

BG AL RU IT ES GE FR BIH CRO PL RO TR DE EN

NO SE SK SI EE LV LT NL FA AR UA PT CZ SR MK HU GR

Zilan

XL Digital Air Fryer
ZLN7999



INSTRUCTION MANUAL

1800 Watt

220-240V

50-60 Hz

www.zilan.com.tr

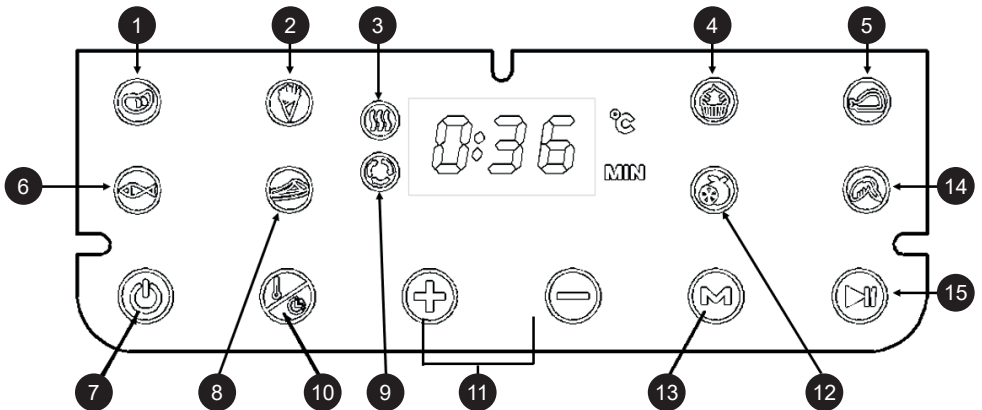
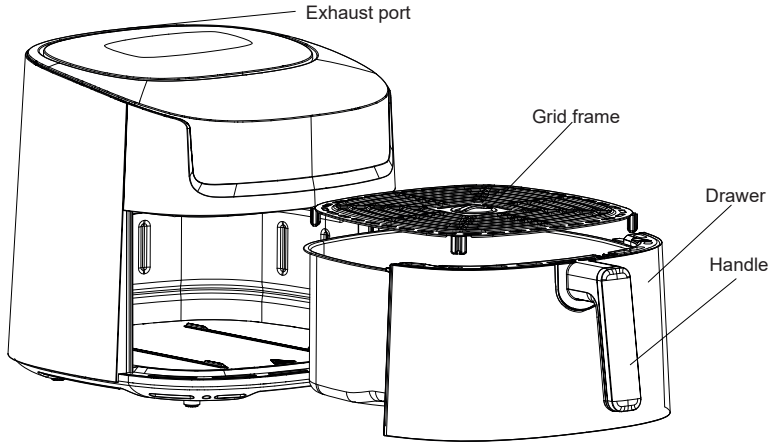
PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- Before using this device please read the instruction manual carefully
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs Switch off the device beforehand Pull on the plug, not on the cable
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device Take care to ensure that the cable does not hang down
- Test the device and the cable regularly for damage If there is damage of any kind, the device should not be used
- Do not allow children to play with the device Do not let children play with packaging material such as plastic bags
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like
- Switch off the device and unplug it, when you are not using the device
- Use only original accessories provided by the supplier
- Do not use the device outdoors (Unless the device is designed to be

- used outside) Always protect against zero or sub-zero temperatures
- Never use near water (bathtub, sink, etc) The appliance should not be exposed to rain or moisture Only use the device when your hands are dry
 - If the device falls into water, unplug it before taking it out of the water Do not touch the water source The device must be checked by a specialist before it is used again To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water
 - Use the device only for the intended purpose
 - This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate
 - Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty
 - Always use the device on a flat and horizontal surface
 - The device should not be used anymore after, in case of falling on a hard surface from height Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device The device can only be used after being checked by a professional
 - Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges
 - If there is a ventilation hole, do not cover it Do not pour any liquid or powder into the ventilation holes
 - Do not insert fingers or other objects into the open parts of the device
 - No liability is accepted in case of damage caused by improper use or failure to comply with these instructions
 - Risk of burns! After the use of appliance some surfaces can be hot, be aware of the risks and be cautious of hot surfaces
 - Before cleaning the appliance, wait until the fryer is completely cool down before cleaning
 - When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation
 - Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven
 - Please use the device according to its capacity, never overfill it
 - During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance

