleichmäßig auf dem Airfry-Blech.
- Schieben Sie das Blech auf mittlerer Einschubebene in den nicht vorgeheizten Ofen ein.
- Wählen Sie das Spezial-Programm „Airfry“ (steht „Airfry“ nicht zur Verfügung, führen Sie ein Software-Update durch)
- oder
- Stellen Sie Temperatur und Feuchtigkeit entsprechend ein:

Gargut	Temperatur	Feuchtigkeit
Fleisch	175 °C	+20 %
Geflügel	180 °C	-100 %
Fisch	200 °C	+20 %
Tiefkühlprodukte	200 °C	+60 %
Vegetarisch	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Gartabelle Airfry

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, und können nach Belieben geändert werden.

- i** Der Bräunungsgrad wird individuell über die Gardauer eingestellt.
 - i** Um eine Verschmutzung des Garraums durch abtropfendes Fett oder Flüssigkeit zu vermeiden, kann unterhalb ein Universalblech eingeschoben werden.
- Reinigen Sie das Airfry-Blech nach jedem Gebrauch.

5 Reinigung

- i** Reinigen Sie das Airfry-Blech erst, wenn dieses abgekühlt ist. Ein Abschrecken des heißen Blechs kann zu dauerhaften Beschädigung führen.
- i** Das Airfry-Blech ist spülmaschinentauglich. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, wird eine Reinigung per Hand empfohlen.

- Entfernen Sie grobe Verschmutzung mit einem Küchentuch.
- Weichen Sie hartnäckige Verschmutzungen ein.
- Spülen Sie das Airfry-Blech mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm oder Bürste und Handspülmittel ab.
- Trocknen Sie das Blech nach der Reinigung gründlich ab.

5.1 Reinigungsmittel

- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray).
- Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.

6 Entsorgung der Transportverpackung

- i** Die Verpackung schützt das Produkt vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

- Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

1 General information

These instructions contain important information to protect you from injury and prevent damage to the product. Read these instructions carefully before using the product for the first time.

The product complies with the stipulated safety requirements. The user is responsible for the safe use of the product, cleaning and maintenance. Improper use can lead to personal injury and damage to property. Keep the instructions for future use or for a subsequent owner.

2 Safety

The product is solely intended for preparing food in private households.



WARNING

Risk of burns from hot air fry tray!

Touching hot surfaces can cause serious burns.

- Please use suitable accessories (pot holders, oven gloves, etc.).
- Allow the tray to cool after use.



WARNING

Risk of burns from hot food!

Food can spill over when the air fry tray is moved. Touching hot food can cause serious burns.

- When moving the air fry tray, ensure that no hot food or liquids spill over.

- i** The air fry tray is exclusively designed for use in the BORA X BO steam oven. It must not be used on cooktops, on the Tepan stainless steel grill, in the microwave, in ovens made by other manufacturers, or over open flames.

- i** Keep children away from the hot air fry tray or ensure they are supervised at all times. Children must not play with the product.

3 Designation

With the X BO air fry tray, you can cook food with very little fat. Perfect perforation ensures that the hot air surrounds the food evenly. The food will turn out crispy on the outside and perfectly cooked in the middle without having to turn it over.

Typical dishes

Category	Dish
Meat	Bacon, escalopes, bitterballen
Poultry	Chicken nuggets, breaded chicken, fresh chicken wings
Fish	Prawns, salmon fillet, fresh fishfingers
Frozen products	Chips, spring rolls, croquettes, squid rings
Vegetarian	Wedges, vegetable crisps, melba toast, falafel

Tab. 3.1 Typical dishes

The air fry tray can also be used in the BORA X BO to dry or dehydrate food and crisp up baked goods (e.g. croissants or pretzels).

Technical data

Dimensions (W x D x H)	469 × 339 × 21 mm
Material	Stainless steel
Coating	DURIT-Resist™
Weight	0.8 kg
Heat-resistant up to	250 °C
Maximum load	8 kg

Tab. 3.2 Technical data

4 Use

- i** Metal objects with sharp edges (e.g. Tepan spatula, pan scourers, knives, etc.) damage the product's coating. When using the product, use only kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- i** Ensure that the product is not damaged. Do not use the product if damaged. Light wear and tear marks do not affect performance.
- i** Always place the hot air fry tray on a heat-resistant base.
- i** Only use cooking oils and fats that can be heated to high temperatures on the air fry tray (e.g. safflower oil, rapeseed oil or sunflower oil, etc.). Other cooking oils and fats burn at high temperatures and produce smoke that is harmful to health. Burnt oils and fats leave behind residues that affect the non-stick coating.

- Ensure that it is inserted into the oven chamber the right way round:

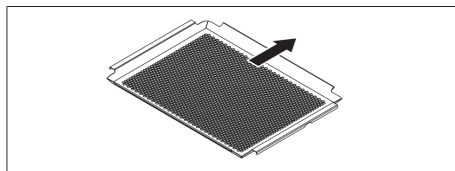


Fig. 4.1 Direction of insertion

Before using for the first time

- Clean the air fry tray with warm water and washing-up liquid.
- Dry the air fry tray thoroughly.

Use in the BORA X BO steam oven

- Brush the food with a little oil or fat for frying.
- Spread the food out evenly on the air fry tray.
- Slide the tray onto the middle shelf guide without preheating the oven.
- Select the special programme “Air fry” (if “Air fry” is not available, perform a software update) or
- Set the temperature and humidity accordingly:

Food	Temperature	Humidity
Meat	175 °C	+20%
Poultry	180 °C	-100%
Fish	200 °C	+20%
Frozen products	200 °C	+60%
Vegetarian	175 °C	+40%

Tab. 4.1 Air fry food table

The values shown are for guidance only and can be changed as required.

- i** The degree of browning can be customised by changing the cooking time.
- i** To prevent dripping fat or liquids from soiling the oven chamber, a universal tray can be placed underneath.
- Clean the air fry tray after every use.

5 Cleaning

- i** Do not clean the air fry tray until it has cooled. Plunging the hot tray in water can cause permanent damage.
- i** The air fry tray is dishwasher safe. However, to extend the service life of the non-stick coating, we recommend cleaning it by hand.

- Remove any large pieces of dirt with a cloth.
- Soak any stubborn dirt.
- Wash the air fry tray with warm water, a soft sponge or brush and washing-up liquid.
- After cleaning, dry the tray thoroughly.

5.1 Cleaning agents

- Never use steam cleaners, abrasive sponges, scouring pads or chemically aggressive cleaning agents (e.g. oven cleaner spray).
- Make sure that the cleaning agent does not contain any sand, soda, acids, lyes or chloride.

6 Disposal of transport packaging

- i** The packaging protects the product from damage during transport. The packaging materials have been selected taking into account the environment and their disposal and are therefore recyclable.

Recycling the packaging saves raw materials and reduces waste.

- Dispose of the packaging correctly observing regional regulations.

1 Generalidades

Este manual contiene indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el producto. Lea atentamente este manual antes de usar el producto por primera vez.

El producto cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del producto, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales. Guarde el manual por si debe consultarlo en algún momento o para otro usuario en el futuro.

2 Seguridad

El producto solo debe usarse en hogares, para cocinar.



ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras con la bandeja de Airfry caliente!

El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina...).
- Deje que la bandeja se enfríe después de usarla.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras debido a la alta temperatura del alimento.

Al mover la bandeja de Airfry, se puede derramar alimento. El contacto con el alimento caliente puede provocar quemaduras graves.

- Tenga cuidado al mover la bandeja de Airfry de que no se derramen el alimento o líquidos calientes.

i La bandeja de Airfry está diseñada exclusivamente para el horno de vapor BORA X BO. No está permitido el uso en placas de cocción, teppanyakis de acero inoxidable, microondas u hornos de otros fabricantes, o sobre llama abierta.

i Mantenga a los niños alejados de la bandeja de Airfry caliente a menos que estén continuamente bajo supervisión. No permita a los niños jugar con el producto.

3 Descripción

Con la X BO bandeja de Airfry es posible freír alimentos con poca grasa. Además, gracias a una perforación óptima, el flujo de aire caliente llega a todos los lados del alimento de manera homogénea. Sin necesidad de darles la vuelta, los alimentos quedan perfectamente cocidos por dentro y crujientes por fuera.

Platos típicos

Categoría	Plato
Carne	Tocino, escalope, croquetas
Aves	Nuggets de pollo, pollo frito, alitas de pollo frescas
Pescado	Camarones, filete de salmón, varitas de pescado frescas
Productos congelados	Patatas, rollitos de primavera, croquetas congeladas, calamares a la romana
Vegetariano	Patatas gajo, chips vegetales, panecillos tostados, falafel

Tab. 3.1 Platos típicos

La bandeja de Airfry también puede usarse en el BORA X BO para secar/deshidratar alimentos y para hornear repostería (p. ej., cruasanes o pretzels).

Datos técnicos

Dimensiones (An×P×Al)	469 × 339 × 21 mm
Material	acero inoxidable
Revestimiento	DURIT-Resist™
Peso	0,8 kg
Resistente al calor hasta	250 °C
Peso máximo de carga	8 kg

Tab. 3.2 Datos técnicos

4 Uso

i Los objetos metálicos y cortantes (p. ej., espátulas del teppanyaki, estropajos metálicos, cuchillos...) dañan el revestimiento del producto. Con el producto utilice solo utensilios de cocina de madera o de plástico resistente al calor.

i Asegúrese de que el producto se encuentra en perfecto estado. No use el producto si está dañado. Las marcas de uso leves no merman el funcionamiento.

i Coloque siempre la bandeja de Airfry caliente sobre una superficie resistente al calor.

- i** Use en la bandeja de Airfry exclusivamente grasas y aceites de cocina aptos para altas temperaturas (p. ej.: aceite de cártamo, aceite de colza, aceite de girasol...). Otros tipos de grasas y aceites de cocina se queman a altas temperaturas, lo que produce un humo perjudicial para la salud. Los aceites y las grasas quemados dejan restos que disminuyen el efecto antiadherente del revestimiento.

- Tenga en cuenta la dirección de inserción correcta en la cámara de cocción:

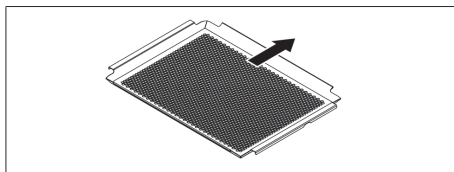


Fig. 4.1 Dirección de inserción

Antes del primer uso

- Limpie la bandeja de Airfry con agua caliente y detergente para lavar a mano.
► Seque muy bien la bandeja de Airfry.

Uso en el horno de vapor BORA X BO

- Unte un poco de aceite o de grasa para freír en el alimento.
► Distribuya el alimento de manera homogénea en la bandeja de Airfry.
► Introduzca la bandeja en el nivel medio en el horno sin precalentar.
► Seleccione el programa especial «Airfry» (si el programa «Airfry» no está disponible, actualice el software)
o bien
► Ajuste la temperatura y la humedad como corresponda:

Alimento	Temperatura	Humedad
Carne	175 °C	+20 %
Aves	180 °C	-100 %
Pescado	200 °C	+20 %
Productos congelados	200 °C	+60 %
Vegetariano	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tabla de cocción con Airfry

Los valores indicados son orientativos y se pueden cambiar como se desee.

- i** El grado de dorado se ajusta de forma individual a través del tiempo de cocción.

- i** Para evitar ensuciar la cámara de cocción con la grasa o el líquido que gotee, se puede poner debajo una bandeja universal.

- Limpie la bandeja de Airfry después de cada uso.

5 Limpieza

- i** Limpie la bandeja de Airfry solo una vez que se haya enfriado. Si la bandeja caliente se moja con agua fría, puede sufrir daños permanentes.

- i** La bandeja de Airfry es apta para el lavavajillas. Para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente, se recomienda la limpieza a mano.

- Retire la suciedad más gruesa con un paño de cocina.
► Deje la bandeja en remojo para eliminar la suciedad más difícil.
► Lave la bandeja de Airfry con agua caliente, una esponja o cepillo suaves y detergente para lavar a mano.
► Después de la limpieza, seque muy bien la bandeja.

5.1 Productos de limpieza

- No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej. sprays para hornos).
► Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.

6 Eliminación del embalaje de transporte

- i** El embalaje protege el producto de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan teniendo en cuenta los aspectos de compatibilidad medioambiental y de eliminación de residuos, y son, por tanto, reciclables.

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos.

- Elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

1 Généralités

Ce manuel contient des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement du produit. Lisez attentivement ce manuel avant la première utilisation du produit. Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à ce produit. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien du produit. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure ou pour le transmettre à un nouveau propriétaire.

2 Sécurité

Le produit est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par la plaque Airfry chaude !

Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques, etc.).
- Laissez refroidir la plaque après toute utilisation.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par les aliments chauds !

Les aliments peuvent déborder lors du déplacement de la plaque Airfry. Le contact avec les aliments chauds peut causer de graves brûlures.

- Assurez-vous qu'aucun aliment ou liquide brûlant ne déborde lorsque vous déplacez la plaque Airfry.

i La plaque Airfry est conçue exclusivement pour le BORA X BO four à vapeur. Une utilisation sur des tables de cuisson, des teppanyaki en acier inoxydable, dans des fours à micro-ondes, des fours d'autres fabricants ou au-dessus de flammes nues n'est pas autorisée.

i Maintenez les enfants à distance de la plaque Airfry sauf sous surveillance permanente. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

3 Description

Avec la X BO plaque Airfry, il est possible de réaliser des fritures sans huile. Grâce à une perforation parfaitement adaptée, l'air chaud circule uniformément sur les quatre côtés des aliments. Nul besoin de retourner les aliments, ils sont croustillants à l'extérieur et parfaitement cuits à l'intérieur.

Plats typiques

Catégorie	Plat
Viande	Lard, escalopes, Bitterballen
Volaille	Nuggets de poulet, Backhendl, Ailes de poulet fraîches
Poisson	Crevettes, filet de saumon, bâtonnets de poisson frais
Produits surgelés	Frites, rouleaux de printemps, croquettes, anneaux de calamar
Végétarien	Potatoes, chips de légumes, chips de pain, falafels

Tab. 3.1 Plats typiques

La plaque Airfry peut également être utilisée dans le BORA X BO pour le séchage/la déshydratation d'aliments et pour la cuisson de produits de boulangerie (par ex. croissants ou bretzels).

Données techniques	
Dimensions (lxPxH)	469 x 339 x 21 mm
Matériau	Acier inoxydable
Revêtement	DURIT-Resist™
Poids	0,8 kg
Thermorésistante jusqu'à	250 °C
Charge maximale	8 kg

Tab. 3.2 Données techniques

4 Utilisation

i Les objets métalliques à arête tranchante (p. ex. spatule teppan, éponge métallique, couteau, ...) endommagent le revêtement du produit. Utilisez exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant lors de l'utilisation du produit.

i Vérifiez que le produit est en bon état. N'utilisez pas le produit s'il est endommagé. La présence de légères traces d'usure n'altère pas son fonctionnement.

i Posez toujours la plaque Airfry brûlante sur une surface thermorésistante.

- i** N'utilisez sur la plaque Airfry que des huiles et graisses alimentaires pouvant être chauffées à haute température (par exemple : huile de carthame, huile de colza ou huile de tournesol...). Les autres huiles alimentaires et graisses brûlent à haute température et produisent une fumée nocive. Les huiles et les graisses brûlées laissent des résidus qui nuisent aux propriétés anti-adhérentes du revêtement.

- Veuillez respecter le sens d'insertion dans la chambre de cuisson.

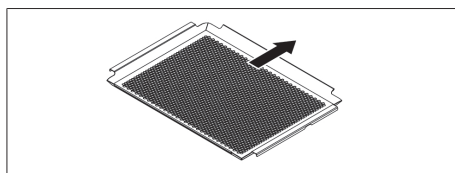


Fig. 4.1 Sens d'insertion

Avant la première utilisation

- Nettoyez la plaque Airfry avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
 ► Séchez soigneusement la plaque Airfry.

Utilisation dans le BORA X BO four à vapeur

- Badigeonner les aliments avec un peu d'huile ou de graisse à frire.
 ► Répartissez-les uniformément sur la plaque Airfry.
 ► Insérez la plaque sur le niveau intermédiaire du four non préchauffé.
 ► Sélectionnez le programme spécial « Airfry ».

(Si l'option « Airfry » n'est pas disponible, effectuez une mise à jour logicielle)

- ou
 ► Réglez la température et l'humidité correspondantes :

Aliments	Température	Humidité
Viande	175 °C	+20 %
Volaille	180 °C	-100 %
Poisson	200 °C	+20 %
Produits surgelés	200 °C	+60 %
Végétarien	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tableau de cuisson Airfry

Les valeurs fournies sont indicatives et peuvent être modifiées à volonté.

- i** Le degré de brunissement dépend de la durée de cuisson.

- i** Pour éviter l'encrassement de la chambre de cuisson en cas d'égouttement de graisse ou de liquide, il est possible d'insérer une plaque universelle en-dessous.

- Nettoyez la plaque Airfry après toute utilisation.

5 Nettoyage

- i** Ne nettoyez la plaque Airfry qu'une fois qu'elle a refroidi. Passer la plaque Airfry chaude sous l'eau froide peut causer des dommages permanents.

- i** La plaque Airfry est adaptée au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif, il est recommandé d'effectuer un nettoyage à la main.

- Retirez les plus grosses salissures avec un torchon de cuisine.
 ► Laissez tremper pour retirer les salissures les plus tenaces.
 ► Rincez la plaque Airfry à l'eau chaude, avec une éponge ou une brosse douce et du liquide vaisselle.
 ► Séchez soigneusement la plaque après le nettoyage.

5.1 Nettoyants

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs chimiques agressifs (par exemple un aérosol pour le four).
 ► Veillez à ce que le nettoyeur ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.

6 Mise au rebut de l'emballage de transport

- i** L'emballage protège le produit contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des facteurs écologiques et sont recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire la quantité de déchets.

- Mettez l'emballage au rebut en tenant compte des réglementations locales.

1 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti che mirano a proteggere da lesioni e prevengono danni al prodotto. Leggere attentamente le istruzioni dall'inizio alla fine prima del primo utilizzo del prodotto. Il prodotto corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'utente è responsabile dell'uso sicuro del prodotto, della pulizia e della cura. L'uso non conforme può causare danni alle persone e danni materiali. Conservare le istruzioni per utilizzi successivi o per un eventuale altro proprietario.

2 Sicurezza

Il prodotto è previsto unicamente per la preparazione di cibi in ambienti domestici.



AVVERTENZA

Pericolo di ustione a causa della placca Airfry bollente!

Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti, ...).
- Lasciare raffreddare la placca dopo l'uso.



AVVERTENZA

Pericolo di ustione dovuto a cibi bollenti!

Nel muovere la placca Airfry il cibo può fuoriuscire. Il contatto con il cibo bollente può causare gravi ustioni.

- Nel muovere la placca Airfry prestare attenzione che il cibo o i liquidi bollenti non fuoriescano.



La placca Airfry è pensata esclusivamente per il BORA X BO forno a vapore. Non è consentito l'uso su piani cottura, griglie Teppanyaki in acciaio inox, microonde, forni o su fiamme libere.



