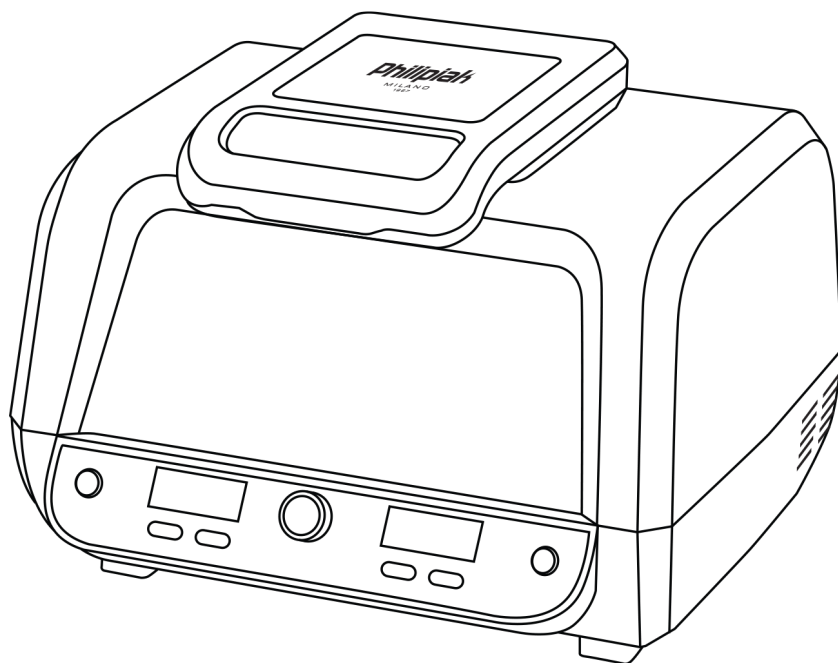


FORNELLO PRO

Model: AFG12-1 / 220-240V / 50-60Hz / 1500-1700W



Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie elementy wewnętrzne i akcesoria.

OSTRZEŻENIA

- 1.** Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.
- 2.** Aby uniknąć porażenia prądem nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki w wodzie.
- 3.** Aby zapobiec poparzeniom nie dotykaj pokrywy urządzenia podczas gotowania.
- 4.** Korzystaj z urządzenia z zachowaniem szczególnej ostrożności, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- 5.** Jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie ulegnie awarii, zaprzestań jego używania i skontaktuj się z serwisem w celu jego naprawy lub wymiany.
- 6.** Nie umieszczaj w urządzeniu przedmiotów, takich jak papier, plastik, tkaniny i przedmioty łatwopalne.
- 7.** Podczas przenoszenia lub naprawy urządzenia odłącz przewód zasilający.
- 8.** Podczas pracy urządzenia pamiętaj aby nie otwierać pokrywy w celu przesunięcia tacy do gotowania lub innych akcesoriów, aby uniknąć poparzenia.
- 9.** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- 10.** Urządzenie to nie jest przeznaczone do używania przez dzieci.
- 11.** Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 12.** Nie używaj urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

AKCESORIA

Pokrywa szklana



Szczotka do czyszczenia



Kosz aluminiowy



Garnek aluminiowy

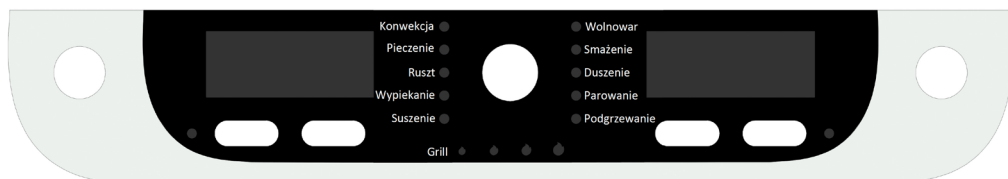


Kratka



OPIS URZĄDZENIA

Panel sterowania pokazuje czas w formacie GG:MM. Obracając pokrętkę, możesz wybrać **jedną z 11 zaprogramowanych programów/funkcji, czas i temperaturę.**