GET TO KNOW YOUR AIR FRYER



- | | | |
|---------------------|--|---|
| 1 Indicator meat | 7 Button On-Off | 12 Indicator dried fruit and vegetables |
| 2 Indicator chips | 8 Indicator Fillet | 13 Button program choice |
| 3 Indicator heating | 9 Indicator Fan | 14 Indicator chicken Wings |
| 4 Indicator pie | 10 Button temperature / time | 15 Button PAUSE |
| 5 Indicator chicken | 11 Buttons temperature and time regulators | |
| 6 Indicator fish | | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- If your fryer is found with the fry basket locked in the drawer inside the fryer body. Firmly grasp the basket handle to open the basket drawer, then remove the product drawer and place it on a clean, flat work surface
- Remove all packing material and labels from the inside and outside of the fryer. Check that there is no packaging under and around the frying basket and drawer
- Wash the frying basket and drawer in hot, soapy water
- Do not immerse the fryer body in water. Wipe the body of the air fryer clean with a damp cloth, then dry all parts thoroughly
- Lock the frying basket once clean in the drawer

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNINGS!

- This product should not be used to boil water
 - you must be very careful when handling the basket and drawer when hot Prevent steam from escaping from the frying basket and food
 - The air fryer will not heat, and the control panel will remain off until the fry basket drawer is fully closed
- Note:** During the first use, the air fryer may emit a slight odor This is normal

- Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area near the plug
- Firmly grasp the basket handle to open the drawer, then remove it from the machine and place it on a clean, flat surface
- Place the food in the frying basket Do not overfill the basket with food To ensure proper cooking and air circulation NEVER fill the frying basket more than half full
- Insert the assembled fry basket drawer into the front of the air fryer Always make sure the fry basket drawer is completely closed
- Plug cord into wall outlet All the lights on the display screen will be on for 1 second, entering the standby mode and the power button light will be on constantly
- Touch the power button for 05 seconds and the buzzer will sound All the lights on the display screen are on, and the default temperature 200°C appears, the default time "0:15" will be indicated
- Touch the temperature / time conversion key to select the temperature or time, and the numbers in the display screen will be converted accordingly
- Touch the "+" or "-" buttons to set the cooking time The time can be increased or decreased by 1 minute The maximum time which can be set is 60 min
- If you press the key frequently, you can quickly set the time The time setting range is 0:01-0:60, except roasted dried fruit
- Touch the "+" or "-" button to set the cooking temperature The temperature can be increased or decreased by 5°C
- Press the key to quickly set the temperature The temperature setting range is 40-200°C
- Lightly touch the start / pause button, the whole machine starts to work, and the icons of motor work indication and electric heating tube work indication are displayed in a dynamic cycle show
- After cooking, the buzzer will ring for 3 times, the display time will be "000", the whole machine is turned off, please remove the power cord
- To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket

Important: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, The whole machine stops working The whole machine resumes working when the frying bucket is pushed in again When done frying, remove the drawer from the machine and place it on a flat heat-resistant surface, then remove the frying basket from the drawer by releasing the protector and pressing the basket anchor button "▲"
To ensure even cooking / browning, open the basket drawer halfway through the cooking time Lift the frying basket out of the drawer to rotate or shake food Once you're done, put the basket back in the drawer The timer will pause the countdown when the drawer is opened, and the air fryer will stop heating until the drawer is replaced and the countdown continues

Caution: Always use oven gloves when handling the hot air fryer basket

Make sure the basket is in the locked position when stirring food To avoid injury to persons or personal property, do not press the basket release button while moving the basket