Tenere lontani i bambini dalla placca Airfry bollente a meno che non siano strettamente sorvegliati. I bambini non devono giocare con il prodotto.

3 Descrizione

Con la X BO placca Airfry è possibile friggere i cibi senza grassi. Grazie ai fori realizzati in modo ottimale il cibo da cuocere viene colpito dall'aria calda da tutti i lati. Senza dover girare il cibo, questo diventa croccante fuori e cotto perfettamente dentro.

Piatti tipici

Categoria	Piatto
Carne	Bacon, cotoletta, polpette olandesi
Pollame	Nuggets di pollo, Backhendl (pollo fritto alla viennese), alette di pollo fresche
Pesce	Gamberi, filetto di trota, bastoncini di pesce freschi
Prodotti surgelati	Patatine, involtini primavera, crocchette, anelli di calamari
Vegetariano	Wedges, chips di verdura, chips di pane, falafel

Tab. 3.1 Piatti tipici

La placca Airfry può anche essere utilizzata nel BORA X BO durante l'essiccazione/disidratazione dei cibi o durante la cottura in forno (ad es. croissant o brezel).

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxAl):	469 x 339 x 21 mm
Materiale	Acciaio inox
Rivestimento	DURIT-Resist™
Peso	0,8 kg
Resistente fino a	250 °C
Peso massimo carico	8 kg

Tab. 3.2 Dati tecnici

4 Utilizzo



Oggetti metallici e dai bordi affilati (ad esempio, spatola Teppanyaki, spugna metallica, coltello, ...) danneggiano il rivestimento del prodotto. Durante l'uso del prodotto utilizzare solo utensili da cucina in legno o in plastica resistente al calore.



Controllare che il prodotto sia in perfetto stato. Non utilizzare prodotti danneggiati. Lievi segni d'uso non compromettono il funzionamento.



Appoggiare sempre la placca Airfry bollente su una superficie resistente al calore.

- i** Utilizzare sulla placca Airfry esclusivamente olio o grassi da cucina resistenti al calore (ad es.: olio di cartamo, olio di colza o olio di girasole). Altri oli e grassi da cucina bruciano ad alte temperature e producono fumo dannoso per la salute. Gli oli e i grassi bruciati lasciano residui che compromettono le proprietà antiaderenti del rivestimento.

- Prestare attenzione alla direzione di inserimento nel vano di cottura:

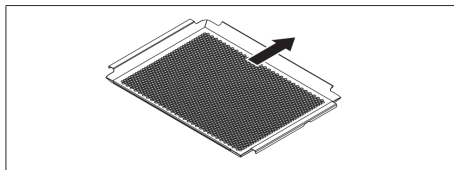


Fig. 4.1 Direzione di inserimento

Prima del primo utilizzo

- Pulire la placca Airfry con acqua calda e detersivo.
► Asciugare bene la placca Airfry.

Uso nel BORA X BO forno a vapore

- Distribuire sul cibo da cuocere un po' di olio o grasso da cucina.
► Distribuire uniformemente il cibo da cuocere sulla placca Airfry.
► Inserire la placca sul ripiano intermedio nel forno non preriscaldato.
► Selezionare il programma speciale "Airfry". (se "Airfry" non è disponibile, eseguire un aggiornamento software) oppure
► Impostare temperatura e umidità:

Cibo da cuocere	Temperatura	Umidità
Carne	175 °C	+20 %
Pollame	180 °C	-100 %
Pesce	200 °C	+20 %
Prodotti surgelati	200 °C	+60 %
Vegetariano	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tabella cottura Airfry

I valori indicati sono orientativi e possono essere modificati in base alle preferenze.

- i** Il grado di doratura viene impostato individualmente regolando il tempo di cottura.
- i** Per evitare di sporcare il vano di cottura con il grasso o il liquido che cola, è possibile inserire sotto una placca da forno universale.

- Pulire la placca Airfry dopo ogni utilizzo.

5 Pulizia

- i** Pulire la placca Airfry una volta raffreddata. Uno shock termico della placca bollente può causare danni permanenti.
- i** La placca Airfry è idonea per il lavaggio in lavastoviglie. Per aumentare la durata del rivestimento antiaderente si consiglia di lavarla a mano.
- Rimuovere lo sporco più grosso con un strofinaccio.
► Lasciar ammorbidire lo sporco incrostato.
► Sciacquare la placca Airfry con acqua calda, una spugna o una spazzola morbida e detersivo.
► Asciugare bene la placca dopo la pulizia.

5.1 Detergenti

- Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detersivi abrasivi o detersivi chimici aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
► Assicurarsi che i detergenti non contengano alcuna sostanza come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

6 Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

- i** L'imballaggio protegge il prodotto durante il trasporto. I materiali d'imballaggio sono selezionati in base a criteri ecologici e di idoneità allo smaltimento, per questo sono riciclabili.

Il reinserimento dei materiali d'imballaggio nel loro ciclo produttivo permette di risparmiare materie prime e diminuire la produzione di rifiuti.

- Smaltire l'imballaggio correttamente tenendo conto delle disposizioni regionali.

1 Algemeen

Deze handleiding bevat belangrijke instructies die u tegen verwondingen beschermen en schade aan het product voorkomen. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Het product voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. De gebruiker is verantwoordelijk voor de reiniging, het onderhoud en het veilige gebruik van het product. Ondeskundig gebruik kan leiden tot lichamelijke en materiële schade. Bewaar de handleiding voor later gebruik of voor een volgende eigenaar.

2 Veiligheid

Het product is alleen bedoeld voor de bereiding van gerechten in particuliere huishoudens.



WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding door hete Airfry-plaat!

Het aanraken van hete oppervlakken kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- Gebruik geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, thermische handschoenen...).
- Laat de plaat afkoelen na gebruik.



WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding door heet voedsel!

Het voedsel kan over de rand morsen als de Airfry-plaat wordt verplaatst. Het aanraken van heet voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- Let er bij het verplaatsen van de Airfry-plaat op dat er geen heet voedsel of vloeistoffen overheen morsen.



De Airfry-plaat is uitsluitend bedoeld voor de BORA X BO stoomoven. Gebruik op kookvelden, Tepan roestvrijstalen grillen, in magnetrons, ovens van andere fabrikanten, of boven open vuur is niet toegestaan.



Houd kinderen uit de buurt van de hete Airfry-plaat, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan. Kinderen mogen niet met het product spelen.

3 Beschrijving

Met de X BO Airfry-plaat is het mogelijk om gerechten vetarm te frituren. Dankzij de optimaal afgestemde perforaties wordt het voedsel aan alle kanten gelijkmatig omgeven door een heteluchtstroom. Zonder de gerechten te draaien, worden ze knapperig van buiten en perfect gaar van binnen.

Kenmerkende gerechten

Categorie	Gerecht
Vlees	Bacon, schnitzel, bitterballen
Gevogelte	Kipnuggets, backhendl, kippenvleugels
Vis	Garnalen, zalmfilet, vissticks
Diepvriesproducten	Frietjes, loempia's, kroketten, inktvisringen
Vegetarisch	Aardappelpartjes, groentechips, broodchips, falafel

Tab. 3.1 Kenmerkende gerechten

De Airfry-plaat kan ook in de BORA X BO worden gebruikt om levensmiddelen te drogen, of om gebakken gerechten (bijv. croissants of krakelingen) te bakken.

Technische gegevens	
Afmetingen (B x D x H)	469 x 339 x 21 mm
Materiaal	Roestvrij staal
Coating	DURIT-Resist™
Gewicht	0,8 kg
Hittebestendig tot	250 °C
Maximaal laadgewicht	8 kg

Tab. 3.2 Technische gegevens

4 Gebruik



Metalen voorwerpen met scherpe randen (bijv. Tepan spatels, metalen sponzen, messen...) beschadigen de coating van het product. Gebruik alleen keukengerei van hout of hittebestendig plastic voor het product.



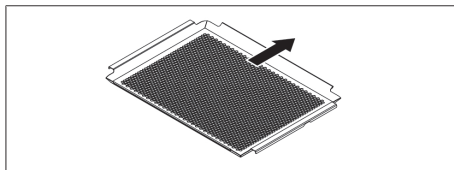
Controleer of het product in goede staat verkeert. Gebruik geen beschadigde producten. Lichte gebruikssporen hebben geen negatieve invloed op de functionaliteit.



Zet de hete Airfry-plaat altijd op een hittebestendig oppervlak.

- i** Gebruik voor de Airfry-plaat alleen oliën en vetten die tot een hoge temperatuur kunnen worden verwarmd (bijv: saffloerolie, koolzaadolie of zonnebloemolie...). Andere bakoliën en vetten verbranden bij hoge temperaturen en produceren rook die schadelijk is voor de gezondheid. Verbrande oliën en vetten laten resten achter die de antikleefeigenschappen van de coating aantasten.

► Let op de inschuifrichting in de ovenruimte.



Afb. 4.1 Inschuifrichting

Voor ingebruikname

- Maak de Airfry-plaat schoon met warm water en handafwasmiddel.
- Droog de Airfry-plaat goed af.

Gebruik in de BORA X BO stoomoven

- Bestrijk het voedsel met wat olie of frituurvet.
- Verdeel het voedsel gelijkmatig over de Airfry-plaat.
- Schuif de plaat op het middelste plaatniveau in een niet-voorverwarnde oven.
- Kies het speciale programma 'Airfry' (als de optie 'Airfry' niet beschikbaar is, voer dan een software-update uit)
- of
- Stel de temperatuur en de vochtigheid in.

Voedsel	Temperatuur	Vochtigheid
Vlees	175 °C	+20 %
Gevogelte	180 °C	-100 %
Vis	200 °C	+20 %
Diepvriesproducten	200 °C	+60 %
Vegetarisch	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Bereidingstabel Airfry

De aangegeven waarden zijn richtlijnen en kunnen naar wens gewijzigd worden.

- i** De bruiningsgraad wordt individueel ingesteld via de bereidingstijd.

- i** Om te voorkomen dat de ovenruimte vies wordt door druppelend vet of druppelende vloeistoffen, kan onder de Airfry-plaat een universele plaat worden geschoven.

► Reinig de Airfry-plaat na gebruik.

5 Reiniging

- i** Maak de Airfry-plaat pas schoon als deze is afgekoeld. Het aflussen van de hete plaat kan permanente schade veroorzaken.

- i** De Airfry-plaat is vaatwasmachinebestendig. Om de levensduur van de antikleeflaag te verlengen, wordt reiniging met de hand aanbevolen.

- Verwijder grof vuil met een keukendoek.
- Laat hardnekkig vuil losweken.
- Spoel de Airfry-plaat af met warm water, en gebruik een zachte spons of borstel en handafwasmiddel.
- Droog de plaat na het reinigen goed af.

5.1 Reinigingsmiddel

- Gebruik nooit een stoomreiniger, krassende schuursponsjes, schuurmiddelen of agressieve chemische reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray).
- Let erop dat het reinigingsmiddel in geen geval zand, soda, zuren, logen of chloor bevat.

6 Verwijdering van de transportverpakking

- i** De verpakking beschermt het product tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en geheel recycleerbaar, en zijn daarop speciaal geselecteerd.

Als we de verpakking terugbrengen in de materiaalkringloop besparen we grondstoffen en ontstaat er minder afval.

- Verwijder de verpakking op de juiste wijze in overeenstemming met de regionale voorschriften.

1 Obecné informace

Tento návod obsahuje důležité pokyny, jak se chránit před úrazem a jak zabránit poškození produktu. Před prvním použitím produktu si důkladně přečtěte tento návod.

Produkt vyhovuje předepsaným bezpečnostním ustanovením. Spotřebitel je odpovědný za bezpečné používání produktu, za jeho čištění a péči o něj. Použití v rozporu s účelem může vést ke škodám na zdraví a majetku.

Návod si uschovejte pro pozdější použití nebo k předání dalšímu majiteli.

2 Bezpečnost

Produkt je určen pouze k přípravě jídel v soukromých domácnostech.



VAROVÁNÍ

Plech Airfry může způsobit popáleniny!

Při kontaktu s horkým povrchem může dojít k těžkým popáleninám.

- Používejte vhodné pomůcky (chňapky, ochranné rukavice apod.).
- Desku nechte po použití vychladnout.



VAROVÁNÍ

Hrozí nebezpečí popálení horkým jídlem!

Při manipulaci s plechem Airfry může dojít k rozlítí pokrmu. Při kontaktu s horkým jídlem může dojít k těžkým popáleninám.

- Při manipulaci s plechem Airfry dávejte pozor, aby se horký pokrm nebo tekutina nerozlily.



Plech Airfry je navržen výlučně pro parní troubu BORA X BO. Není povoleno desku používat na varných deskách, tepan grilech z nerezové oceli, v mikrovlnných troubách, troubách jiných značek nebo nad otevřeným ohněm.



Nepouštějte k plechu Airfry děti, pokud nejsou pod stálým dozorem. Děti si nesmí s produktem hrát.

3 Popis

X BO plech Airfry umožňuje fritovat jídlo s nízkým obsahem tuku. V kombinaci s optimalizovanými otvory proudí horký vzduch kolem připravovaného pokrmu

rovnoměrně ze všech stran. Jídlo bude na povrchu křupavé a uvnitř dokonale propečené, aniž byste ho museli otáčet.

Klasická jídla

Kategorie	Jídlo
Maso	Slanina, řízek, masové kuličky
Drůbež	Kuřecí nuggety, kuřecí řízečky nebo čerstvá kuřecí křídélka
Ryby	Krevety, lososový filet, čerstvé rybí prsty
Mražené výrobky	Hranolky, jarní závitky, krokety, kalamárové kroužky
Vegetariánské	Americké brambory, zeleninové lupinky, bake rolls, falafel

Tab. 3.1 Klasická jídla

Plech Airfry můžete používat v troubě BORA X BO také k sušení potravin a k pečení pečiva (např. croissantů nebo preclíků).

Technické údaje	
Rozměry (Š×H×V)	469 × 339 × 21 mm
Materiál	nerezová ocel
Povrchová úprava	DURIT Resist™
Hmotnost	0,8 kg
Teplotná odolnost do	250 °C
Maximální hmotnost naplnění	8 kg

Tab. 3.2 Technické údaje

4 Použití



Kovové předměty s ostrými hranami (např. tepan škrabka, kovová houbička, nůž apod.) mohou poškodit povrch produktu. Při vaření na produktu používejte pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo ze žáruvzdorného plastu.



Zkontrolujte, jestli je produkt v bezvadném stavu. Nepoužívejte poškozené produkty. Známky lehkého opotřebení nemají vliv na funkci.

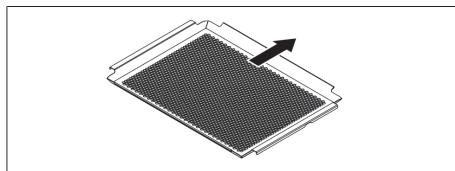


Plech Airfry vždy odkládejte na žáruvzdorný podklad.



Na plech Airfry používejte pouze oleje a tuky odolávající vysoké teplotě (např.: světlicový olej, řepkový olej, slunečnicový olej apod.). Ostatní stolní oleje a tuky se při vysokých teplotách přepalují a vytvářejí zdraví škodlivý kouř. Přepálené oleje a tuky zanechávají zbytky, které snižují nepřilnavost povrchové vrstvy.

- Dbejte na to, aby plech byl zasunut do varného prostoru správným směrem.



obr. 4.1 Směr zasunutí

Před prvním použitím

- Plech Airfry omyjte teplou vodou a mycím prostředkem.
- Pak ho důkladně osušte.

Použití v parní troubě BORA X BO

- Pokrm potřete trochou fritovacího tuku nebo oleje.
 - Připravovaný pokrm rovnoměrně rozprostřete na plech Airfry.
 - Vložte plech do nepřehřáté trouby na prostřední patro.
 - Vyberte speciální program „Airfry“.
- (pokud „Airfry“ nevidíte v nabídce, proveďte aktualizaci softwaru)
- Nastavte odpovídající teplotu a vlhkost:

Připravovaný pokrm	Teplota	Vlhkost
Maso	175 °C	+20 %
Drůbež	180 °C	-100 %
Ryby	200 °C	+20 %
Mražené výrobky	200 °C	+60 %
Vegetariánské	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tabulka pro přípravu pokrmů Airfry

Uvedené hodnoty jsou orientační a lze je podle potřeby měnit.

- i** Míru propečení nastavte individuálně podle doby vaření.
- i** Aby se varný prostor neznečistil odkapávajícím tukem nebo tekutinou, můžete na spodní patro vložit univerzální plech.
- Plech Airfry umyjte po každém použití.

5 Čištění

- i** Plech Airfry umývejte až po vychladnutí. Při prudkém zchlazení horkého plechu může dojít k jeho trvalému poškození.

- i** Plech Airfry lze mýt v myčce. Pokud chcete prodloužit životnost nepřilnavého povrchu, umývejte ho ručně.

- Hrubé nečistoty očistěte kuchyňským hadříkem.
- Odolné nečistoty nechte odmočit.
- Plech Airfry omyjte teplou vodou, měkkou houbičkou nebo kartáčem a prostředkem na mytí nádobí.
- Po umytí plech důkladně osušte.

5.1 Čisticí prostředky

- Nikdy nepoužívejte parní čističe, drsné houbičky, abrazivní prostředky ani chemicky agresivní čisticí přípravky (např. spreje na pečicí trouby).
- Dávejte pozor na to, aby použité čisticí prostředky neobsahovaly písek, sodu, kyseliny, louh ani chloridy.

6 Likvidace přepravních obalů

- i** Obal chrání produkt před poškozením při přepravě. Obalový materiál volíme s ohledem na aspekty ekologie a techniky likvidace, a proto jsou recyklovatelné.

Recyklaci obalu šetřte suroviny a snižujete množství odpadu.

- Obal řádně zlikvidujte v souladu s místními předpisy.

1 Generelle informationer

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger, som beskytter dig mod skader og forhindrer beskadigelse af produktet. Læs denne vejledning grundigt igennem før første brug af produktet.

Produktet lever op til de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Brugeren er ansvarlig for den sikre brug af produktet, rengøring og vedligeholdelse. Ukorrekt brug kan medføre personskader og materiel skade.

Gem brugsanvisningen til senere brug eller til en senere ejer.

2 Sikkerhed

Produktet er kun beregnet til tilberedelse af mad i private husholdninger.



ADVARSEL

Risiko for forbrændinger på grund af den varme Airfry-plade.

Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- Brug altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker, ...).
- Lad pladen køle af efter brug.



ADVARSEL

Risiko for forbrændinger fra varm mad!

Maden kan løbe ud, når Airfry-pladen bevæges. Kontakt med varm mad kan give alvorlige forbrændinger.

- Pas på, når du bevæger Airfry-pladen, så varm mad eller væske ikke løber ud.

i Airfry-pladen er kun beregnet til BORA X BO dampovnen. Anvendelse på kogeplader, Tepan-grill i rustfrit stål, i mikroovne, i ovne fra andre producenter eller over åben ild er ikke tilladt.

i Hold børn væk fra den varme Airfry-plade, medmindre disse er under konstant opsyn. Børn må ikke lege med produktet.

3 Beskrivelse

X BO Airfry-pladen er velegnet til fedtfattig friturestegning af mad. I kombination med den optimalt afstemte perforering strømmer der varm luft jævnt rundt om maden fra alle sider. Maden bliver sprød udenpå og perfekt tilberedt inde, uden at du skal vende den.