FUNKCJE/PROGRAMY GOTOWANIA:

Konwekcja: Proces przenoszenia ciepła wynikający z ruchu materii, np. rozgrzanego powietrza. Konwekcja jest najbardziej wydajnym sposobem przekazywania ciepła. Przy zastosowaniu suchego powietrza. Funkcja ta pozwala nam zachować aromat i barwę potrawy oraz ograniczyć ubytek masy produktu. Niskie temperatury pozwalają przygotować najbardziej wymagające i delikatne potrawy. Zapewnia chrupkość i kruchość z minimalną ilością oleju lub bez jego użycia, idealna na przykład do frytek.

Pieczenie: Piekąc dania w tradycyjnym piekarniku, temperatura wzrasta w nim stopniowo za pomocą elementów grzewczych i tym samym nagrzewa powietrze wewnątrz. Temperatura powoli rośnie, aż do momentu osiągnięcia wskazanego przez nas poziomu i pozostaje na nim do czasu zakończenia pieczenia.

W przypadku Fornello Pro nie musisz czekać na nagrzanie piekarnika, nie musisz martwić się nierównomiernym wypieczeniem. Urządzenie posiada znacznie większą moc grzewczą niż standardowy piekarnik. Dodatkowo sama pojemność jest mniejsza (6 litrów), więc nie tracimy czasu na nagrzewanie pustych przestrzeni urządzenia. Czas pieczenia jest zdecydowanie krótszy niż w standardowym piekarniku.

Oszczędność czasu to także oszczędność pieniędzy. Dzięki naszemu urządzeniu odczujesz wyraźną różnicę w smaku, ponieważ potrawy będą zarówno chrupiące z zewnątrz, jak i soczyste w środku. Dania, które standardowo przygotowujemy w piekarniku są mocniej wypieczone, a co za tym idzie, tracą swój naturalny smak i soczystość.

Ruszt: Ruszt przydaje się do pieczenia szaszłyków, ryb, mięsa i warzyw. Patelnia sprawdzi się podczas przygotowywania pizzy i ciast, może również zostać użyta jako ociekacz. Program ten jest również odpowiedni do odmrażania produktów.

Suszenie: Program umożliwia suszenie produktów np. grzybów, owoców, warzyw, wołowiny itp.

Wypiekanie: Urządzenie umożliwia pieczenie małych porcji ciast, tart, ciastek, muffinek czy nawet chleba.

Grill: Dzięki swojej zabudowie przygotowując potrawy, nie musisz martwić się o nadmierny dym i zapach wydobywający się z grillowanych potraw. Dodatkową zaletą jest ich multifunkcyjność – ponieważ urządzenie nie tylko grilluje, ale także piecze i smaży.

Wolnowar: Ta funkcja pozwala na gotowanie potraw w niskiej temperaturze. Podczas wolnego gotowania, duszenia i gotowania metodą sous-vide stosuje się niski przepływ powietrza. Natomiast ryby przygotowane w wolnowarze zachowują zwartą konsystencję i smakują doskonale.

Smażenie: Wystarczy do koszyczka włożyć produkty, które chcemy usmażyć w gorącym powietrzu, delikatnie skropić je tłuszczem i włączyć urządzenie. Dwie łyżeczki w zupełności wystarczą.

Duszenie: Idealne do delikatnego duszenia mięs. Dzięki tej funkcji ugotujesz potrawy jednogarnkowe: duszone, gulasze, potrawki, bigosy oraz pieczone mięsa wymagające długiego czasu obróbki termicznej.

Parowanie: Wystarczy dodać trochę wody do naczynia i parować mięso lub warzywa. Należy także pamiętać, że technologia zastosowana w urządzeniu pozwala szybciej przygotować zdrowe posiłki. Funkcja ta pozwala produktom zachować wartości odżywcze, kolor i aromat.

Podgrzewanie: Służy do utrzymania potraw w odpowiedniej temperaturze.

Preheat: Grzanie urządzenia przed umieszczeniem składników wewnątrz.