Hot oil can collect in the bottom of the drawer To avoid the risk of personal injury or burns, or to prevent oil from contaminating food, always unlock and remove the fry basket from the drawer before emptying

NEVER turn drawer over with frying basket in place

WARNINGS! Unplug air fryer when not in use

Let cooked food stand for 5 to 10 seconds before removing air fryer basket drawer or food from frying basket

HELPFUL TIPS

- Use olive oil spray or vegetable oil for air frying
- Use your air fryer to cook prepackaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time As a general rule, lower the cooking temperature of the recipe by 10°C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and the quantity
- Do not overfill the basket to fry food Never fill the basket more than half full
- For best results, some foods need to be vigorously shaken or turned over during the cooking time
- To avoid excessive smoking, when cooking foods naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the fry basket drawer during use
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and prevent excessive smoking
- To fry small batches of freshly breaded food, press the breading onto the food to help it adhere Place in frying basket so that food is not touching to allow airflow to all surfaces
- The air fryer can be used to reheat food at a temperature of 220°C for 15-20 minutes

WARNINGS! Always use a meat thermometer to make sure meat, poultry and fish are thoroughly cooked before eating

- To ensure even doneness/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time Check, turn or vigorously shake the food in the basket
- Remember, frying smaller amounts of food in shorter cooking times will achieve better cooking results Adjust temperatures and air fry times as needed to suit your taste

IMPORTANT: Unless foods are pre-greased, for crisp, browned results, all foods should be lightly oiled before air frying

- You can spray or brush oil on food
- Spray oils work well as the oil is evenly distributed and smaller amounts of oil are needed
- To ensure crispy results, make sure food is dry before adding oil
- Cut smaller pieces to create more surface area for crispier results
- It is recommended to preheat the fryer for 3-5 minutes to improve the cooking of the food

PROGRAMS

- To use the preset programs, press the button 13 “”
- Press the key 13 “” again as many times as you want until the program you want to use is selected The light of the selected program will flash
- Once the program has been chosen, press the button 7 so that the fryer begins to heat
- At any time, you can modify the set temperature or time by pressing the button 10 and selecting with +/- as you want to add or decrease temperature or time depending on whether you want to add or decrease temperature or time

This chart lists the total average cooking time, the time that action is required, and what action should be taken for best results

Food	Temperature	Cooking Time
Meat	200°C	15 min
Chips	200°C	20 min
Pie	160°C	30 min
Chicken	200°C	20 min
Fish	170°C	20 min
Fillet	180°C	10 min
Dry fruits	40-80°C	4 hours
Chicken wings	200°C	13 min

CARE AND CLEANING

WARNINGS! Let the air fryer cool completely before cleaning

- Unplug the fryer Remove fry basket from drawer Make sure the frying drawer and basket have cooled completely before cleaning
- Wash the frying drawer and basket with hot, soapy water Do not use metal cookware or abrasive cleansers or cleaners as this may damage the nonstick coating
- The fry basket and basket drawer are dishwasher safe For best cleaning results, place in the top rack of your dishwasher
- Clean the fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth

TROUBLE

The product was delivered from our warehouse in perfect condition If, however, you discover a problem, use the troubleshooting guide below If you cannot solve it, contact the authorized service