Typiske retter

Kategori	Ret
Kød	Bacon, schnitzel, hollandske bitterballen
Fjerkræ	Chicken nuggets, grillkylling, friskstegte kyllingevinger
Fisk	Rejer, laks, fiskepinde
Dybfrostprodukter	Pommes frites, forårsruller, kroketter, blæksprutteringe
Vegetarisk	Kartoffelbåde, grøntsagschips, brødschips, falafel

Tab. 3.1 Typiske retter

Airfry-pladen kan også anvendes i BORA X BO til tørring/dehydrering af madvarer samt opvarmning af bagværk (f.eks. croissanter eller tyske saltkringler).

Tekniske data	
Mål (B x D x H)	469 x 339 x 21 mm
Materiale	rustfrit stål
Overflade	DURIT-resist™
Vægt	0,8 kg
Varmebestandig op til	250 °C
Maksimal lastningsvægt	8 kg

Tab. 3.2 Tekniske data

4 Brug

i Skarpe genstande af metal (f.eks. en Tepan-grillskraber, metalsvampe, knive, ...) beskadiger produktets overflade. Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt plastik, når produktet anvendes.

i Kontroller, om produktet er i fejlfri tilstand. Brug ikke beskadigede produkter. Lette brugsspor påvirker ikke funktionen.

i Sæt altid den varme Airfry-plade på et varmebestandigt underlag.

- i** Brug udelukkende spiseolier og fedtstof, der kan tåle høj varme (f.eks. tidselolie, rapsolie eller solsikkeolie, ...) på Airfry-pladen. Andre spiseolier og fedtstoffer brænder ved høje temperaturer og udvikler sundhedsskadelig røg. Brændte olier og fedtstoffer efterlader rester, der forringer belægningens slip-let-egenskaber.

- Vær opmærksom på indsætningsretningen i tilberedningsrummet:

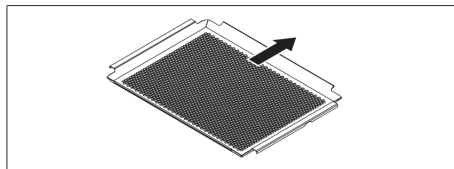


Fig. 4.1 Indsætningsretning

Før første brug

- Rengør Airfry-pladen med varmt vand og opvaskemiddel.
► Tør Airfry-pladen grundigt af.

Anvendelse i BORA X BO dampovn

- Smør maden med lidt olie eller friturefedt.
► Fordel maden jævnt på Airfry-pladen.
► Skub pladen ind på midterste indsætningsniveau i den ikke-forvarmede ovn.
► Vælg specialprogrammet "Airfry" (hvis "Airfry" ikke vises som valgmulighed, skal du gennemføre en softwareopdatering) eller
► indstil temperatur og fugtighed tilsvarende:

Fødevarer	Temperatur	Fugtighed
Kød	175 °C	+20 %
Fjerkræ	180 °C	-100 %
Fisk	200 °C	+20 %
Dybfrostprodukter	200 °C	+60 %
Vegetarisk	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tilberedningstabel Airfry

De angivne værdier er standardværdier og kan ændres efter smag og behag.

- i** Bruningsgraden indstilles individuelt ved hjælp af tilberedningsvarigheden.
- i** For at undgå, at tilberedningsrummet bliver snavset af fedt eller væske, der drypper, kan der skubbes en universalplade ind nedenunder.
- Rengør Airfry-pladen efter hver brug.

5 Rengøring

- i** Rengør først Airfry-pladen, når den er kølet af. Hvis den varme plade skylles i koldt vand, kan det medføre permanent beskadigelse.
- i** Airfry-pladen kan vaskes i opvaskemaskinen. Rengøring i hånden anbefales for at forlænge slip-let-belægningens levetid.

- Fjern grove madrester med et stykke køkkenrulle.
► Genstridigt snavs lægges i blød.
► Rengør Airfry-pladen med varmt vand, en blød svamp eller børste og opvaskemiddel.
► Tør pladen grundigt efter rengøringen.

5.1 Rengøringsmidler

- Brug aldrig: damprenser, kradsende svampe, skuremiddel eller kemisk aggressive rengøringsmidler (fx spray til ovnrens).
► Rengøringsmidlerne må under ingen omstændigheder indeholde sand, soda, syre, lud eller klorid.

6 Bortskaffelse af transportemballage

- i** Emballagen beskytter produktet mod transportskader. I udvælgelsen af emballagematerialerne er der taget hensyn til miljøvenlighed og bortskaffelse, og de er derfor genanvendelige.

Når emballagen sendes tilbage i materialekredsløbet, sparer man råstoffer og reducerer affaldet.

- Bortskaf emballagen korrekt efter de regionale bestemmelser.

1 Γενικές πληροφορίες

Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης περιέχει σημαντικές πληροφορίες που θα σας προστατεύσουν από τραυματισμό και θα αποτρέψουν ζημιά στο προϊόν. Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά. Το προϊόν συμμορφώνεται με τους προβλεπόμενους κανονισμούς ασφαλείας. Υπεύθυνος για την ασφαλή χρήση, τον καθαρισμό και την φροντίδα του προϊόντος είναι ο χρήστης. Η ακατάλληλη χρήση του προϊόντος ενδέχεται να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμούς και φθορά περιουσίας. Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική χρήση ή για έναν επόμενο ιδιοκτήτη.

2 Ασφάλεια

Το προϊόν προορίζεται μόνο για την παρασκευή φαγητού στο σπίτι.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτό ταψί Airfry!

Η επαφή με καυτές επιφάνειες ενέχει κίνδυνο πρόκλησης σοβαρών εγκαυμάτων.

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα (πιαστράκια, γάντια φούρνου κ.λπ.).
- Αφήστε την πλάκα να κρυώσει μετά τη χρήση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτό φαγητό!

Το φαγητό μπορεί να ξεχειλίζει κατά τη μετακίνηση του ταψιού Airfry. Το άγγιγμα καυτών τροφίμων μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

- Κατά τη μετακίνηση του ταψιού Airfry, βεβαιωθείτε ότι δεν χύνονται καυτά τρόφιμα ή υγρά.



Το ταψί Airfry έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για φούρνο με λειτουργία ατμού BORA X BO. Δεν επιτρέπεται η χρήση σε μαγειρικές εστίες, εστίες αερίου, ανοξείδωτες ψησταριές Teran, σε φούρνους μικροκυμάτων, φούρνους άλλων κατασκευαστών ή σε ανοιχτές φλόγες.



Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το ταψί Airfry όσο αυτή είναι ζεστό, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη κάποιου ενήλικα. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.

3 Περιγραφή

Με το ταψί Airfry X BO μπορείτε να τηγανίζετε φαγητά με ελάχιστα λιπαρά. Σε συνδυασμό με τη βελτιστοποιημένη διάτρηση, ο ζεστός αέρας ρέει ομοιόμορφα γύρω από το φαγητό από όλες τις πλευρές. Χωρίς να χρειάζεται να γυρίσετε το φαγητό, αυτό γίνεται τραγανό εξωτερικά και ψήνεται τέλεια εσωτερικά.

Τυπικά φαγητά

Κατηγορία	Φαγητό
Κρέας	Μπέικον, ονίτσελ, πικάντικες κροκέτες κρέατος
Πουλερικά	Κοτομπουκιές, τηγανητό κοτόπουλο, φρέσκες φτερούγες κοτόπουλου
Ψάρι	Γαρίδες, φιλέτο σολομού, φρέσκες ψαροκροκέτες
Προϊόντα κατάψυξης	Τηγανιτές πατάτες, spring rolls, κροκέτες, ροδέλες καλαμαριού
Για χορτοφάγους	Πατάτες, πατατάκια λαχανικών, παξιμαδάκια, φαλάφελ

Πίνακας 3.1 Τυπικά φαγητά

Το ταψί Airfry μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στο BORA X BO για την απόξηρανση/ξήρανση τροφίμων και το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων (π.χ. κρουασάν ή κουλούρια).

Περιγραφή	Τιμή
Διαστάσεις (ΠxΒxΥ):	469 x 339 x 21 mm
Υλικό:	Ανοξείδωτο χάλυβα
Επίστρωση:	DURIT-Resist™
Βάρος:	0,8 kg
Ανθεκτικό στη θερμότητα έως	250 °C
Μέγιστο βάρος φορτίου	8 kg

Πίνακας 3.2 Τεχνικές πληροφορίες

4 Χρήση



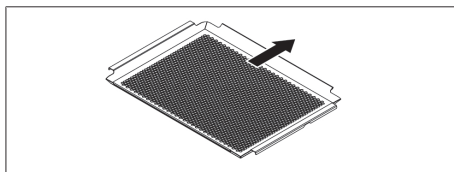
Τα μεταλλικά, αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. σπάτουλα Teran, μεταλλικό σφουγγάρι, μαχαίρι, ...) θα καταστρέψουν την επίστρωση του προϊόντος. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό.



Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι σε άριστη κατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε κατεστραμμένα προϊόντα. Τα μικρά ίχνη χρήσης δεν επηρεάζουν τη λειτουργία.

- i** Όταν το ταψί Airfry είναι καυτό, τοποθετείτε το πάντα σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- i** Χρησιμοποιείτε στο ταψί Airfry μόνο μαγειρικά έλαια και λίπη υψηλής θερμοκρασίας (π.χ. καρθαμέλαιο, κραμβέλαιο ή ηλιέλαιο, ...). Άλλα μαγειρικά έλαια και λίπη καίγονται σε υψηλές θερμοκρασίες και παράγουν επιβλαβή καπνό. Τα καμένα έλαια και λίπη αφήνουν υπολείμματα που μειώνουν τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης.

► Προσέξτε την κατεύθυνση εισαγωγής στον θάλαμο μαγειρέματος:



Εικ. 4.1 Κατεύθυνση εισαγωγής

Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίζετε το ταψί Airfry με ζεστό νερό και υγρό πιάτων.
- Στεγνώνετε το ταψί Airfry σχολαστικά.

Χρήση σε φούρνο με λειτουργία ατμού BORA X BO

- Αλείψτε το φαγητό με λίγο λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.
 - Απλώστε το φαγητό ομοιόμορφα στο ταψί Airfry.
 - Τοποθετήστε το ταψί σε μη προθερμασμένο φούρνο στο κεντρικό επίπεδο ραφιού.
 - Επιλέξτε το ειδικό πρόγραμμα «Airfry».
- (εάν το «Airfry» δεν είναι διαθέσιμο, πραγματοποιήστε ενημέρωση λογισμικού)
- ή
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και την υγρασία καταλλήλως:

Φαγητό για μαγείρεμα	Θερμοκρασία	Υγρασία
Κρέας	175 °C	+20%
Πουλερικά	180 °C	-100%
Ψάρι	200 °C	+20%
Προϊόντα κατάψυξης	200 °C	+60%
Για χορτοφάγους	175 °C	+40%

Πίνακας 4.1 Διάγραμμα μαγειρέματος Airfry

Οι τιμές που δίνονται αποτελούν κατευθυντήριες γραμμές και μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με τις ανάγκες.

- i** Ο βαθμός ροδίσματος ρυθμίζεται ξεχωριστά μέσω του χρόνου μαγειρέματος.
- i** Για να αποφευχθεί η ρύπανση του χώρου μαγειρέματος από το λίπος ή τα υγρά που στάζουν, μπορεί να τοποθετηθεί από κάτω ένα ταψί γενικής χρήσης.

► Καθαρίζετε το ταψί Airfry μετά από κάθε χρήση.

5 Καθαρισμός

- i** Μην καθαρίζετε το ταψί Airfry μέχρι να κρυώσει. Το ξέπλυμα του καυτού ταψιού με νερό μπορεί να προκαλέσει μόνιμη ζημιά.
- i** Το ταψί Airfry μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολητικής επίστρωσης, συνιστάται ο καθαρισμός με το χέρι.

- Αφαιρέστε τις χοντρές βρομιές με μια πετσέτα κουζίνας.
- Απορροφήστε την επίμονη βρομιά.
- Ξεπλύνετε το ταψί Airfry με ζεστό νερό, ένα μαλακό σφουγγάρι ή βούρτσα και υγρό πιάτων.
- Στεγνώστε καλά το ταψί μετά τον καθαρισμό.

5.1 Καθαριστικά

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές, σφουγγάρια ξυσίματος, καθαριστικά ή χημικά επιθετικά καθαριστικά (π.χ. σπρέι φούρνου).
- Βεβαιωθείτε ότι το καθαριστικό δεν περιέχει άμμο, σόδα, οξύ, αλκάλια ή χλωριούχα άλατα.

6 Διάθεση της συσκευασίας μεταφοράς

- i** Η συσκευασία προστατεύει το προϊόν από φθορά κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας επιλέγονται με βάση τη φιλικότητα τους προς το περιβάλλον και τα τεχνικά χαρακτηριστικά διάθεσής τους και ως εκ τούτου είναι ανακυκλώσιμα.

Η ανακύκλωση της συσκευασίας εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων.

- Φροντίστε για την διάθεσή της με επαγγελματισμό και σύμφωνα με τους ισχύοντες περιφερειακούς κανονισμούς.

1 Üldist

See juhend sisaldab olulisi juhiseid, mis aitavad ära hoida vigastusi ja toote kahjustamist. Lugege juhend enne toote esmakordset kasutamist tähelepanelikult läbi.

Toode vastab ettenähtud ohutuseeskirjadele. Kasutaja vastutab toote ohutu kasutamise, puhastamise ja hooldamise eest. Ebaõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi ja varalist kahju.

Hoidke juhend tulevikus kasutamiseks või järgmisele omanikule andmiseks alles.

2 Ohutus

Toode on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks kodumajapidamistes.



HOIATUS

Põletusohu kuuma Airfry plaadi tõttu!

Kuumade pindade puudutamine võib põhjustada raskeid põletusi.

- Kasutage sobivaid abivahendeid (pajalapid, pajakindad jne).
- Laske plaadil pärast kasutamist maha jahtuda.



HOIATUS

Põletusohu kuuma toidu tõttu!

Toit võib Airfry plaadi liigutamisel üle serva libiseda. Kokkupuude kuuma toiduga võib põhjustada raskeid põletusi.

- Jälgige Airfry plaati liigutades, et kuumad toiduained või vedelikud üle serva ei tuleks.

- i** Airfry plaat on ette nähtud kasutamiseks ainult BORA X BO auruahjus. Selle kasutamine pliidiplaadil, roostevabast terasest grillil Tepan, mikrolaineahjus, muude tootjate ahjudes ja leekide kohal ei ole lubatud.

- i** Ärge lubage lapsi kuuma Airfry plaadi juurde, kui nad ei ole pideva järelevalve all. Lapsed ei tohi tootega mängida.

3 Kirjeldus

X BO Airfry plaat võimaldab frittida toite väheses rasvaga. Tänu optimaalsele aukude paigutusele ümbritsetakse toit ühtlaselt kõikidel külgedel kuuma õhuga. Toidud muutuvad pealt krõbedaks ja küpsevad seest ideaalselt läbi, ilma et neid oleks vaja keerata.

Tüüpilised toidud

Kategooria	Toit
Liha	Peekon, šnitsel, lihakroketid
Linnuliha	Kananagitsad, frititud kana, värsked kanatiliivad
Kala	Krevetid, lõhefilee, värsked kalapulgad
Sügavkülmatooted	Friikartulid, kevadrullid, kroketid, kalmaarirõngad
Taimetoidud	Kartulisekitorid, köögiviljakrõpsud, leivakrõpsud, falafel

Tabel 3.1 Tüüpilised toidud

Airfry plaati saab kasutada BORA X BO ahjus ka toiduainete kuivatamiseks ja pagaritoodete (nt sarvesaiade või soolakringlite) küpsetamiseks.

Tehnilised andmed	
Mõõtmed (L x S x K)	469 x 339 x 21 mm
Materjal	roostevaba teras
Kattekiht	DURIT-Resist™
Kaal	0,8 kg
Kuumataluvus kuni	250 °C
Maksimaalne täitekaal	8 kg

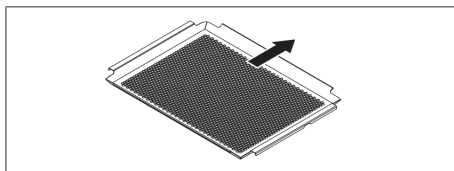
Tabel 3.2 Tehnilised andmed

4 Kasutamine

- i** Terava servaga metallist esemed (nt Tepan-pannilabidas, metallnuustikud, noad jne) kahjustavad toote pealiskihki. Kasutage tootel ainult puidust või kuumakindlast plastist köögitarvikuid.
- i** Kontrollige, et toode oleks laitmatus seisukorras. Ärge kasutage kahjustatud tooteid. Vähesed kasutusjärgel ei halvenda toimivust.
- i** Asetage kuum Airfry plaat alati kuumakindlale alusele.

- i** Kasutage Airfry plaadil ainult suurt kuumust taluvaid toiduõlisid ja rasvu (nt safflooriõli, rapsiõli, päevalilleõli jne). Muud toiduõlid ja rasvad hakkavad kõrgel temperatuuril kõrbema ning tekitavad tervisele kahjulikku suitsu. Kõrbenud õli- ja rasvajäägid mõjutavad pinnakatte nakkumisvastaseid omadusi.

► Järgige kambrisse sisestamise suunda:



Joonis 4.1 Sisestamise suund

Enne esimest kasutamist

- Puhastage Airfry plaati sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Kuivatage Airfry plaat põhjalikult.

BORA X BO auruahjus kasutamine

- Määrige toitu vähese koguse õli või frittiimisrasvaga.
- Jaotage toit ühtlaselt Airfry plaadile.
- Lükake plaat eelkuumutamata ahju keskmisele kõrgusetasemele.
- Valige eriprogramm „Airfry“ (kui programm „Airfry“ ei ole saadaval, tehke tarkavarärskendus) või
- seadistage sobiv temperatuur ja niiskus.

Toit	Temperatuur	Niiskus
Liha	175 °C	+20%
Linnuliha	180 °C	-100%
Kala	200 °C	+20%
Sügavkülmatooted	200 °C	+60%
Taimetoidud	175 °C	+40%

Tabel 4.1 Airfry küpsetustabel

Esitatud väärtused on orienteeruvad ja neid võib soovi korral muuta.

- i** Pruunistuse määra reguleeritakse küpsetusajaga.
- i** Et vältida kambri määrdumist tilkuvast rasvast või vedelikust, võib alla asetada universaalplaadi.
- Puhastage Airfry plaati pärast iga kasutuskorda.

5 Puhastamine

- i** Puhastage Airfry plaati pärast seda, kui see on jahtunud. Kuumal plaadil järsk jahutamine võib seda püsivalt kahjustada.
- i** Airfry plaati võib pesta nõudepesumasinas. Nakkumisvastase katte pikema püsimise huvides on siiski soovitatav pesta seda käsitsi.
- Eemaldage suuremad jäägid köögipaberiga.
- Tõrksamate jääkide korral leotage neid.
- Loputage Airfry plaati sooja vee, pehme svammiga või harja ja nõudepesuvahendiga.
- Pärast puhastamist kuivatage plaat põhjalikult.