Manual: Pozwala na ręczne dostosowanie ustawień do różnych rodzajów potraw i preferencji smakowych. Ustawisz temperaturę i czas według uznania.

WSKAZÓWKI / OPIS FUNKCJI

Preheat (Nagrzewanie):

Wybierz program, który chcesz używać. Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć nagrzewanie (**Preheat**). Jeśli chcesz zmienić czas pracy naciśnij **Time** i ustaw swój czas gotowania. Jeśli chcesz zmienić temperaturę naciśnij **Temp** i ustaw temperaturę, którą potrzebujesz. Nagrzewanie trwa około 5 minut, w zależności od wybranego programu i temperatury.

UWAGA: Tylko programy: **Konwekcja, Pieczenie, Wypiekanie, Grill, Manual, Smażenie** posiadają funkcję **Preheat**. Jeśli chcesz anulować funkcję, naciśnij przycisk **Preheat**, urządzenie przejdzie bezpośrednio do wybranego przez siebie programu gotowania.

Dodaj jedzenie:

Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a dioda wybranego programu zacznie migać. Wyświetlacz pokaże komunikat **ADD FOOD**, otwórz pokrywę i umieść składniki w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie i odliczanie czasu. Jeśli podczas procesu gotowania zajdzie potrzeba otwarcia pokrywy, urządzenie zostanie tymczasowo zatrzymane, po zamknięciu pokrywy urządzenie będzie automatycznie kontynuować poprzednią pracę, bez konieczności ponownego naciśnięcia przycisku **START/STOP**. Jeśli po 3 sekundach naciśniesz przycisk **START/STOP**, proces gotowania zostanie zatrzymany. Podczas procesu gotowania możesz regulować czas i temperaturę, naciskając przycisk **TIME** lub **TEMP**. Jeśli pokrywa nie zostanie otwarta w celu włożenia żywności po zakończeniu procesu nagrzewania czyli osiągnięciu temperatury wybranego programu, urządzenie będzie nadal działać w trybie nagrzewania.

PRZYCISKI OPERACYJNE

Przycisk zasilania



Po podłączeniu urządzenia do prądu naciśnij przycisk zasilania, aby je włączyć. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Naciśnięcie przycisku zasilania podczas gotowania zatrzymuje bieżący program gotowania i wyłącza urządzenie.

Po zakończeniu procesu gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **END**, grzałka przestanie działać, wiatrak będzie pracował jeszcze przez 1 minutę, a następnie wyświetlacz zgaśnie a urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych się wyłączy. Jeśli konieczne jest wcześniejsze zatrzymanie pracy, naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie.

Ustawianie temperatury:

Naciśnij przycisk **TEMP**, obróć pokrętko aby wybrać inną temperaturę gotowania niż zadana w wybranym programie, a następnie naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie. W przypadku korzystania z funkcji **Grill**, obróć pokrętko do pozycji **Grill** i naciśnij przycisk **TEMP** a następnie obróć pokrętko aby wybrać zadaną temperaturę – 150°C, 175°C, 205°C, 230°C.

Ustawienie TIME:

Jeśli chcesz zmienić czas gotowania w wybranej przez siebie funkcji naciśnij przycisk **TIME** i obróć pokrętko wybierając pożądaną temperaturę. Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.

Przycisk START/STOP



Po wybraniu programu gotowania, temperatury i czasu naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.

Podczas procesu nagrzewania (**Preheat**) naciśnij przycisk **START/STOP**, urządzenie wstrzyma pracę - wyświetlacz zacznie migać, naciśnij ponownie przycisk **START/STOP**, aby kontynuować gotowanie.

Podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk **START/STOP**, urządzenie wstrzyma pracę, wyświetlacz pokaże czas pozostały do zakończenia gotowania, naciśnij przycisk ponownie aby kontynuować gotowanie.

Aby zmienić wybrany program podczas procesu nagrzewania lub gotowania, naciśnij przycisk **START/STOP**, a następnie wybierz interesujący cię program.