Defect	Possible Cause	Solution
The air fryer doesn't work	Is not plugged to the socket	Plug the machine into the socket
	The cooking program hasn't been set	Select the cooking time/program as per user manual
Food cooked in the appliance is raw	The food quantity placed in the basket is too big	Put smaller food pieces in the basket The smaller pieces are easily cooked
	The set temperature is too small	Set the temperature at the right level as per cooking instruction program
	Cooking time is too short	Set the cooking time at the correct level as per cooking instructions
Food is not cooked evenly	Certain type of food must be turned over halfway through the cooking time	Food such as potatoes must be twisted halfway through the cooking time
Fried snacks are not crispy	You have chosen a type of food that requires cooking in a classic / regular fryer	Use snacks that can be prepared in an air fryer or brush them with a little oil to make them crispier
The cooking basket cannot be inserted correctly into the appliance	There is too much food quantity in the basket	Do not exceed the MAX indicator on the basket when filling it
	The basket is not properly positioned in the appliance	Push the basket into the cooking pot until you hear a click
The appliance emits a white smoke	Fatty foods are cooked	When you fry fatty foods in the appliance, a large amount of oil drains into the dish The oil may produce white smoke, and the vessel may heat up more than usual This does not affect the final result of cooking
	There are grease residues in the appliance from previous use	The white smoke is caused by the burning of the fat left in the cooking pot
French fries are not cooked evenly	You did not used the right potatoes	Clean the bowl well after each use
	You did not clean the potatoes well before cooking them	Use fresh potatoes and ensure that they remain whole during the cooking process
Fresh potatoes are not crispy after being cooked in the air fryer	The amount of oil and water used influences the way the potatoes will be cooked	Rinse the potatoes well to remove the starch
	Please clean and replace the filter regularly	Dry the potatoes well before adding oil Cut the potatoes into small pieces to make them crispier Add a little more oil to get crispier potatoes

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased They can take this product for environmental safe recycling

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN
IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN
DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT

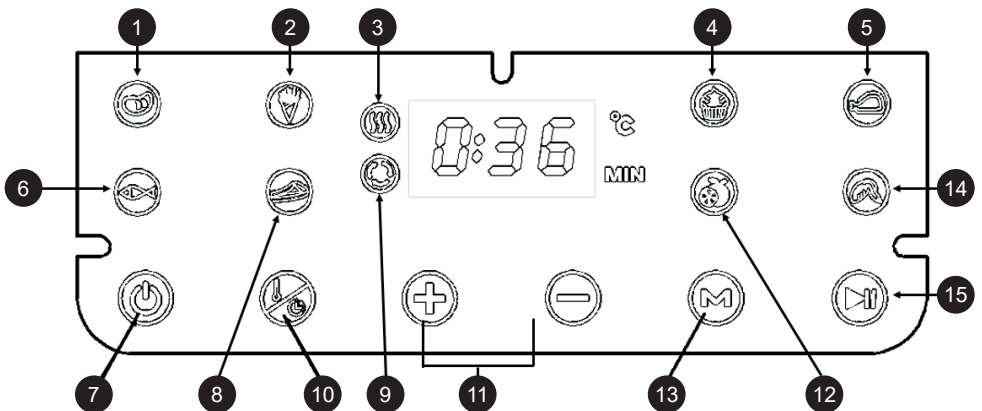
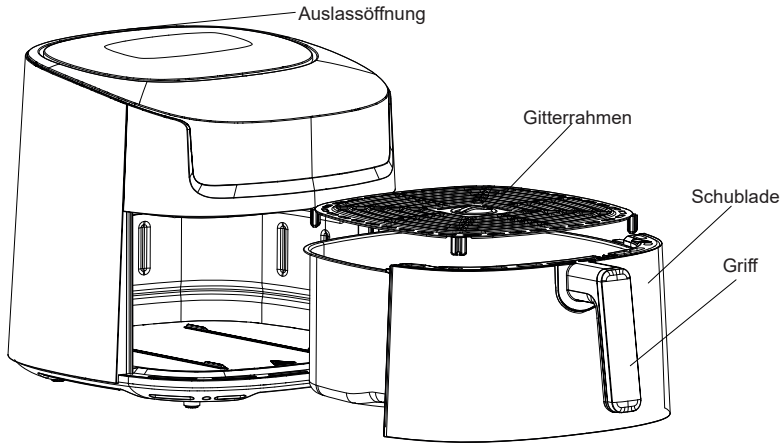
ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