5.1 Puhastusvahendid

- Ärge mitte kunagi kasutage aurupuhastit, kriipivaid kätse, abrasiivseid aineid ega keemiliselt agressiivseid puhastusvahendeid (nt pihustatavaid küpsetusahju puhastusvahendeid).
- Jälgige, et puhastusvahend ei sisaldaks mitte mingil juhul liiva, soodat, hapet, leelist ega kloriidi.

6 Transpordipakendi kõrvaldamine

- i** Pakend kaitseb toodet transpordikahjustuste eest. Pakendi materjalide valikul on lähtutud keskkonnasõbralikkuse ja kõrvaldatavuse kaalutlustest ning tänu sellele on materjalid ringlusse võetavad.

Pakendi materjalide tagasi ringlusse suunamine aitab säästa tooraineid ja vähendada jäätmete hulka.

- Kõrvaldage pakend nõuetekohaselt kooskõlas kohalike eeskirjadega.

1 Yleistä

Tämä käyttöohje sisältää tärkeitä ohjeita, jotka suojaavat loukkaantumisilta ja ehkäisevät tuotteen vaurioitumista. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa.

Tuote on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen. Käyttäjää on vastuussa tuotteen turvallisesta käytöstä sekä puhdistuksesta ja ylläpidosta.

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa henkilö- ja esinevahinkoja.

Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta tai tuotteen mahdollista uutta omistajaa varten.

2 Turvallisuus

Tuote on tarkoitettu ruoanvalmistukseen ainoastaan yksityistalouksissa.



VAROITUS

Kuuman Airfry-pellin aiheuttama palovammojen vaara!

Kuumien pintojen koskettaminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- Käytä soveltuvia apuvälineitä (patalappuja, patakintaita jne.).
- Anna pellin jäähtyä käytön jälkeen.



VAROITUS

Kuumien ruoka-aineiden aiheuttama palovammojen vaara!

Ruoka-aineet voivat läikkyä yli Airfry-peltiä siirrettäessä. Kuumien ruoka-aineiden koskettaminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- Varmista Airfry-peltiä siirtäessäsi, että kuumat ruoka-aineet tai nesteet eivät läiky yli reunojen.

- i** Airfry-pelti on tarkoitettu käytettäväksi vain BORA X BO -höyryuunissa. Kypsennys- ja grillipeltiä ei saa käyttää keittotasolla, Tepan-grillissä, mikroaaltouunissa, muiden valmistajien uuneissa tai avotulella.

- i** Pidä lapset poissa kuuman Airfry-pellin läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti. Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.

3 Kuvaus

X BO Airfry -pellillä ruokia voi friteerata vain vähän rasvaa käyttämällä. Pellin optimaalisen rei'ityksen ansiosta kypsennettävään ruokaan kohdistuu kuumaa ilmaa tasaisesti joka puolelta. Ruoka kypsyy sisältä juuri sopivasti ja pinnasta tulee rapea ilman, että ruokaa tarvitsee väillä kääntää.

Tyypillisiä ruokalajeja

Luokka	Ruokalaji
Liha	Pekoni, leikkeet, bitterballen-pyörykät
Siipikarja	Kananugetit, backhendl-kananpalat, kanansiivet
Kala	Katkaravut, lohifile, itse tehty kalapaukot
Pakasteet	Ranskanperunat, kevätkääryleet, kroketit, mustekalarenkaat
Kasvisruoat	Lohkoperunat, juuressipsit, leipäsipsit, falafelit

Taulukko 3.1 Tyypillisiä ruokalajeja

Airfry-peltiä voi käyttää BORA X BO -uunissa myös elintarvikkeiden kuivaamiseen ja esimerkiksi croissantien ja pretzelien tuoreuttamiseen.

Tekniset tiedot	
Mitat (L x S x K)	469 x 339 x 21 mm
Materiaali	ruostumaton teräs
Pinnoite	DURIT-Resist™
Paino	0,8 kg
Kuumuudenkestävä	250 °C:seen
Enimmäiskuormitus	8 kg

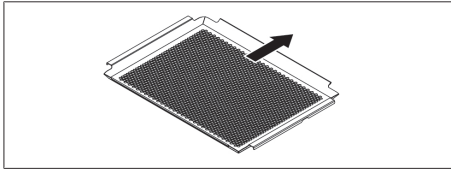
Taulukko 3.2 Tekniset tiedot

4 Käyttö

- i** Metalliset, teräväreunaiset esineet (esim. Tepan-kaavin, metallinen hankaussieni, veitsi jne.) vahingoittavat tuotteen pintaa. Käytä tuotteen kanssa vain puisia tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja keittiövälineitä.
- i** Tarkista, että tuote on moitteettomassa kunnossa. Älä käytä vaurioituneita tuotteita. Pienet käyttöjäljet eivät vaikuta toimintaan.
- i** Aseta kuuma Airfry-pelti aina kuumuutta kestäväälle alustalle.

- i** Käytä Airfry-pellillä vain korkeaa lämpötilaa kestäviä ruokaöljyjä ja -rasvoja (esim. rapsi-, auringonkukka- tai saflooriöljyä). Muut ruokaöljyt ja -rasvat palavat korkeissa lämpötiloissa, jolloin muodostuu terveydelle haitallista savua. Palaneista öljyistä ja rasvoista jää jäljelle jäämiä, jotka heikentävät tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksia.

► Työnnä pelti kypsennystilaan oikeassa asennossa:



Kuva 4.1 Työntöasento

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Pese Airfry-pelti lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella.
- Kuivaa Airfry-pelti huolellisesti.

Käyttö BORA X BO -höyryuunissa

- Voitele ruoka kevyesti öljyllä tai friteerausrasvalla.
- Levitä ruoka tasaisesti Airfry-pellille.
- Työnnä pelti keskimmaiselle kypsennystasolle kylmään uuniin.
- Valitse Airfry-erikoisohjelma (jos Airfry-ohjelma ei ole käytettävissä, tee ohjelmistopäivitys) tai
- Aseta lämpötila ja kosteus seuraavasti:

Ruoka	Lämpötila	Kosteus
Liha	175 °C	+20 %
Siipikarja	180 °C	-100 %
Kala	200 °C	+20 %
Pakasteet	200 °C	+60 %
Kasvisruoat	175 °C	+40 %

Taulukko 4.1 Airfry-kypsennystaulukko

Taulukon arvot ovat ohjeellisia, ja niitä voi muuttaa tarpeen mukaan.

- i** Asetettu kypsennyksen kesto vaikuttaa ruskistusasteeseen.
- i** Kypsennystila pysyy puhtaana, kun työnnät alimmaisiksi yleispellin, jolloin rasva ja muut nesteet tippuvat sille.
- Pese Airfry-pelti jokaisen käyttökerran jälkeen.

5 Puhdistus

- i** Pese Airfry-pelti vasta, kun se on jäähtynyt. Kuuman pellin jäädyttäminen kylmällä vedellä voi vaurioittaa peltiä pysyvästi.
- i** Airfry-pellin voi pestä astianpesukoneessa. Pellin puhdistaminen käsin pidentää tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää.

- Irrota isommat liat keittiölinalla.
- Irrota pinttynyt lika liottamalla.
- Pese Airfry-pelti lämpimällä vedellä, pehmeällä sienellä tai harjalla ja käsitiskiaineella.
- Kuivaa pelti pesun jälkeen huolellisesti.

5.1 Puhdistusaineet

- Älä koskaan käytä höyrypesuria, naarmuttavia puhdistussieniä, hankausaineita tai kemiallisesti syövyttäviä puhdistusaineita (esim. uuninpuhdistusainetta).
- Varmista ehdottomasti, ettei puhdistusaine sisällä hiekkaa, soodaa, happoja, emäksiä tai klorideja.

6 Kuljetuspakkauksen hävittäminen

- i** Pakkaus suojaa tuotetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalin valinnassa on huomioitu ympäristöystävällisyys ja hävittämiseen liittyvät seikat, joten ne ovat tämän vuoksi kierrätettäviä.

Pakkauksen palauttaminen materiaaliKiertoön säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden määrää.

- Hävitä pakkaus asianmukaisesti paikallisten määräysten mukaisesti.

1 Općenito

U ovim uputama nalaze se važne napomene za izbjegavanje ozljeda i sprječavanje oštećenja proizvoda. Pažljivo pročitajte ove upute prije prve uporabe proizvoda.

Proizvod odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Korisnik je odgovoran za sigurnu uporabu, čišćenje i održavanje proizvoda. Nenamjenska uporaba može uzrokovati ozljede i materijalne štete. Sačuvajte upute za buduću uporabu ili druge korisnike.

2 Sigurnost

Proizvod je namijenjen samo za pripremu jela u privatnim kućanstvima.

UPOZORENJE

Opasnost od opekline zbog vrućeg lima za Airfry!

Dodirivanje vrućih površina može uzrokovati teške opekline.

- Upotrebljavajte prikladna pomoćna sredstva (krpe, kuhinjske rukavice itd.).
- Pustite ploču da se ohladi nakon uporabe.

UPOZORENJE

Opasnost od opekline zbog vruće hrane!

Hrana se može prosuti prilikom pomicanja lima za Airfry. Dodirivanje vruće hrane može uzrokovati teške opekline.

- Prilikom pomicanja lima za Airfry vodite računa o tome da se vruća hrana ili tekućina ne prosu.

 Lim za Airfry namijenjen je isključivo za BORA X BO parnu pećnicu. Ne smije se upotrebljavati na pločama za kuhanje i Tepan roštilju od nehrđajućeg čelika te u mikrovalnoj pećnici, u pećnicama drugih proizvođača ili na otvorenom plamenu.

 Pazite na to da se djeca ne približavaju vrućem limu za Airfry, osim ako su pod neprestanim nadzorom. Djeca se ne smiju igrati ovim proizvodom.

3 Opis

X BO lim za Airfry omogućuje prženje hrane s malom količinom ulja. Njegova optimalno raspoređena perforacija omogućuje ravnomjerno okruživanje hrane vrućim zrakom sa svih strana. Zahvaljujući tome jela su hrskava izvana i savršeno pečena iznutra bez potrebe za okretanjem.

Tipična jela

Kategorija	Jelo
Meso	Slanina, odrezak, nizozemske pohane mesne okruglice
Perad	Pileći medaljoni, pilećina pohana na bečki način, svježa pileća krilca
Riba	Kozice, filet lososa, svježi riblji štapići
Smrznuti proizvodi	Prženi krumpirići, proljetne rollice, kroketi, pržene lignje na kolutiće
Vegetarijanska jela	Pekarski krumpir, čips od povrća, čips od kruha, falafel

Tablica 3.1 Tipična jela

Lim za Airfry se u BORA X BO pećnici također može upotrebljavati za sušenje/dehidriranje namirnica i pečenje pekarskih proizvoda (npr. kroasana ili pereca).

Tehnički podaci	
Dimenzije (Š x D x V)	469 x 339 x 21 mm
Materijal	Nehrđajući čelik
Premaz	DURIT-Resist™
Težina	0,8 kg
Otporno na toplinu do	250 °C
Maksimalna nosivost	8 kg

Tablica 3.2 Tehnički podaci

4 Način uporabe

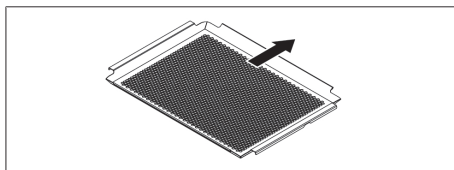
 Metalni predmeti oštih rubova (npr. Tepan lopatica, žica za posude, noževi itd.) oštećuju premaz proizvoda. Pri uporabi ovog proizvoda upotrebljavajte samo kuhinjska pomagala od drva ili plastičnih materijala otpornih na toplinu.

 Uvijek provjerite je li proizvod u ispravnom stanju. Nemojte upotrebljavati oštećen proizvod. Blaga istrošenost ne narušava funkcionalnost proizvoda.

 Vrući lim za Airfry uvijek odložite na podlogu otpornu na toplinu.

- i** Na limu za Airfry upotrebljavajte isključivo jestiva ulja i masti koje se mogu zagrijavati na visokoj temperaturi (npr. ulje od šafranke, repičino ulje ili suncokretovo ulje itd.). Druga jestiva ulja i masti zagorijevaju pri visokim temperaturama i nastaje dim koji je štetan za zdravlje. Zagoreno ulje i masti ostavljaju talog zbog kojeg premaz može izgubiti svoja neprianjajuća svojstva.

► Vodite računa o smjeru umetanja u pećnicu:



Slika 4.1 Smjer umetanja

Prije prve uporabe

- Očistite lim za Airfry toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje posuda.
 ► Temeljito osušite lim za Airfry.

Uporaba u BORA X BO parnoj pećnici

- Premažite hranu koju pripremate malom količinom ulja ili masti.
 ► Rasporedite hranu ravnomjerno na limu za Airfry.
 ► Stavite lim na srednju razinu umetanja u pećnicu koja nije prethodno zagrijana.
 ► Odaberite poseban program „Airfry” (ako program „Airfry” nije dostupan, ažurirajte softver) ili
 ► Postavite odgovarajuću temperaturu i vlagu:

Hrana	Temperatura	Vlaga
Meso	175 °C	+20 %
Perad	180 °C	-100 %
Riba	200 °C	+20 %
Smrznuti proizvodi	200 °C	+60 %
Vegetarijanska jela	175 °C	+40 %

Tablica 4.1 Tablica za pečenje na limu za Airfry

Navedene vrijednosti su orijentacijske vrijednosti te se mogu promijeniti prema želji.

- i** Stupanj tamnjenja podešava se individualno duljinom pečenja.
- i** Kako bi se spriječilo zaprljanje unutrašnjosti pećnice mašću ili tekućinom koja kapa, na razinu ispod može se umetnuti univerzalni lim.
- Očistite lim za Airfry nakon svake uporabe.

5 Čišćenje

- i** Očistite lim za Airfry tek nakon što se ohladi. Ispranje vrućeg lima hladnom vodom može uzrokovati trajna oštećenja.
- i** Lim za Airfry smije se prati u perilici posuđa. Preporučujemo da ploču za pečenje i roštilj perete ručno kako bi se produljio vijek trajanja neprianjajućeg premaza.
- Uklonite veću prljavštinu kuhinjskom krpom.
 ► Natopite ploču za pečenje i roštilj u slučaju tvrdokorne prljavštine.
 ► Operite lim za Airfry toplom vodom, mekanom spužvicom ili četkom i deterdžentom za ručno pranje posuđa.
 ► Temeljito osušite lim nakon što ga operete.

5.1 Sredstva za čišćenje

- Nikad ne upotrebljavajte parni čistač, grube spužve, abrazivna sredstva ni kemijski agresivna sredstva za čišćenje (npr. sprej za pećnice).
 ► Sredstvo za čišćenje nikako ne smije sadržavati pijesak, sodu bikarbonu, kiselinu, lužinu ili kloride.

6 Zbrinjavanje transportne ambalaže

- i** Ambalaža štiti proizvod od oštećenja prilikom transporta. Ambalažni materijali odabrani su na temelju svoje ekološke prihvatljivosti i jednostavnog zbrinjavanja te se stoga mogu reciklirati.

Vraćanjem ambalaže u ciklus kruženja materijala šteti se na sirovinama te se smanjuje količina otpada.

- Zbrinite ambalažu na odgovarajući način uz poštovanje regionalnih propisa.

1 Általános információk

Ez az útmutató fontos információkat tartalmaz, amelyek révén megóvhatja magát a sérülésektől, és megakadályozhatja a termék károsodását. A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutatót.

A termék megfelel az előírt biztonsági szabályozásnak. A felhasználó felel a termék biztonságos használatáért, tisztításáért és gondozásáért. A szakszerűtlen használat személyi sérülésekhez és anyagi károkhoz vezethet. Őrizze meg az útmutatót, mert később szüksége lehet rá, vagy hogy átadhassa a következő tulajdonosnak.

2 Biztonság

A termék csak magánháztartásokban történő melegétel-készítéshez használható.



FIGYELEM

A forró Airfry-tespi égési sérülést okozhat!

A forró felületek megérintése súlyos égési sérülést okozhat.

- Használjon megfelelő segédeszközöket (edényfogó, hőálló kesztyű...).
- Használat után hagyja a felületet lehűlni.



FIGYELEM

A forró főtt étel égési sérülést okozhat!

Az elkészítendő étel az Airfry-tespi mozgatása közben kilocsanthat. A forró főtt étel megérintése súlyos égési sérülést okozhat.

- Az Airfry-tespi mozgatása során ügyeljen arra, hogy ne loccsanjon ki forró főtt étel vagy folyadék.

i Az Airfry-tespist kizárólag a BORA X BO gőzsütőhöz tervezték. Nem megengedett a terméket főzőlapokon, Tepan nemesacél grilleken, mikrohullámú készülékben vagy nyílt lángon használni.

i Tartsa távol a gyerekeket a forró Airfry-tespist, kivéve, ha állandóan felügyelet alatt vannak. A gyerekek nem játszhatnak a termékkel.

3 Leírás

Az X BO Airfry-tespivel az ételek zsírszegényen süthetők. Az optimálisan összehangolt perforálással kombinálva az elkészítendő étel minden oldalán egyenletesen áramlik a forró levegő. Az ételek nem kell megfordítani, kívül mégis ropogósak, belül pedig kényelelesen megsülnek.

Tipikus ételek

Kategória	Étel
Hús	Bacon, rántott hús, bitterbal (fűszeres fasírozott)
Szárnyas	Rántott csirkefalatok, backhendl (rántott csirke), friss csirkeszárnyak
Hal	Garnélarák, lazacfilé, friss halrudacsok
Fagyasztott termékek	Hasábburgonya, tavaszi tekercs, krokett, tintahal-gyűrűk
Vegetáriánus	Zöldség szeletek, zöldség chips, kenyérchips, falafel

Tábl. 3.1 Tipikus ételek

Az X BO Airfry-tespi BORA X BO-ban is használható élelmiszerek szárításához/ aszalásához és pékáruk felmelegítéséhez (pl. croissant vagy pereg).

Műszaki adatok	
Méret (szé x mé x ma)	469 x 339 x 21 mm
Anyag	nemesacél
Bevonat	DURIT-Resist™
Súly	0,8 kg
Hőálló a következő hőmérsékletig:	250 °C
Maximális berakodási súly	8 kg

Tábl. 3.2 Műszaki adatok

4 Használat

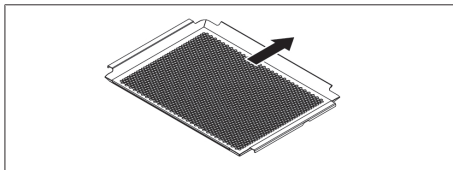
i A fém tartalmú, éles tárgyak (pl. Tepan spatula, fém szivacs, kés...) károsítják a termék felületét. A termék használatakor csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.

i Ellenőrizze, hogy a termék kifogástalan állapotban van-e. Ne használjon sérült terméket. Kevés használat nyomai nem befolyásolják a funkciót.

i A forró Airfry-tespist mindig hőálló felületre állítsa.