TRYB GOTOWOŚCI

Urządzenie wyłączy się po upływie 1 min w przypadku braku interakcji z panelem sterowania. Urządzenie wyłączy się po 5 min się w przypadku zatrzymania lub anulowania wyboru funkcji i braku interakcji z panelem sterowania.

W trybie gotowości, naciśnij jednocześnie przycisk temperatury i przycisk podgrzewania, aby zmienić jednostkę temperatury °C i °F, wyświetlacz pokaże °F lub °C, po wybraniu, potwierdzi w ciągu 3 sekund. Podczas procesu podgrzewania i gotowania można zmienić symbol temperatury w ten sam sposób.

KORZYSTANIE Z FORNELLO PRO 12 W 1

Ośłona przeciwrozpryskowa

Znajdująca się na spodzie pokrywy osłona przeciwrozpryskowa utrzymuje grzałkę w czystości. Zawsze upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest zainstalowana podczas gotowania, nieużywanie osłony spowoduje gromadzenie się np. oleju na elemencie grzejnym, co może powodować dymienie.

Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej

W przypadku zabrudzenia zdejmij osłonę i wyczyść. Najpierw pozwól osłonie całkowicie ostygnąć, a następnie używając śrubokręta odkręć 4 śruby mocujące. Po jej wyczyszczeniu zamontuj ponownie osłonę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłącz przewód zasilający i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie, płyty grillowej, garnka i kosza czyść miękką ściereczką lub gąbką z neutralnym detergentem i wodą.
3. Nie używaj twardych szczotek ani druciaków, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznej powierzchni grilla i warstwy ochronnej akcesoriów.
4. Nie używaj toksycznych i żrących środków czyszczących.
5. Wyczyszczone elementy wytrzyj do sucha przed ponownym użyciem.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

Programy automatyczne:

Program	Czas	Temperatura	Zakres czasu	Zakres temperatury	Pokrywa (Zamknięta/Otwarta)
Konwekcja	18min	205°C	1 - 60min	50 - 230°C	Zamknięta
Suszenie	6h	70°C	30min - 24h	50 - 95°C	Zamknięta
Pieczenie	25min	205°C	1 - 60min	50 - 220°C	Zamknięta
Wypiekanie	15min	175°C	1 - 60min	50 - 205°C	Zamknięta
Ruszt	10min	205°C	1 - 60min	50 - 230°C	Zamknięta
Grill	20min	150°C	1 - 30min	Brak możliwości zmiany temperatury	Zamknięta
		175°C			
		205°C			
		230°C			
Manual	1min	50°C	1 - 60 min	50 - 230°C	Zamknięta
Podgrzewanie	120min	60°C	1min - 10h	50 - 80°C	Zamknięta/Otwarta
Parowanie	20min	100°C	1 - 90min	Brak możliwości zmiany temperatury	Otwarta
Duszenie	30min	95°C	1 - 180min	90 - 100°C	Otwarta
Smażenie	30min	230°C	1 - 60 min	50 - 230°C	Zamknięta/Otwarta
Wolnowar	180 min	85°C	10min - 10h	70 - 95°C	Otwarta

BEZPIECZEŃSTWO

1. W trakcie gotowania niezależnie od wybranego programu jeśli pokrywa jest zamknięta, grzałka i wiatrak powinny działać w tym samym czasie.
2. W trakcie gotowania, po otwarciu pokrywy, urządzenie przechodzi w stan wstrzymania, grzałka i wiatrak powinny przestać działać. Zamknij pokrywę, urządzenie będzie kontynuować pracę.
3. Jeśli otworzysz pokrywę w trakcie gotowania na dłużej niż 4 minuty, i nie wykonywasz żadnych innych czynności, urządzenie wyemituje 2 sygnały dźwiękowe co 10 sekund, a po 1 minucie wyłączy się automatycznie.
4. W trakcie gotowania lub w trybie czuwania, po otwarciu pokrywy, wyświetlacz pokaże informację **OPEN**.

ICSD Philipiak Sp. z o.o.
ul. Strazacka 63/65, 04-462 Warszawa

philipiak.com