- i** Kizárólag olyan ételajlokat és zsírokat használjon a Airfry-tespiben, amelyek magas hőfokon hevíthetők (pl.: safrányoszeklice-olaj, repceolaj vagy napraforgóolaj...). Más ételajlok és zsírok magas hőmérsékleten megégnek, és egészségre káros füst keletkezik. A megégett olajok és zsírok maradványai rontják a bevonat tapadásgátló tulajdonságát.

► Vegye figyelembe a sütőtérbe való betolás irányát:



Ábra 4.1 Betolási irány

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg az Airfry-tespit meleg vízzel és kézi mosogatószerrel.
 ► Alaposan törölje szárazra az Airfry-tespit.

Használat BORA X BO gőzsütőben

- Kenje be az elkészítendő ételt kevés olajjal vagy sütőzsírral.
 ► Egyenletesen oszlassa el az elkészítendő ételt az Airfry-tespin.
 ► Tolja a tepsit a középső becsúszatható szintre a nem előmelegített sütőben.
 ► Válassza ki az „Airfry” speciális programot (ha az „Airfry” nem áll rendelkezésre, akkor végezzen szoftverfrissítést) vagy
 ► Megfelelően állítsa be a hőmérsékletet és a nedvességet:

Elkészítendő étel	Hőmérséklet	Nedvesség
Hús	175 °C	+20%
Szárnyas	180 °C	-100%
Hal	200 °C	+20%
Fagyasztott termékek	200 °C	+60%
Vegetáriánus	175 °C	+40%

Tábl. 4.1 Airfry sütési táblázat

A megadott értékek irányértékek, és tetszőlegesen módosíthatók.

- i** A barnaság mértéke a sütés időn keresztül egyedileg beállítható.

- i** Ahhoz, hogy a lecsöpögő zsír vagy folyadék ne piszkítsa be a sütőtérbe, alulra be lehet tolni egy általános tepsit.

► Minden használat után tisztítsa meg az Airfry-tespit.

5 Tisztítás

- i** Csak akkor tisztítsa meg az Airfry-tespit, ha már lehűlt. A forró tepsit lefedése tartós sérüléseket okozhat.

- i** Az Airfry-tespi mosogatógépben mosogatható. A tapadásgátló bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében a kézi tisztítást javasoljuk.

- A nagyobb szennyeződések konyharuhával távolítsa el.
 ► A makacs szennyeződések áztassa be.
 ► Meleg víz, puha szivacs vagy kefe és kézi mosogatószer segítségével tisztítsa meg az Airfry-tespit.
 ► Tisztítás után alaposan szárítsa meg a tepsit.

5.1 Tisztítószer

- Soha ne használjon gőztisztítót, karcoló hatású szivacsot, dörzsölő hatású anyagot vagy kémiailag agresszív tisztítószerrel (pl. sütőtisztító sprayt).
 ► Ügyeljen rá, hogy a tisztítószer semmi esetre se tartalmazzon homokot, nátrium-karbonátot, savat, lúgot vagy kloridot.

6 A szállítási csomagolás ártalmatlanítása

- i** A csomagolás védi a terméket a sérüléstől szállítás közben. A csomagolóanyagok kiválasztásánál figyelembe vették a környezettel való összeegyeztethetőséget és az ártalmatlanítástechnológiát, így újra lehet hasznosítani őket.

A csomagolás visszavezetése az anyagok körforgásába nyersanyagot takarít meg, és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét.

- A regionális előírások betartásával ártalmatlanítsa szakszerűen a csomagolást.

1 Bendrieji duomenys

Šioje instrukcijoje pateikiama svarbi informacija, apsauganti Jus nuo sužalojimų ir nuo gaminio sugadinimo. Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Gaminys atitinka privalomus saugos nuostatus. Naudotojas tam, kad gaminys būtų naudojamas saugiai, privalo jį valyti ir prižiūrėti. Dėl netinkamo naudojimo gali būti padaryta žala žmonėms ir turtui. Išsaugokite instrukciją būsimam naudojimui arba vėlesniam savininkui.

2 Sauga

Gaminys skirtas tik gaminti maisto patiekalus namų ūkiuose.



ĮSPĖJIMAS

Nusideginimo pavojus dėl karštos „Airfry“ skardos!

Palietę karštus paviršius galite stipriai nusidegini.

- Naudokite pagalbines priemones (puodkėles, nuo šilumos saugančias pirštines...).
- Leiskite plokštei po naudojimo atvėsti.



ĮSPĖJIMAS

Nusideginimo karštu maistu pavojus!

Judinant „Airfry“ skardą gaminamas maistas gali išsilieti. Palietus karštą maistą galima stipriai nusidegini.

- Judindami „Airfry“ skardą stebėkite, kad neišsiliėtų karštas gaminamas maistas ar skysčiai.

i „Airfry“ skarda skirta tik BORA X BO garinei orkaitei. Draudžiama naudoti ant kaitlenčių, „Tepan“ nerūdijančio plieno keptuvų, mikrobangų krosnelėse, kitų gamintojų orkaitėse arba ant atviros ugnies.

i Saugokite vaikus nuo karštos „Airfry“ skardos, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi. Vaikams draudžiama žaisti su gaminiu.

3 Aprašymas

Naudojant X BO „Airfry“ skardą galima gruzdinti maistą naudojant mažai riebalų. Dėl optimaliai pritaikytos perforacijos karštas oras iš visų pusių tolygiai cirkuliuoja aplink gaminamą maistą. Maisto nereikia apversti, jis yra traškus iš išorės ir puikiai iškepęs viduje.

Populiariaji patiekalai

Kategorija	Patiekalas
Mėsa	Šoninė, šnicelis, traškūs mėsos kukuliai
Paukštiena	Traškūs višties kopsneliai, višties kopsnys, švieži višties sparneliai
Žuvis	Krevetės, lašišos filė, švieži žuvies piršteliai
Šaldyti produktai	Gruz dintos bulvytės, pavasariniai sūtinukai (spring rolls), krocketai, kalmarų žiedai
Vegetariški patiekalai	Bulvių skiltelės, daržovių traškučiai, duonos traškučiai, falafeliai

Lent. 3.1 Populiariaji patiekalai

„Airfry“ skardą taip pat galima naudoti BORA X BO maisto produktams džiovinti ir kepiniams (pvz., raguoliams ar pyragaičiams) kepti.

Techniniai duomenys	
Matmenys (P x G x A)	469 x 339 x 21 mm
Medžiaga	Nerūdijantis plienas
Danga	„DURIT-Resist™“
Svoris	0,8 kg
Atsparus karščiui iki	250 °C
Didžiausia galima apkrova	8 kg

Lent. 3.2 Techniniai duomenys

4 Naudojimas

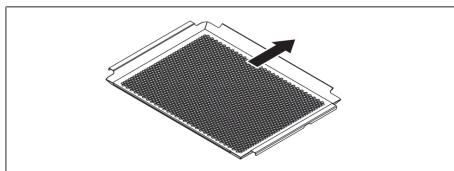
i Metaliniai daiktai aštriais kraštais (pvz., „Tepan“ mentelė, metalinė kempinė, peilis ir kt.) pažeidžia gaminio dangą. Naudodami gaminį naudokite tik medinius arba karščiui atsparius plastikinius virtuvės įrankius.

i Patikrinkite, ar gaminys yra nepriekaištingos būklės. Nenaudokite pažeistų gaminių. Nedidelės naudojimo žymės neturi įtakos funkcionalumui.

i „Airfry“ skardą visada dėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.

- i** Ant „Airfry“ skardos naudokite tik aukštos smilkimo temperatūros maistinį aliejų ir riebalus (pvz., dygminių, rapsų arba saulėgrąžų aliejų, ...). Kiti maistiniai aliejai ir riebalai aukštoje temperatūroje dega ir išskiria kenksmingus dūmus. Sudegę aliejai ir riebalai palieka likučių, kurie blogina dangos nelimpančias savybes.

► Atkreipkite dėmesį į įdėjimo į orkaitės ertmę kryptį.



Pav. 4.1 Įdėjimo kryptis

Prieš pirmą naudojimą

- „Airfry“ skardą nuplaukite šiltu vandeniu su indų plovimo skysčiu.
- kruopščiai išdžiovinkite „Airfry“ skardą.

Naudojimas garinėje orkaitėje BORA X BO

- Patepkite gaminamą maistą trupučiu aliejaus arba kepimo riebalų.
- Tolygiai paskirstykite gaminamą maistą ant „Airfry“ skardos.
- Įdėkite skardą į neįkaitusios orkaitės vidurinę lentyną.
- Pasirinkite specialią „Airfry“ programą (jei „Airfry“ programa neprieinama, atlikite programinės įrangos atnaujinimą).
- arba
- Nustatykite temperatūrą ir trukmę.

Gaminamas maistas	Temperatūra	Drėgmė
Mėsa	175 °C	+20 %
Paukštiena	180 °C	-100 %
Žuvis	200 °C	+20 %
Šaldyti produktai	200 °C	+60 %
Vegetariški patiekalai	175 °C	+40 %

Lent. 4.1 „Airfry“ gaminimo lentelė

Pateiktos vertės yra orientacinės ir gali būti keičiamos pagal pageidavimą.

- i** Apskrudimo laipsnis reguliuojamas individualiai nustatant kepimo trukmę.
- i** Kad orkaitės ertmės neužterštų lašantys riebalai ar skystis, po ja galima įdėti universalią skardą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite „Airfry“ skardą.

5 Valymas

- i** Nevalykite „Airfry“ skardos, kol ji neatvės. Staiga atvėsinus karštą skardą, ji gali būti negrįžtamai sugadinta.
- i** „Airfry“ skardą galima plauti indaplovėje. Norint pailginti nesvyrančios dangos tarnavimo laiką, rekomenduojama valyti rankiniu būdu.
- Pašalinkite šiurkščius nešvarumus virtuviniu rankšluosčiu.
- Įsienėjusius nešvarumus atmirkykite.
- „Airfry“ skardą plaukite šiltu vandeniu, minkšta kempine ar šepetėliu ir indų plovikliu.
- Išplautą skardą kruopščiai nusauskinkite.

5.1 Valymo priemonės

- Niekada nenaudokite garinių valymo priemonių, braižančių kempinių, abrazyvinių valiklių ar chemiškai agresyvių valymo priemonių (pvz., purškiamų orkaitėlių valiklių).
- Stebėkite, kad valymo priemonėje nebūtų smėlio, sodos, rūgščių, šarmų ar chlorido.

6 Transportavimo pakuotės šalinimas

- i** Pakuotė saugo gaminį nuo pažeidimų transportuojant. Pakavimo medžiagos parenkamos paisant aplinką tausojančių ir su utilizavimu susijusių aspektų, todėl yra perdirbamos.

Pakuotės grąžinimas į medžiagų perdirbimo ciklą taupo žaliavas ir sumažina atliekų kiekį.

- Tinkamai išmeskite pakuotę, laikydamiesi regioninių taisyklių.

1 Vispārīgie noteikumi

Šī instrukcija sniedz būtiskas norādes, kas jūs pasargās no savainojumiem un novērsīs ierīces bojājumus. Pirms pirmās izstrādājuma lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo instrukciju.

Šis izstrādājums atbilst noteiktajiem drošības noteikumiem. Lietotājs ir atbildīgs par izstrādājuma drošu lietošanu, tīrīšanu un kopšanu. Neatbilstoša lietošana var izraisīt miesas bojājumus un mantiskos zaudējumus.

Saglabājiet šo instrukciju turpmākai atsaucei vai nākamajam lietotājam.

2 Drošība

Izstrādājums paredzēts tikai ēdiena pagatavošanai privātās mājāsaimniecībās.



BRĪDINĀJUMS

Pieskaroties karstai Airfry paplātei, var apdedzināties!

Pieskaršanās karstām virsmām var izraisīt smagus apdegumus.

- Lietojiet piemērotus palīg līdzekļus (piemēram, karstumizturīgus cimdus katliem, virtuves cimdus...).
- Pēc lietošanas ļaujiet pannai atdzist.



BRĪDINĀJUMS

Apdeguma risks karsta ēdiena dēļ!

Airfry paplātes kustināšanas laikā karstais ēdiens var nonākt ārpus trauka. Pieskaršanās karstam ēdienam var izraisīt smagus apdegumus.

- Kustinot Airfry paplāti, gādājiet, lai no tās neizkļūtu karsts pagatavojamais ēdiens vai šķidrums.

i Airfry paplāte ir paredzēta tikai lietošanai BORA X BO tvaika cepeškrāsnī. To nedrīkst lietot uz plīts virsmām, Tepan nerūsējošā tērauda grila, mikroviļņu krāsnīs, citu ražotāju cepeškrāsnīs vai uz atklātas liesmas.

i Uzaugiet, lai bērni atrastos drošā attālumā no karstas Airfry paplātes, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu.

3 Apraksts

Izmantojot X BO Airfry paplāti, ēdiena gatavošanā varat lietot mazāk tauku. Kad ir izvēlēta optimāli noregulēta perforācija, pagatavojamajam ēdienam no visām pusēm vienmērīgi piekļūst karsts gaiss. Ēdiens nav jāapgroza, tas kļūst kraukšķīgs no ārpuses un pilnībā pagatavots no iekšpusēs.

Tipiskie ēdieni

Kategorija	Ēdiens
Gaļa	bekons, šņicele, holandiešu gaļas uzskoda "Bitterballen"
Putnu gaļa	vistas naģeti, cepta vista, svaigi vistas spārniņi
Zivis	garneles, laša fileja, svaigi zivju pirkstiņi
Sasaldēti produkti	kartupeļi fri, ruletes, kroketes, kalmāru gredzeni
Veģetārie ēdieni	kartupeļu daiviņas, dārzeņu čipsi, grauzdiņi, falafels

Tab. 3.1 Tipiskie ēdieni

Ierīcē BORA X BO varat izmantot Airfry paplāti arī pārtikas produktu žāvēšanai/kaltēšanai un maizes izstrādājumu (piem., kruasānu vai kļiņģerīšu) gatavošanai.

Tehniskās specifikācijas	
Izmēri (platums x dziļums x augstums)	469 x 339 x 21 mm
Materiāls	nerūsējošs tērauds
Pārklājums	DURIT-Resist™
Svars	0,8 kg
Karstumizturība līdz	250 °C
Maksimālais piepildīšanas svars	8 kg

Tab. 3.2 Tehniskās specifikācijas

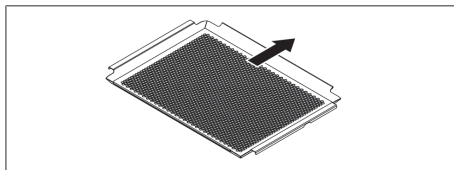
4 Lietošana

i Asi metāla priekšmeti (piemēram, Tepan lāpstiņa, metāla švammīte, nazis) rada izstrādājuma pārklājuma bojājumus. Izstrādājuma lietošanas laikā izmantojiet tikai koka vai karstumizturīgus plastmasas gatavošanas piederumus.

i Pārbaudiet, vai izstrādājumam nav bojājumu. Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu izstrādājumu. Nelielas nolietojuma pazīmes neietekmē izstrādājuma funkcijas.

- i** Airfry paplāti vienmēr novietojiet uz karstumizturīgas pamatnes.
- i** Uz Airfry paplātes vienmēr lietojiet tikai cepamās eļļas un taukus ar augstu termisko izturību (safloras eļļu, rapšu eļļu vai saulespuķu eļļu) ar augstu termisko izturību. Citas cepamās eļļas un tauki augstā temperatūrā sadeg un rada veselībai kaitīgus dūmus. Piedegušas eļļas un tauki rada atliekas, kas negatīvi ietekmē pārklājuma pretpiedeģšanas īpašības.

- Ņemiet vērā virzienu, kādā paplāte ir jāievieto cepeškrāsns kamerā.



Att. 4.1 Ievietošanas virziens

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Notīriet Airfry paplāti ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli.
- Rūpīgi nožāvējiet Airfry paplāti.

Lietošana BORA X BO tvaika cepeškrāsnīs

- Viegli pārdziediet pagatavojamo ēdienu ar nelielu daudzumu eļļas vai cepamo tauku.
- Pagatavojamo ēdienu vienmērīgi izkārtējiet uz Airfry paplātes.
- Iebīdīt paplāti nesakarsētā krāsnī un vidējā ievietošanas plauktā.
- Izvēlieties speciālo programmu "Airfry". (Ja "Airfry" nav pieejams, veiciet programmatūras atjauninājumu) vai
- Iestatiet atbilstošu temperatūru un mitrumu.

Pagatavojamais ēdiens	Temperatūra	Mitrus
Gaļa	175 °C	+20 %
Putnu gaļa	180 °C	-100 %
Zivis	200 °C	+20 %
Sasaldēti produkti	200 °C	+60 %
Veģetārie ēdieni	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Airfry gatavošanas tabula

Norādītās vērtības ir orientējošās vērtības, un tās var mainīt pēc nepieciešamības.

- i** Brūninašanas pakāpi iestata atsevišķi, izmantojot gatavošanas ilgumu.

- i** Lai novērstu nopilējušu tauku vai šķidrumu radītu netīrumu veidošanos cepeškrāsns kamerā, apakšā var ievietot universālo paplāti.

- Notīriet Airfry paplāti pēc katras lietošanas reizes.

5 Mazgāšana

- i** Mazgājiet Airfry paplāti tikai pēc tam, kad tā ir atdzisusi. Strauja paplātes atdzesēšana ar ūdeni var izraisīt nenovēršamus bojājumus.

- i** Airfry paplāti var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Lai paildzinātu nepiedeģošā pārklājuma kalpošanas laiku, mazgāšanu ieteicams veikt ar rokām.

- Lielus netīrumus notīriet ar virtuves dvieli.
- Piekaltušus netīrumus atmieķšķējiet.
- Noskalojiet Airfry paplāti ar siltu ūdeni un lietojiet mīkstu sūkli vai suku un trauku mazgājamo līdzekli.
- Pēc tīrīšanas paplāti rūpīgi nožāvējiet.

5.1 Tīrīšanas līdzeklis

- Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrītāju, asus sūkļus, abrazīvus vai ķīmiski kodīgus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, aerosolu cepeškrāšņu tīrīšanai).
- Raugiet, lai tīrīšanas līdzekļa sastāvā nebūtu smiltis, soda, skābes, sārmu vai hlorīdi.

6 Transportēšanas iepakojuma utilizācija

- i** Iepakojums aizsargā izstrādājumu no transportēšanas bojājumiem. Izvēlētie iepakojuma materiāli ir izgatavoti no videi nekaitīgiem un utilizējamiem materiāliem, tādēļ tie ir atkārtoti jāpārstrādā.

Iepakojuma pārstrāde materiālu dzīves ciklā palīdz ietaupīt izejvielas un samazina radīto atkritumu daudzumu.

- Likvidējiet iepakojumu atbilstošā veidā, ievērojot vietējos piemērojamus noteikumus.

1 Generelt

Denne anvisningen inneholder viktig informasjon, som beskytter mot personskader og hindrer skader på produktet. Les hele anvisningen nøye før produktet tas i bruk for første gang.

Produktet oppfyller de gitte sikkerhetsbestemmelsene. Brukeren er ansvarlig for sikker bruk av produktet, rengjøring og stell. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader.

Ta vare på anvisningen med tanke på senere bruk eller fremtidige eiere.

2 Sikkerhet

Produktet er kun ment for tilberedning av mat i private husholdninger.



ADVARSEL

Fare for forbrenninger grunnet varmt Airfry-brett!

Berøring av varme overflater kan føre til alvorlige forbrenninger.

- Bruk egnede hjelpemidler (grytekluter, grytevotter, ...).
- Avkjøl platen etter bruk.



ADVARSEL

Fare for forbrenning grunnet varm mat!

Vær oppmerksom på at maten kan renne over når du flytter på Airfry-. Berøring av varm mat kan medføre alvorlige forbrenninger.

- Pass på at du ikke søler varm mat eller væske når du flytter på Airfry-brettet.

i Airfry-brettet er designet eksklusivt for dampovnen til BORA X BO. Det er forbudt å benytte produktet på platetopper, Tepan-griller i rustfritt stål, i mikrobølgeovner, ovner fra andre produsenter eller over åpen flamme.

i Hold barn unna det varme Airfry-brettet, med mindre de er under konstant oppsyn. Barn må ikke leke med produktet.

3 Beskrivelse

Med X BO Airfry-brett er det mulig å frityrsteke mat med lite fett. I kombinasjon med den optimaliserte perforeringen strømmer varmluft jevnt rundt maten fra alle kanter. Uten å vende på maten blir den sprø på utsiden og perfekt stekt på innsiden.

Typiske retter

Kategori	Rett
Kjøtt	Bacon, schnitzel, bitterballer
Fjærefekjøtt	Kyllingnuggets, sprøstekt wienerkylling, ferske kyllingvinger
Fisk	Reker, laksefillet, ferske fiskepinner
Dypfrysede produkter	Pommes frites, vårruller, kroketter, blekksprutinger
Vegetarisk	Potetbåter, grønnsakschips, brødchips, falafel

Tab. 3.1 Typiske retter

Airfry-brettet kan også benyttes til tørking av matvarer i BORA X BO, og til steking av bakevarer (f.eks. croissanter eller saltkringer).

Tekniske spesifikasjoner	
Dimensjoner (B x D x H)	469 x 339 x 21 mm
Materiale	rustfritt stål
Belegg	DURIT-Resist™
Vekt	0,8 kg
Varmebestandig opptil	250 °C
Maksimal lastvekt	8 kg

Tab. 3.2 Tekniske spesifikasjoner

4 Bruk

i Skarpe gjenstander av metall (som f.eks. Tepan-skraper, metallsvamp, kniv, ...) skader belegget på produktet. Benytt kun kjøkkenredskaper av tre eller varmebestandig plast når du ved bruk av produktet.

i Kontroller at produktet er i perfekt stand. Ikke bruk produkter som er skadet. Lette bruksmerker svekker ikke funksjonen.

i Sett alltid det varme Airfry-brettet på et varmebestandig underlag.

- i** Ved bruk av Airfry-brettet skal det kun benyttes matolje og fett som tåler sterk varme (f.eks. tistelolje, rapsolje eller solsikkeolje ...). Andre typer matoljer og fettstoffer brenner ved høye temperaturer, og utvikler helseskadelig røyk. Brent olje og fett etterlater rester som svekker beleggets non-stick-egenskaper.

- Vær oppmerksom på innføringsretningen i ovnsrommet:

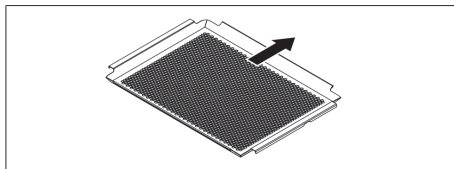


Fig. 4.1 Innføringsretning

Før første gangs bruk

- Rengjør Airfry-brettet med varmt vann og oppvaskmiddel.
► Tørk Airfry-brettet grundig.

For bruk i BORA X BO dampovn

- Smør maten med litt olje eller frityrfett.
► Fordel maten jevnt over Airfry-brettet.
► Sett brettet i midterste ovnshylle/steknivå i en kald ovn.
► Velg spesialprogrammet «Airfry» (hvis «Airfry» ikke er tilgjengelig, må det utføres en programvareoppdatering) eller
► Still inn temperatur og fuktighet i henhold til:

Mat	Temperatur	Fuktighet
Kjøtt	175 °C	+20 %
Fjærfekjøtt	180 °C	-100 %
Fisk	200 °C	+20 %
Dypryste produkter	200 °C	+60 %
Vegetarisk	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Airfry tilberedningstabell

De oppgitte verdiene er veiledende og kan endres etter ønske.

- i** Bruningsgraden stilles inn individuelt med steketiden.
- i** For å unngå tilgrising av ovnsrommet grunnet fett eller væske som drypper, kan et universalstekebrett settes inn nederst.
- Rengjør Airfry-brettet etter hver bruk.

5 Rengjøring

- i** Avkjøl Airfry-brettet før rengjøring. Brå nedkjøling av det varme brettet kan føre til uopprettelig skade.
- i** Airfry-brettet tåler oppvaskmaskin. For å forlenge levetiden til non-stick-belegget, anbefales rengjøring for hånd.

- Fjern grovt smuss med en kjøkkenklut.
► Bløtlegg gjenstridig smuss.
► Vask Airfry-brettet med varmt vann, en myk svamp eller børste og oppvaskmiddel.
► Tørk brettet grundig etter rengjøringen.

5.1 Rengjøringsmiddel

- Bruk aldri damprenser, skurende svamper, skuremidler eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler (f.eks. ovnspray).
► Pass på at rengjøringsmiddelet ikke inneholder sand, soda, syre, lut eller klor.

6 Avhending av transportemballasjen

- i** Emballasjen beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med henblikk på avfallshåndtering og deres miljøvennlige egenskaper og er derfor resikulerbare.

Tilbakeføring av emballasjen til materialkretsløpet sparer råvarer og reduserer avfallsmengden.

- Kast emballasjen på riktig måte i samsvar med regionale forskrifter.

1 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja zawiera ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a produkt przed uszkodzeniem. Przed pierwszym użyciem produktu należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Produkt spełnia odpowiednie wymagania dotyczące bezpieczeństwa. Użytkownik odpowiada za bezpieczne użytkowanie produktu oraz za jego czyszczenie i konserwację. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do obrażeń u osób lub do szkód rzeczowych. Należy zachować instrukcję do późniejszego użycia i przekazać kolejnemu właścicielowi produktu.

2 Bezpieczeństwo

Produkt jest przeznaczony do gotowania tylko w prywatnych gospodarstwach domowych.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą blachę Airfry!

Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować poważne oparzenia.

- Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic itp.).
- Po użyciu odczekać na schłodzenie blachy.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą potrawę!

Poruszanie blachą Airfry może spowodować rozlanie potrawy. Dotknięcie gorącej potrawy może spowodować ciężkie oparzenia.

- Podczas przenoszenia blachy Airfry uważać, aby nie wylać lub nie zrzucić jej zawartości.



Blacha Airfry jest przeznaczona wyłącznie do piekarnika parowego BORA X BO. Nie wolno jej używać na płytach grzewczych, grillu Tepan, w kuchenkach mikrofalowych, z piekarnikami innych producentów ani nad otwartym płomieniem.



Nie dopuszczać dzieci w pobliżu gorącej blachy Airfry, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem. Dzieci nie mogą bawić się produktem.

3 Opis

Blacha Airfry do X BO umożliwia smażenie z małą ilością tłuszczu. Dzięki optymalnie dopasowanej perforacji gorące powietrze równomiernie opływa żywność ze wszystkich stron. Nie ma konieczności obracania potraw, a pomimo tego stają się one chrupiące i idealnie ugotowane w środku.

Typowe potrawy

Kategoria	Potrawa
Mięso	Bekon, sznycle, pulpety
Drób	Nuggetsy z kurczaka, smażony kurczak, świeże skrzydełka z kurczaka
Ryby	Krewetki, filet z łososia, świeże paluszki rybne
Produkty mrożone	Frytki, sajgonki, krokiety, krążki z kalmarów
Wegetariańskie	Łódeczki, chipsy warzywne, przekąski z chleba, falafele

Tab. 3.1 Typowe potrawy

Blacha Airfry nadaje się także do suszenia żywności oraz odpiekania wypieków (np. rogalików lub preli) w piekarniku BORA X BO.

Dane techniczne	
Wymiary (dł. x sz. x wys.)	469 x 339 x 21 mm
Materiał	Stal szlachetna
Powłoka	DURIT-Resist™
Masa	0,8 kg
Odporność termiczna do	250 °C
Maksymalny ciężar wsadu	8 kg

Tab. 3.2 Dane techniczne

4 Użytkowanie



Metalowe przedmioty o ostrych krawędziach (np. szpatułka do grillu Tepan, druciaki metalowy, nóż itp.) powodują uszkodzenie produktu.

Z produktem używać tylko przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę.



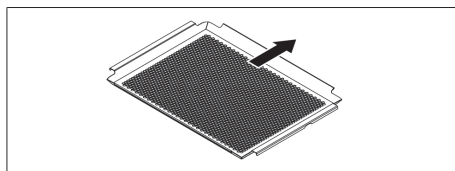
Kontrolować, czy produkt jest w dobrym stanie. Nie używać uszkodzonych produktów. Lekkie ślady użytkowania nie mają negatywnego wpływu na funkcję.



Gorącą blachę Airfry odstawiać zawsze na podłoże odporne na wysoką temperaturę.

- i** Na blasze Airfry używać wyłącznie olejów i tłuszczów odpornych na wysoką temperaturę (np. oleju kokosowego, rzepakowego lub słonecznikowego). Inne oleje i tłuszcze przypalają się w wysokiej temperaturze, powodując powstawanie szkodliwego dla zdrowia dymu. Przypalone oleje i tłuszcze pozostawiają osady, które negatywnie wpływają na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- Należy zwracać uwagę na kierunek wsuwania do komory gotowania:



Rys. 4.1 Kierunek wsuwania

Przed pierwszym użyciem

- Blachę Airfry należy myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Dokładnie osuszać blachę Airfry.

Użytkowanie w piekarniku parowym BORA X BO

- Posmarować potrawę odrobiną oleju lub tłuszczu do smażenia.
- Rozłożyć potrawę równomiernie na blasze Airfry.
- Wsunąć blachę na środkowy poziom do nierozgrzanego piekarnika.
- Wybrać program specjalny „Airfry” (jeśli program „Airfry” nie jest dostępny, przeprowadzić aktualizację oprogramowania) lub
- odpowiednio ustawić temperaturę i wilgotność:

Potrawa	Temperatura	Wilgotność
Mięso	175°C	+20%
Drób	180°C	-100%
Ryby	200°C	+20%
Produkty mrożone	200°C	+60%
Wegetariańskie	175°C	+40%

Tab. 4.1 Tabela przyrządzania z programem Airfry

Podane wartości są wartościami orientacyjnymi, które można dowolnie zmieniać.

- i** Stopień zarumienienia jest ustawiany indywidualnie poprzez czas przyrządzania.

- i** Aby nie doszło do zabrudzenia komory gotowania przez kapiące ciecze lub tłuszcz, można wsunąć pod spód blachę uniwersalną.

- Myć blachę Airfry po każdym użyciu.

5 Czyszczenie

- i** Myć blachę Airfry dopiero po jej ostygnięciu. Polewanie rozgrzanej blachy Airfry zimną wodą może spowodować trwałe uszkodzenie.

- i** Blacha Airfry nadaje się do mycia w zmywarce. W celu wydłużenia żywotności powłoki zapobiegającej przywieraniu zaleca się mycie ręczne.

- Usunąć większe zabrudzenia ręcznikiem kuchennym.
- Namoczyć w przypadku uporczywych zabrudzeń.
- Umyć blachę Airfry w ciepłej wodzie, używając miękkiej gąbki lub szczotki i płynu do mycia naczyń.
- Po umyciu dokładnie osuszyć blachę.

5.1 Środek czyszczący

- Nigdy nie używać myjek parowych, ostrych gąbek, środków do szorowania i agresywnych chemicznie środków czyszczących (np. spray do piekarnika).
- Zwrócić uwagę, aby środek czyszczący w żadnym wypadku nie zawierał piasku, sody, kwasów, ługów oraz chlorków.

6 Utylizacja opakowania transportowego

- i** Opakowanie chroni produkt przed szkodami transportowymi. Materiały opakowaniowe zostały wybrane z uwzględnieniem przyjazności dla środowiska i możliwości utylizacji, dzięki czemu nadają się do recyklingu.

Ponowne wprowadzenie opakowań do obiegu materiałów oszczędza surowce i zmniejsza ilość odpadów.

- Zutilizować materiały opakowaniowe z uwzględnieniem lokalnych przepisów.

1 Informações gerais

Este manual de instruções inclui indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no produto. Leia este manual de instruções com atenção antes da primeira utilização do produto.

O produto está em conformidade com as normas de segurança aplicáveis. O utilizador é responsável pela limpeza, manutenção e utilização seguras do produto. O seu uso indevido poderá causar ferimentos pessoais ou danos ao aparelho.

Guarde este manual de instruções para uma utilização posterior ou outro utilizador.

2 Segurança

O produto destina-se exclusivamente à preparação de alimentos a nível doméstico.



AVISO

Risco de queimaduras devido ao tabuleiro Airfry quente!

O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- Utilizar meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor, ...).
- Deixar o tabuleiro arrefecer após a utilização.



AVISO

Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes!

Os alimentos podem ser derramados ao mover o tabuleiro Airfry. O contacto com alimentos quentes pode causar queimaduras graves.

- Ao mover o tabuleiro Airfry, certificar-se de que não são derramados alimentos ou líquidos quentes.

i O tabuleiro Airfry destina-se exclusivamente ao forno a vapor BORA X BO. É proibida a utilização em placas de cozinhar, grelhadores de aço inoxidável Teppanyaki, micro-ondas, fornos de outros fabricantes ou sobre chamas abertas.

i Manter as crianças afastadas do tabuleiro Airfry quente, exceto se estiverem sob constante supervisão. As crianças não devem brincar com o produto.

3 Descrição

O X BO tabuleiro Airfry permite fritar alimentos com baixo teor de gordura. Em combinação com a perfuração otimizada, os alimentos são envolvidos uniformemente por ar quente de todos os lados. Sem necessidade de virar os alimentos, estes ficam crocantes no exterior e perfeitamente cozinhados no interior.

Pratos típicos

Categoria	Prato
Carne	Bacon, escalope, almôndegas
Aves	Nuggets de frango, frango assado, asas de frango congeladas
Peixe	Camarões, filete de salmão, douradinhos congelados
Produtos congelados	Batatas, rolinhos Primavera, croquetes, calamares
Vegetariano	Batatas, batatas fritas de legumes, batatas fritas de pão, falafel

Tab. 3.1 Pratos típicos

O tabuleiro Airfry também pode ser utilizado no BORA X BO para secar/desidratar alimentos e para cozer produtos de pastelaria (por exemplo, croissants ou aperitivos).

Dados técnicos	
Dimensões (LxPxA)	469 x 339 x 21 mm
Material	aço inoxidável
Revestimento	DURIT-Resist™
Peso	0,8 kg
Resistente ao calor até	250 °C
Peso de carga máximo	8 kg

Tab. 3.2 Dados técnicos

4 Utilização

i Os objetos afiados ou metálicos (p.ex., espátula para Teppanyaki, esponjas de metal, facas, ...) danificam o revestimento do produto. Ao manusear o produto, utilizar apenas utensílios de cozinha de madeira ou de plástico termorresistente.

i Verificar se o produto se encontra em perfeitas condições. Não utilizar produtos danificados. Os sinais ligeiros de utilização não afetam o funcionamento.

i Colocar sempre o tabuleiro Airfry sobre uma superfície termorresistente.

- i** Utilizar apenas óleos e gorduras alimentares adequados para altas temperaturas (p. ex., óleo de cártamo, óleo de colza ou óleo de girassol, ...). Outros óleos e gorduras alimentares queimam a altas temperaturas e geram fumos nocivos. Os óleos e as gorduras queimados deixam resíduos que prejudicam as propriedades antiaderentes do revestimento.

- Ter em atenção a direção de inserção na câmara de cozedura:

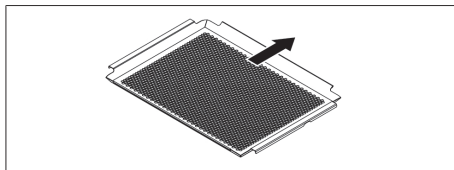


Fig. 4.1 Direção de inserção

Antes da primeira utilização

- Limpar o tabuleiro Airfry com água morna e detergente para a loiça.
- Secar cuidadosamente o tabuleiro Airfry.

Utilização no forno a vapor BORA X BO

- Untar os alimentos com um pouco de óleo ou gordura para fritar.
- Distribuir os alimentos uniformemente no tabuleiro Airfry.
- Colocar o tabuleiro no nível central sem pré-aquecer o forno.
- Selecionar o programa especial "Airfry" (caso "Airfry" não esteja disponível, efetue uma atualização de software)
- ou
- Configurar a temperatura e a humidade conforme necessário:

Alimento	Temperatura	Humidade
Carne	175 °C	+20%
Aves	180 °C	-100%
Peixe	200 °C	+20%
Produtos congelados	200 °C	+60%
Vegetariano	175 °C	+40%

Tab. 4.1 Tabela de cozedura Airfry

Os valores indicados são valores de referência e podem ser alterados conforme necessário.

- i** O grau de cozedura é definido individualmente através do tempo de cozedura.

- i** Para evitar que pingos de gordura ou líquidos sejam colocados na câmara de cozedura, pode ser colocado um tabuleiro universal no nível inferior.

- Limpar o tabuleiro Airfry após cada utilização.

5 Limpeza

- i** Limpar o tabuleiro Airfry após este arrefecer. O arrefecimento do tabuleiro quente com água fria pode causar danos permanentes.

- i** O tabuleiro Airfry é lavável na máquina de lavar loiça. Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente, é recomendada uma limpeza manual.

- Retirar a sujidade maior com um pano de cozinha.
- Amolecer a sujidade difícil.
- Enxaguar o tabuleiro Airfry com água morna, uma esponja ou escova macia e detergente para a loiça.
- Secar cuidadosamente o tabuleiro após a limpeza.

5.1 Produtos de limpeza

- Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor, esfregões ásperos, produtos abrasivos ou produtos de limpeza químicos agressivos (por ex., spray para fornos).
- Assegurar que os produtos de limpeza não contêm, em caso algum, areia, sódio, substâncias ácidas, substâncias alcalinas ou cloreto.

6 Eliminação de embalagem de transporte

- i** A embalagem protege o produto de danos resultantes do transporte. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com substâncias amigas do ambiente e propriedades de eliminação e são, por essa razão, recicláveis.

O retorno da embalagem ao ciclo dos materiais poupa gastos com matérias-primas e reduz a produção de resíduos.

- Eliminar a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

1 Informații generale

Acest manual de instrucțiuni conține informații importante care vă vor proteja de accidentări și vor preveni avariarea produsului. Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza produsul pentru prima dată.

Produsul corespunde dispozițiilor specificate privind siguranța. Utilizatorul este responsabil pentru folosirea sigură a produsului, curățarea și îngrijirea acestuia. Utilizarea neadecvată poate duce la vătămări corporale și daune materiale.

Păstrați acest manual de instrucțiuni pentru consultare ulterioară sau pentru un viitor proprietar.

2 Siguranța

Acesta este un produs de uz casnic.



AVERTISMENT

Pericol de arsuri din cauza tăvii Airfry fierbinți!

Contactul cu suprafețe fierbinți poate duce la arsuri grave.

- Utilizați mijloace adecvate (lavetă pentru oală, mănuși de protecție împotriva căldurii...).
- Lăsați tava să se răcească după utilizare.



AVERTISMENT

Pericol de arsuri din cauza alimentelor fierbinți!

Alimentele se pot vărsa atunci când tava Airfry este mutată. Contactul cu alimentele fierbinți poate provoca arsuri grave.

- Când mutați tava Airfry, asigurați-vă că nu se revarsă alimente sau lichide fierbinți din ea.



Tava Airfry este proiectată exclusiv pentru cuptorul cu aburi BORA X BO. Nu este permisă utilizarea pe plite, pe grătarele din oțel inoxidabil Tepan, în cuptoare cu microunde, în cuptoarele de la alți producători sau deasupra unor flăcări deschise.



Când tava Airfry este fierbinte, țineți copii departe de ea, dacă nu sunt supravegheați constant. Nu lăsați la îndemâna copiilor.

3 Descriere

X BO tava Airfry permite prăjirea alimentelor într-un mod cu conținut scăzut de grăsimi. În combinație cu perforarea optimizată, este asigurată circulația uniformă a aerului cald din toate părțile în jurul alimentelor. Alimentele sunt crocante la exterior și perfect gătite la interior, fără a fi nevoie să le întoarceți.

Feluri de mâncare tipice

Categorie	Fel de mâncare
Carne	Șuncă, șnițel, crochete din carne (Bitterballen)
Pasăre	Nuggets de pui, pui prăjit pane (Backhendl), aripioare de pui proaspete
Pește	Crevete, file de somon, bastonașe de pește
Produse congelate	Cartofi prăjiți, rulouri de primăvară, crochete, inele de calamari
Vegetarian	Cartofi wedges, chipsuri de legume, chipsuri de pâine, falafel

Tab. 3.1 Feluri de mâncare tipice

De asemenea, tava Airfry poate fi utilizată în BORA X BO pentru uscarea/deshidratarea alimentelor și pentru coacerea produselor de patiserie (de exemplu, croissante sau covrigi).

Date tehnice	
Dimensiuni (xAxI)	469 x 339 x 21 mm
Material	oțel inoxidabil
Suprafața	DURIT-Resist™
Greutate	0,8 kg
Rezistență la căldură până la temperaturi de	250 °C
Sarcina maximă	8 kg

Tab. 3.2 Date tehnice

4 Consum



Obiectele metalice, cu margini ascuțite (de exemplu, spatula Tepan, buretele metalic, cuțitul, ...) vor deteriora suprafața antiaderentă a produsului. La utilizarea produsului, folosiți numai ustensile de bucătărie din lemn sau din plastic rezistent la căldură.



Verificați dacă produsul este în stare perfectă. Nu utilizați produse deteriorate. Urmele ușoare de utilizare nu afectează funcționarea.

- i** Așezați întotdeauna tava Airfry fierbinte pe o suprafață rezistentă la căldură.
- i** Utilizați pe tava Airfry numai uleiuri și grăsimi de gătit la temperaturi înalte (de exemplu, ulei de sofrănel, ulei de rapiță sau de floarea-soarelui, ...). Alte uleiuri și grăsimi pentru gătit ard la temperaturi ridicate și produc fum care este dăunător pentru sănătate. Uleiurile și grăsimile arse lasă reziduuri care afectează proprietățile antiaderente ale suprafeței produsului.

- Respectați direcția de introducere în spațiul de preparare:

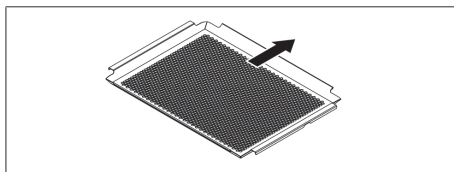


Fig. 4.1 Direcția de introducere

Înainte de prima utilizare

- Curățați tava Airfry cu apă caldă și detergent de vase.
- Uscați bine tava Airfry.

Utilizarea în cuptorul cu aburi BORA X BO

- Ungeți alimentele cu puțin ulei sau grăsime pentru prăjit.
- Distribuți uniform alimentele pe tava Airfry.
- Așezați tava pe raftul din mijloc al cuptorului, fără preîncălzire.
- Selectați programul special „Airfry” (dacă „Airfry” nu este disponibil, efectuați o actualizare de software) sau
- Setați temperatura și umiditatea în mod corespunzător:

Alimente	Temperatură	Umiditate
Carne	175 °C	+20 %
Pasăre	180 °C	-100 %
Pește	200 °C	+20 %
Produse congelate	200 °C	+60 %
Vegetarian	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tabel de gătit Airfry

Valorile indicate sunt valori orientative și pot fi modificate după preferințe.

- i** Gradul de rumenire se setează individual prin intermediul timpului de gătit.

- i** Pentru a preveni murdărirea spațiului de preparare din cauza stropilor de grăsime sau lichid, se poate introduce o tavă universală dedesubt.

- Curățați tava Airfry după fiecare utilizare.

5 Curățare

- i** Curățați tava Airfry numai după ce s-a răcit. Răcirea bruscă a tăvii fierbinți poate duce la deteriorări permanente.

- i** Tava Airfry poate fi spălată în mașina de spălat vase. Pentru a prelungi durata de folosire a stratului antiaderent, se recomandă curățarea manuală.

- Îndepărtați murdăria grosieră cu un prosop de bucătărie.
- Înmuiiați murdăria persistentă.
- Spălați tava Airfry cu apă caldă, un burete sau o perie moale și detergent de vase.
- Uscați bine tava după curățare.

5.1 Substanțe de curățare

- Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi, bureți abrazivi, substanțe agresive sau agenți de curățare agresivi (de ex. spray pentru cuptor).
- Aveți grijă ca substanța de curățare să nu conțină nisip, sodă, acizi, leșii sau clor.

6 Eliminarea ambalajelor de transport

- i** Ambalajul protejează produsul împotriva deteriorării ce poate surveni în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt selectate luând în considerare aspectele ecologice și de eliminare a deșeurilor și sunt, prin urmare, reciclabile.

Returnarea ambalajelor în circuitul materialelor economisește materii prime și reduce cantitatea de deșeuri.

- Eliminați ambalajul în mod corespunzător, ținând cont de reglementările regionale.

1 Všeobecne

Tento návod obsahuje dôležité pokyny, ktoré Vás chránia pred poraneniami a zabráňujú škodám na výrobku. Pred prvým použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod.

Výrobok vyhovuje predpísaným bezpečnostným nariadeniam. Používateľ je zodpovedný za bezpečné používanie, čistenie a ošetrovanie výrobku. Nesprávne použitie môže viesť k poraneniu osôb a škodám na majetku.

Uchovajte návod pre neskoršie použitie alebo nasledujúceho vlastníka.

2 Bezpečnosť

Výrobok je určený výlučne na prípravu jedál v domácnostiach.



VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia horúcim plechom na pečenie Airfry!

Pri kontakte s horúcim povrchom môže dôjsť k ťažkým popáleninám.

- Používajte vhodné pomôcky (chňapky, teplovzdorné ochranné rukavice, ...).
- Po použití nechajte plech vychladnúť.



VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia o horúce varené jedlo!

Pri pohybe plechom na pečenie Airfry sa jedlo môže dostať mimo plech. Pri kontakte s horúcim vareným jedlom môže dôjsť k ťažkým popáleninám.

- Pri pohybe plechom na pečenie Airfry dávajte pozor, aby sa horúce jedlá alebo tekutiny nedostali mimo panvicu.

i Plech na pečenie Airfry je určený výhradne pre parné rúry BORA X BO. Použitie na varných doskách, Tepan nerezových griloch, v mikrovlnných rúrach, rúrach iných výrobcov alebo nad otvoreným plameňom nie je povolené.

i Nedovoľte deťom, aby sa priblížili k horúcemu plechu na pečenie Airfry, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom. Deti sa nesmú hrať s výrobkom.

3 Popis

S X BO plechom na pečenie Airfry môžete fritovať jedlá bez použitia tuku. V kombinácii s optimálne prispôbeným perforovaním sa varené potravina rovnomerne pripraví horúcim vzduchom zo všetkých. Aj keď nie je potrebné jedlo otáčať, bude zvonku chrumkavé a zvnútra dokonale pripravené.

Typické jedlá

Kategória	Jedlo
Mäso	Slanina, rezeň, mäsové guľôčky Bitterballen
Hydina	Kuracie nugetky, vyprážané kurča, čerstvé kuracie krídla
Ryby	Garnáty, fileť z lososa, čerstvé rybie prsty
Hlboko zmrazené výrobky	Hranolky, jamné rolky, krokety, kalamárové krúžky
Vegetariánske	Zemiakové mesiačky, zeleninové čipsy, chlebové čipsy, falafel

Tab. 3.1 Typické jedlá

X BO plech na pečenie Airfry sa dá použiť aj v rúre BORA X BO pri sušení potravín a pri prihrievaní pečiva (napr. croissantov alebo praclíkov).

Technické údaje	
Rozmery (Š×H×V)	469 × 339 × 21 mm
Materiál	Nerezová oceľ
Povrchová úprava	DURIT-Resist™
Hmotnosť	0,8 kg
Teplovzdorná do	250 °C
Maximálna hmotnosť naloženia	8 kg

Tab. 3.2 Technické údaje

4 Použitie

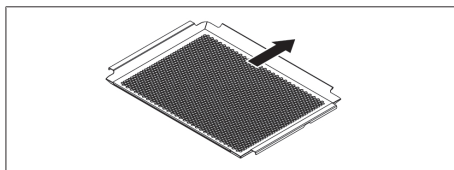
i Kovov predmety s ostrými hranami (napr. Tepan škrabka, kovová huba, nože, ...) poškodia povrchovú vrstvu výrobku. Pri používaní výrobku použite len kuchynské pomôcky z dreva alebo teplovzdorného plastu.

i Skontrolujte, či je výrobok v bezchybnom stave. Nepoužívajte poškodené výrobky. Jemné stopy po používaní nemajú vplyv na funkciu.

i Horúci plech na pečenie Airfry vždy umiestnite na teplovzdorný podklad.

- i** Na plechu na pečenie Airfry používajte len jedlé oleje a tuky, ktoré sa môžu zohrievať na vysoké teploty (napr. bodliakový olej, repkový olej alebo slnečnicový olej, ...). Iné jedlé oleje a tuky sa pri vysokých teplotách spália a hrozí zdraviu škodlivý dym. Spálené oleje a tuky zanechávajú zvyšky, ktoré narušajú antiadhéznú vlastnosť povrchovej úpravy.

- Dodržujte smer zasúvania do priestoru na varenie:



Obr. 4.1 Smer zasúvania

Pred prvým použitím

- Vyčistite plech na pečenie Airfry vodou a prostriedkom na ručné umývanie riadu.
► Plech na pečenie Airfry dôkladne utrite.

Používanie v parnej rúre BORA X BO

- Varené potraviny potrite troškou oleja alebo fritovacieho tuku.
► Varené potraviny rovnomerne rozložte na plech na pečenie Airfry.
► Plech zasunúť do strednej úrovne zasunutia do nepredhriatej rúry.
► Vyberte špeciálny program „Airfry“ (ak nie je program „Airfry“ k dispozícii, aktualizujte softvér)
alebo
► Nastavte teplotu a vlhkosť:

Varené potraviny	Teplota	Vlhkosť
Mäso	175 °C	+20 %
Hydina	180 °C	-100 %
Ryby	200 °C	+20 %
Hlboko zmrazené výrobky	200 °C	+60 %
Vegetariánske	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tabuľka prípravy Airfry

Uvedené hodnoty sú len informačné a môžu sa podľa ľubovôle meniť.

- i** Stupeň zhnednutia sa nastaví individuálne počas trvania prípravy.

- i** Aby ste predišli znečisteniu priestoru na varenie kvapkajúcim tukom alebo kvapalinou, môžete pod plech zasunúť univerzálny plech.

- Po každom použití plech na pečenie Airfry vyčistite.

5 Čistenie

- i** Plech na pečenie Airfry vyčistite až po jeho vychladnutí. Prudké schladenie horúceho plechu môže viesť k trvalému poškodeniu.

- i** Plech na pečenie Airfry je vhodný do umývačky riadu. Odporúča sa ručné čistenie, aby sa predĺžila životnosť antiadhéznej vrstvy.

- Hrubé nečistoty odstráňte s kuchynskou utierkou.
► Odolné nečistoty zmäknite.
► Umyte plech na pečenie Airfry teplou vodou, mäkkou hubou alebo kefou a prostriedkom na ručné umývanie riadu.
► Plech po vyčistení okamžite vysušte.

5.1 Čistiaci prostriedok

- Nikdy nepoužívajte parné čističe, drsné huby, abrazívne alebo chemicky agresívne čistiace prostriedky (napr. sprej na rúry na pečenie).
► Dávajte pozor na to, aby čistiace prostriedky v žiadnom prípade neobsahovali piesok, sódu, kyseliny, lúh alebo chloridy.

6 Likvidácia prepravného obalu

- i** Obal chráni výrobok pred poškodením pri preprave. Obalové materiálu sú zvolené podľa ekologických a likvidačných kritérií, a preto sú recyklovateľné.

Vrátenie obalu na materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo vzniknutého odpadu.

- Obal odborne a správne zlikvidujte v súlade s regionálnymi predpismi.

1 Splošno

Ta navodila vsebujejo pomembne informacije, ki vas ščitijo pred poškodbami in preprečujejo poškodbe izdelka. Pred prvo uporabo izdelka pozorno preberite ta navodila.

Izdelek ustreza predpisanim varnostnim predpisom.

Uporabnik je odgovoren za varno uporabo izdelka, čiščenje in vzdrževanje. Nenamenska uporaba lahko privede do škode ali poškodb oseb.

Navodila shranite za kasnejšo uporabo ali naslednjega lastnika.

2 Varnost

Izdelek je namenjen le za pripravo hrane v zasebnih gospodinjstvih.



OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi vročega pladnja Airfry!

Dotikanje vročih površin lahko povzroči hude opekline.

- Uporabljajte primerne pripomočke (kuhinska krpa, toplotno zaščitene rokavice itd.).
- Pustite, da se plošča po uporabi ohladi.



OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi vroče jedi!

Pri premikanju pladnja Airfry se lahko hrana prevrne. Dotikanje vroče jedi lahko povzroči hude opekline.

- Pri premikanju pladnja Airfry pazite, da se iz njega ne prevrne hrana ali tekočina.

i Pladenj Airfry je zasnovan izključno za parno pečico BORA X BO. Ni je dovoljeno uporabljati na kuhalnih ploščah, Tepan nerjavnih žarih, v mikrovalovnih pečicah, pečicah drugih proizvajalcev ali nad odprtim plamenom.

i Poskrbite, da v bližini vročega pladnja Airfry ne bo otrok, razen če so neprestano pod nadzorom. Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.

3 Opis

X BO pladenj Airfry omogoča cvrtje jedi z malo maščobe. Zaradi optimalno razporejenih lukenj vroč zrak enakomerno kroži okoli jedi z vseh strani. Tako so jedi od zunaj hrustljave, znotraj pa popolno pečene, ne da bi vam bi jih bilo treba obračati.

Značilne jedi

Kategorija	Jed
Meso	Slanina, rezki, nizozemske mesne kroglice
Perutnina	Piščančji medaljoni, cvrto piščančje meso, sveže perutničke
Ribe	Kozice, lososov file, sveže ribje palčke
Globoko zamrznjeni izdelki	Ocvrt krompirček, spomladanski zavitki, kroketi, cvrti lignji
Vegetarijansko	Krhliji, zelenjavni čips, kruhov čips, falafel

Tab. 3.1 Značilne jedi

Pladenj Airfry lahko uporabljate tudi v pečici BORA X BO za sušenje živil in peko pekarskih izdelkov (npr. rogljičkov ali prest).

Tehnični podatki	
Dimenzije (Š x G x V)	469 x 339 x 21 mm
Material	nerjavno jeklo
Premaz	DURIT-Resist™
Teža	0,8 kg
Odpornost na toploto do temperature	250 °C
Največja teža obremenitve	8 kg

Tab. 3.2 Tehnični podatki

4 Uporaba

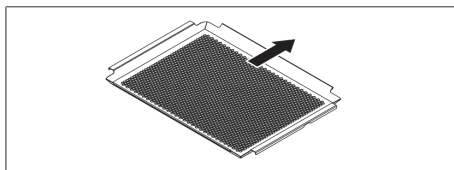
i Kovinski predmeti z ostrimi robovi (npr. lopatke Tepan, kovinske gobice, noži itd.) poškodujejo premaz izdelka. Pri uporabi izdelka uporabljajte samo kuhinske pripomočke iz lesa ali umetne mase, odporne na toploto.

i Preverite, ali je izdelek v brezhibnem stanju. Poškodovanih izdelkov ne uporabljajte. Rahle sledi uporabe ne zmanjšujejo zmogljivosti izdelka.

i Vroč pladenj Airfry vedno odložite na podlago, odporno na toploto.

- i** Na pladnju Airfry uporabljajte samo jedilna olja in maščobe, primerna za visoke temperature (npr. žafrankino olje, repično ali sončnično olje itd.). Druga jedilna olja in maščobe se pri visokih temperaturah vžgejo, pri čemer nastane zdravju škodljiv dim. Zažgana olja in maščobe puščajo ostanke, ki poslabšajo odpornost premaza proti sprijemanju.

- Upošteвайте način vstavljanja v notranjost naprave:



Sl. 4.1 Način vstavljanja

Pred prvo uporabo

- Očistite pladenj Airfry s toplo vodo in pomivalnim sredstvom.
► Pladenj Airfry temeljito posušite.

Uporaba v BORA X BO parni pečici

- Jed premažite z malo olja ali maščobe za cvrtje.
► Jed enakomerno porazdelite po pladnju Airfry.
► Pladenj vstavite na srednjo raven v pečico, ki ni predhodno segreti.
► Izberite posebni program »Airfry« (če »Airfry« ni na voljo, izvedite posodobitev programske opreme)
ali
► nastavite ustrezno temperaturo in vlažnost:

Jed	Temperatura	Vlažnost
Meso	175 °C	+20 %
Perutnina	180 °C	-100 %
Ribe	200 °C	+20 %
Globoko zamrznjeni izdelki	200 °C	+60 %
Vegetarijansko	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Tabela za pripravo jedi s programom Airfry

Navedene vrednosti služijo kot smernice in jih lahko poljubno spreminjate.

- i** Stopnjo obarvanja jedi lahko po želji nastavite z nastavitvijo časa kuhanja.
- i** Da preprečite, da bi se notranjost naprave umazala zaradi kapljajoče maščobe ali tekočine, lahko pod pladenj postavite univerzalni pladenj.

- Pladenj Airfry po vsaki uporabi očistite.

5 Čiščenje

- i** Pladenj Airfry očistite šele, ko se ohladi. Agresivno hlajenje vročega pladnja lahko povzroči trajno škodo.
- i** Pladenj Airfry je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Za zagotavljanje daljše življenjske dobe premaza proti prijemanju priporočamo ročno čiščenje.
- S kuhinjsko krpo odstranite grobo umazanijo.
► Trdovratno umazanijo namočite.
► Pladenj Airfry sperite s toplo vodo, mehko gobico ali krtačko in pomivalnim sredstvom.
► Po čiščenju pladenj temeljito posušite.

5.1 Čistilna sredstva

- Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov, trdih gobic, abrazivnih sredstev ali kemično agresivnih čistilnih sredstev (npr. čistilo za pečico).
► Pazite na to, da čistilno sredstvo na noben način ne vsebuje peska, sode, kisline, luga ali kloridov.

6 Odlaganje transportne embalaže

- i** Embalaža ščiti izdelek pred transportnimi poškodbami. Embalažni materiali so izbrani glede na vidike okoljske združljivosti in odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Vračanje embalaže v krogotok materiala prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov.

- Pa jo ustrezno odstranite v skladu z lokalnimi predpisi.

1 Allmänt

Denna anvisning innehåller viktig information som ska förhindra att du skadar dig eller produkten. Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder produkten första gången.

Produkten motsvarar föreskrivna

säkerhetsbestämmelser. Användaren ansvarar för att produkten används på ett säkert sätt och att den rengörs och hålls i gott skick. En felaktig användning kan leda till person- och saksador.

Förvara bruksanvisningen för senare användning eller till nästa ägare.

2 Säkerhet

Produkten är enbart till för att användas vid matlagning i privata hushåll.



VARNING

Risk för brännskador p.g.a. den heta Airfry-plåten!

Den heta ytan kan orsaka svåra brännskador om du kommer i beröring med den.

- Använd lämpliga hjälpmedel (grytlappar, grytvantar, ...).
- Låt plattan svalna efter användningen.



VARNING

Risk för brännskador p.g.a. het mat!

Maten kan skvätta över när du flyttar på Airfry-plåten. Kontakten med het mat kan leda till svåra brännskador.

- Var noga med att ingen het mat eller vätska skvätter över när du flyttar på Airfry-plåten.

i Airfry-plåten är uteslutande avsedd för BORA X BO ångugn. Bak- och grillplattan får inte användas på spishällar, Tepan-grillar i rostfritt stål, i mikrovågsugnar eller över öppen eld.

i Håll barn borta från den heta Airfry-plåten, såvida de inte ständigt övervakas. Barn får inte leka med produkten.

3 Beskrivning

Med X BO Airfry-plåten kan du fritera maten fettsnålt. I kombination med den perfekt avstämda perforeringen strömmar het luft kring maten jämnt från alla sidor.

Utan att du behöver vända på maten blir den knaprigt på utsidan och väl genomstekt på insidan.

Typiska rätter

Kategori	Rätt
Kött	Bacon, schnitzel, holländska köttbullar
Fågel	Chicken nuggets, panerad kyckling, färska chickenwings
Fisk	Räkor, laxfilé, färska fiskpinnar
Djupfrysta produkter	Pommes, vårrullar, kroketter, calamaringar
Vegetarisk	Wedges, grönsakschips, brödcips, falafel

Tab. 3.1 Typiska rätter

Airfry-plåten kan även användas i BORA X BO vid torkning av livsmedel och vid värmning av bakverk (t.ex. croissanter eller saltkringlor).

Tekniska data	
Mått (BxDxH)	469 x 339 x 21 mm
Material	rostfritt stål
Beläggning	DURIT-Resist™
Vikt	0,8 kg
Värmebeständig till	250 °C
Max. belastningsvikt	8 kg

Tab. 3.2 Tekniska data

4 Användning

i Metalliska, vassa föremål (t.ex. Tepan-skrapor, metallsvampar, knivar, ...) skadar produktens beläggning. Använd endast köksredskap av trä eller värmebeständig plast för produkten.

i Kontrollera att produkten är i oklanderligt skick. Använd inga skadade produkter. Lätta förslitningsspår påverkar inte funktionen.

i Placera alltid den heta Airfry-plåten på ett värmebeständigt underlag.

- i** Använd endast olja och fett som tål höga temperaturer på Airfry-plåten (t.ex.: tistelolja, rapsolja eller solrosolja, ...). Andra matolje- och fettsorter börjar ryka och brinna vid höga temperaturer och hälsoskadligt rök bildas. Bränd olja och bränt fett lämnar rester som påverkar beläggningens nonstick-egenskaper.

► Iakttä inskjutningsriktningen i matlagningsutrymmet:

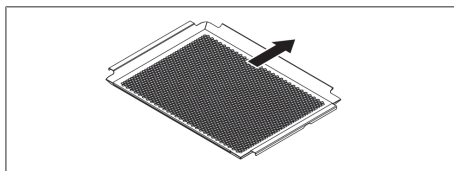


Bild 4.1 Insjuttningens riktning

Före den första användningen

- Rengör Airfry-plåten med ljummet vatten och handdiskmedel.
► Torka Airfry-plåten noga.

Användning i BORA X BO ångugn

- Pensla lite olja eller friteringsfett på maten.
► Fördela maten jämnt på Airfry-plåten.
► Skjut in plåten i den mellersta inskjutningsnivån i den inte förvärmade ugnen.
► Välj specialprogrammet "Airfry"
(gör en uppdatering av programvaran om "Airfry" inte står till förfogande)
eller
► ställ in temperaturen och fuktigheten:

Mat	Temperatur	Fuktighet
Kött	175 °C	+20 %
Fågel	180 °C	-100 %
Fisk	200 °C	+20 %
Djupfrysta produkter	200 °C	+60 %
Vegetarisk	175 °C	+40 %

Tab. 4.1 Matlagningsstabell Airfry

De angivna värdena är riktvärden och kan ändras allt efter behag.

- i** Bryningsgraden ställs in individuellt via koktiden.
- i** För att undvika att matlagningsutrymmet blir smutsigt p.g.a. droppande fett eller vätska, kan du skjuta in en universalplåt nedanför.
- Rengör Airfry-plåten efter varje användning.

5 Rengöring

- i** Rengör inte Airfry-plåten förrän den har svalnat. Om du spolat av den heta plåten med kallt vatten kan den varaktigt skadas.
- i** Airfry-plåten tål maskindisk. Det rekommenderas att rengöra plattan för hand för att förlänga nonstick-beläggningens livslängd.

- Ta bort grov smuts med en köksduk.
► Mjuka upp envis smuts.
► Skölj av Airfry-plåten med ljummet vatten, en mjuk svamp eller borste och handdiskmedel.
► Torka plåten noga efter rengöringen.

5.1 Rengöringsmedel

- Använd aldrig ångrengörare, repande svampar, skurmedel eller kemiskt aggressiva rengöringsmedel (t.ex. ugnsspray).
► Rengöringsmedel får inte innehålla sand, soda, syra, lut eller klorid.

6 Avfallshantera transportförpackningen

- i** Förpackningen skyddar produkten mot transportskador. Förpackningens material har valts med hänsyn till miljön och avfallshanteringen och är därför återvinningsbart.

Förpackningens återföring till materialkretsloppet sparar råvaror och reducerar avfall.

- Avfallshantera förpackningen på föreskrivet sätt enligt gällande regionala bestämmelser.

DE**Gebrauchsanleitung:****Original****Übersetzung****Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN**User instructions:****Original****Translation****Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

Great care was taken when devising these operating and installation instructions. However, it may be the case that later technical changes have not yet been added or the corresponding contents have not yet been modified. We apologise for this. An up-to-date version can be requested from the BORA Service team. Misprints and errors excepted.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES**Manual de instrucciones:****Original****Traducción****Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa.

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR**Manuel d'utilisation:****Original****Traduction****Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques n'aient pas encore été mises en œuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT**Istruzioni per l'uso:****Originale****Traduzione****Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

NL**Gebruiksaanwijzing:**☐ Origineel☒ Vertaling**Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Behoudens uitdrukkelijke goedkeuring is het niet toegestaan om dit document te verspreiden of te vermenigvuldigen of de inhoud ervan te gebruiken of te communiceren.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via het serviceteam van BORA een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

CS**Návod k použití:**☐ Originál☒ Překlad**Výrobce: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Kopírování či rozmnožování tohoto dokumentu a zhodnocování a zprostředkovávání jeho obsahu bez výslovného souhlasu nejsou povoleny. Tento návod k obsluze a montážní návod byl sestavován s největší pečlivostí. Přesto se může stát, že v něm nejsou zohledněny dodatečně provedené technické změny, případně že nebyl upraven odpovídající obsah. Prosíme o případné prominutí. Aktuální verzi si můžete vyžádat od servisního týmu BORA. Práva tiskových chyb a omylů vyhrazena.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všechna práva vyhrazena.

DA**Brugsanvisning:**☐ Original☒ Oversættelse**Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Videregivelse såvel som mangfoldiggørelse, udnyttelse og formidling af indholdet er forbudt, medmindre der er givet udtrykkelig tilladelse hertil.

Vi har ved udarbejdelsen af denne betjenings- og monteringsvejledning gjort os meget umage. Alligevel kan det forekomme, at efterfølgende tekniske ændringer endnu ikke er implementerede eller at det respektive indhold ikke er tilpasset. Vi beklager meget, hvis dette skulle forekomme. Det er muligt at bestille den seneste version hos BORAs serviceteam. Med forbehold for trykfejl og andre fejl.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rettigheder forbeholdes.

EL**Οδηγίες χρήσης:**☐ Πρωτότυπο☒ Μετάφραση**Συντάκτης: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Η παρούσα αποστολή ή η αντιγραφή του παρόντος εγγράφου καθώς και η χρήση και η κοινοποίηση του περιεχομένου του δεν επιτρέπονται χωρίς ρητή άδεια.

Η σύνταξη αυτών των οδηγιών συναρμολόγησης και χρήσης πραγματοποιήθηκε με μεγάλη προσοχή και φροντίδα. Παρόλα αυτά, ενδέχεται να μην περιλαμβάνει ορισμένες πρόσφατες τεχνικές ανανεώσεις ή το περιεχόμενό της να μην έχει ακόμα προσαρμοστεί ανάλογα. Σε αυτή την περίπτωση, ζητούμε την κατανόησή σας. Μπορείτε να ζητήσετε μια ενημερωμένη έκδοση από την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας BORA. Με την επιφύλαξη παντός τυπογραφικού σφάλματος και άλλων λαθών.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

ET**Kasutusjuhend:**☐ Originaal☒ Tõlge**Tootja: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Selle dokumendi edasiandmine, paljundamine, realiseerimine ja selle sisu avaldamine ei ole lubatud ilma selgesõnalise loata.

Selle kasutus- ja paigaldusjuhendi koostamisel on tehtud väga hoolikalt tööd. Sellegipoolest on võimalik, et hiljem tehtud tehnilisi muudatusi ei ole veel juhendis kajastatud või vastavat sisu ei ole kohandatud. Palume selles osas mõistvat suhtumist. Ajakohastatud versiooni saate tellida BORA teenindusmeeskonna kaudu. Avaldaja ei vastuta trükkivigade ja eksituste eest.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kõik õigused kaitstud.

FI	Käyttöohje:	OAlkuperäinen	☉Käännös
-----------	--------------------	----------------------	-----------------

Valmistaja: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tämän asiakirjan luovuttaminen edelleen ja kopioiminen sekä sisällön hyödyntäminen ja ilmoittaminen on kielletty ilman nimenomaista lupaa. Nämä käyttö- ja asennusohjeet on laadittu erittäin huolellisesti. Siitä huolimatta myöhempiä teknisiä muutoksia ei mahdollisesti ole ehditty vielä lisätä tai vastaavaa sisältöä päivittää. Pahoittelemme, jos näin on tapahtunut. Voit tilata päivitetyn version BORA-huoltotiimiltä. Oikeus painovirheisiin ja erehdyksiin pidätetään.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kaikki oikeudet pidätetään.

HR	Upute za uporabu:	☉Original	☉Prijevod
-----------	--------------------------	------------------	------------------

Proizvođač: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Prosljeđivanje ili umnožavanje ovog dokumenta, primjena i priopćavanje njegovog sadržaja nisu dopušteni, osim ako to nije izričito odobreno. Ove upute za uporabu i montažu sastavljene su s posebnom pažnjom. Međutim, može se dogoditi da naknadne tehničke izmjene još nisu dodane odnosno da odgovarajući sadržaji još nisu prilagođeni. Ispričavamo se na tome. Ažuriranu verziju možete zatražiti od servisne službe BORA. Ne odgovaramo za moguće pogreške i tiskarske greške.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Sva prava pridržana.

HU	Használati útmutató:	☉Eredeti	☉Fordítás
-----------	-----------------------------	-----------------	------------------

Gyártó: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

A dokumentum továbbadása, valamint sokszorosítása, tartalmának értékesítése és megosztása kifejezett hozzájárulás nélkül nem engedélyezett.

A jelen kezelési és szerelési útmutatót nagy gondossággal állítottuk össze. Ennek ellenére előfordulhat, hogy az útmutató még nem egészült ki utólagos műszaki módosításokkal, illetve a vonatkozó részek még nem frissültek ennek megfelelően. Ezért elnézést kérünk. Naprakész változatot a BORA szervizcsapatánál lehet igényelni. A nyomdai hibák és a tévedés jogát fenntartjuk.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Minden jog fenntartva.

LT	Naudojimo instrukcija:	☉Originalas	☉Vertimas
-----------	-------------------------------	--------------------	------------------

Gamintojas: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Draudžiama ši dokumentą perduoti ar kopijuoti, naudoti jo turinį ar perduoti, išskyrus atvejus, kai tai vienareikšmiai leidžiama.

Sudarant šias valdymo ir montavimo instrukciją buvo dirbama itin rūpestingai. Nepaisant to, gali būti, kad vėlesni techniniai pakeitimai dar į ją yra neįtraukti arba atitinkamas turinys dar nepritaikytas. Labai dėl to atsiprašome. Aktualią versiją galite paprašyti iš „BORA Service Team“.

Gali būtų spaudos ar kitokių klaidų.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Visos teisės saugomos.

LV	Lietošanas instrukcija:	☉Oriģināls	☉Tulkojums
-----------	--------------------------------	-------------------	-------------------

Ražotājs: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Šī dokumenta pārsūtīšana un dublēšana, tā saturā izmantošana un paziņošana nav atļauta, ja vien tas nav skaidri atļauts.

Sastādot šīs ekspluatācijas un montāžas rokasgrāmatu, tika ievērota vislielākā rūpība. Tomēr var gadīties, ka turpmāk norādītās tehniskās izmaiņas vēl nav pievienotas vai atbilstošais saturs vēl nav pielāgots. Atvainojamies par sagādātajām neērtībām. Atjauninātu versiju var pieprasīt BORA servisa dienestā. Drukas kļūdas un kļūmes ir rezervētas.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Visas tiesības aizsargātas.

NO**Bruksanvisning:**☐Original☒Oversettelse**Produsent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Videre distribusjon eller kopiering av dette dokumentet samt bruk og deling av innholdet er ikke tillatt uten uttrykkelig tillatelse.

Denne bruks- og monteringsanvisningen er utviklet med største nøyaktighet. Likevel kan det være at tekniske endringer som ble gjort i etterkant, ennå ikke er lagt til, eller at slikt innhold ennå ikke er blitt endret. Vi ber om forståelse for dette. Ta kontakt med BORA service team for å få en oppdatert versjon. Med forbehold om trykkfeil og andre feil.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

PL**Instrukcja obsługi:**☐Oryginał☒Tłumaczenie**Produsent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Udostępnianie i powielanie niniejszego dokumentu, jak również wykorzystywanie i informowanie o jego treści bez wyraźnej zgody jest niedozwolone.

Przy sporządzaniu niniejszej instrukcji obsługi i montażu pracowano z najwyższą starannością. Niemniej jednak może się zdarzyć, że późniejsze zmiany techniczne nie zostały jeszcze uzupełnione bądź odpowiednie treści nie zostały jeszcze dostosowane. Chcielibyśmy Państwa za to przeprosić. Zaktualizowaną wersję można zamówić u zespołu serwisowego BORA. Zastrzega się błędy drukarskie i pomyłki.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

PT**Instrução de utilização:**☐Original☒Tradução**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Não é permitida a transmissão e a reprodução deste documento, assim como a utilização e a comunicação do seu conteúdo, a menos que expressamente concedidas.

Estas instruções de utilização e de montagem foram elaboradas com o máximo rigor. No entanto, pode acontecer que as alterações técnicas subsequentes ainda não tenham sido concluídas ou o conteúdo relevante ainda não tenha sido adaptado. Pedimos desculpa por isto. Pode ser solicitada uma versão atualizada através do serviço de assistência técnica da BORA. Reservado o direito a erros tipográficos e lapsos.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

RO**Manual de instrucțiuni:**☐Original☒Traducere**Producător: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Nici o parte a acestui document nu poate fi reprodușă sau transmisă sub nicio formă sau prin niciun mijloc, electronic sau mecanic, inclusiv prin fotocopiare, înregistrare sau în orice alt mod, fără permisiunea expresă a proprietarului drepturilor de autor.

La întocmirea acestor instrucțiuni de utilizare și montaj s-a acordat o atenție deosebită. Cu toate acestea, se poate întâmpla ca modificările tehnice ulterioare să nu fi fost încă adăugate sau conținutul corespunzător să nu fi fost încă adaptat. Ne cerem scuze pentru această situație. O versiune actualizată poate fi solicitată de la echipa de service BORA. Cu excepția greșelilor de tipar și a erorilor.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Toate drepturile rezervate.

SK**Návod na použitie:**☐Originál☒Preklad**Výrobca: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Poskytovanie, ako aj rozmnožovanie tejto dokumentácie, užítkovanie a sprostredkovanie jej obsahu je zakázané, pokiaľ nie je výslovne povolené.

Tento návod na použitie a montáž bol vyhotovený s maximálnou dôkladnosťou. Napriek tomu sa môže stať, že dodatočné technické zmeny ešte neboli doplnené príp. ešte neboli prispôbosené príslušné obsahy. Za to sa vám vopred ospravedlňujeme. Aktualizovanú verziu si môžete vyžiadať prostredníctvom servisného tímu BORA. Tlačové chyby a omyly vyhradené.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všetky práva vyhradené.

Proizvajalec: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Posredovanje in podvajanje tega dokumenta, uporaba in sporočanje njegove vsebine ni dovoljeno, razen če je podano izrecno soglasje.

Ta navodila za uporabo in montažo so bila ustvarjena z veliko natančnostjo. Kljub temu pa se lahko zgodi, da dodatne tehnične spremembe še niso bile dopolnjene oz., da določene vsebine še niso bile prilagojene. Opravičujemo se za nevednosti. Posodobljeno različico lahko naročite pri servisni ekipi BORA. Tiskarske napake in zmote so pridržane.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Vse pravice pridržane.

Tillverkare: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Överlåtande samt kopiering av dessa underlag, utnyttjande och delgivande av innehållet är inte tillåtet, såvida inte detta uttryckligen medgivits.

Denna bruks- och monteringsanvisning har tagits fram med största noggrannhet. Trots detta kan det hända att tekniska ändringar som gjorts i efterhand ännu inte har aktualiserats eller anpassats. Vi hoppas på förståelse för detta. En aktualiserad version kan erhållas från BORA serviceteam. Tryckfel och misstag förbehålles.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road
Drummoine NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