- Bevor Sie dieses Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung
- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der Spannung übereinstimmt, die Sie verwenden
- Bewahren Sie die Anleitung, die Garantieurkunde, den Kaufbeleg und wenn möglich den Karton mit der Innenverpackung auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder professionelle Nutzung!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, beim Anbringen von Zubehörteilen, bei der Reinigung des Geräts oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät. Wählen Sie daher bei der Platzierung des Geräts einen Ort, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Kabel auf Beschädigungen. Bei jeglicher Art von Schaden sollte das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial wie Plastiktüten spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und verstehen die möglichen Gefahren. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind unter 8 Jahre alt und unbeaufsichtigt.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern konsultieren Sie im Falle eines Problems einen autorisierten Experten.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein defektes oder beschädigtes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unseres Kundendienstes oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten usw. fern.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehörteile, die vom Lieferanten bereitgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien (Es sei denn, das Gerät ist

für die Verwendung im Freien ausgelegt) Schützen Sie immer vor null oder Minus-Temperaturen

- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser (Badewanne, Waschbecken usw.) Das Gerät sollte nicht Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden Benutzen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es herausnehmen Berühren Sie nicht die Wasserquelle Das Gerät muss von einem Fachmann überprüft werden, bevor es wieder verwendet wird Um das Risiko eines elektrischen Schocks zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder tauchen Sie es in Wasser
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck
- Dieses Gerät darf nur betrieben werden, wenn es an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, die gemäß den Vorschriften installiert wurde Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der Spannung auf dem Typenschild entspricht
- Schäden, die auftreten, wenn das Gerät für andere als die in den Anweisungen angegebenen Zwecke verwendet wird oder wenn es falsch verwendet wird oder nicht von Experten repariert wird, sind nicht durch die Garantie abgedeckt
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer flachen und horizontalen Oberfläche
- Das Gerät sollte nicht mehr verwendet werden, wenn es von einer großen Höhe auf eine harte Oberfläche fällt Selbst unsichtbare Schäden können sich negativ auf die Funktionalität und Sicherheit des Geräts auswirken Das Gerät kann nur nach Überprüfung durch einen Fachmann verwendet werden
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da dies aufgrund eines Kabelbruchs Kurzschlüsse verursachen kann Biegen, klemmen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten
- Decken Sie keine Belüftungsöffnungen ab, falls vorhanden Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Pulver in die Belüftungsöffnungen
- Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die offenen Teile des Geräts
- Es wird keine Haftung übernommen bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen verursacht wurden
- Verbrennungsgefahr! Nach Gebrauch kann die Oberfläche des Geräts heiß sein Beachten Sie die Risiken und seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen
- Warten Sie vor der Reinigung des Geräts, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist
- Halten Sie beim Betrieb des Airfryers mindestens vier Zoll Abstand zu allen Seiten des Airfryers ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu

KENNENLERNEN SIE IHREN HEISSLUFTFREIER



- | | | |
|----------------------|---|---|
| 1 Indikator Fleisch | 7 Taste Ein/Aus | 12 Indikator getrocknete Früchte und Gemüse |
| 2 Indikator Pommes | 8 Indikator Filet | 13 Taste Programmwahl |
| 3 Indikator Heizung | 9 Indikator Lüfter | 14 Indikator Hähnchenflügel |
| 4 Indikator Kuchen | 10 Taste Temperatur / Zeit | 15 Taste PAUSE |
| 5 Indikator Hähnchen | 11 Tasten zur Temperatur und Zeitregelung | |
| 6 Indikator Fisch | | |

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Wenn Sie Ihre Fritteuse mit in der Schublade verriegeltem Frittierkorb im Inneren des Frittiergeräts vorfinden: Fassen Sie den Korbgriff fest an, um die Korbschublade zu öffnen, nehmen Sie dann die Produktschublade heraus und legen Sie sie auf eine saubere, flache Arbeitsfläche.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Fritteuse. Stellen Sie sicher, dass sich unter und um den Frittierkorb und die Schublade keine Verpackung befindet.
- Waschen Sie den Frittierkorb und die Schublade in heißem Seifenwasser.
- Tauchen Sie das Frittiergerät nicht in Wasser. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie dann alle Teile gründlich ab.
- Verriegeln Sie den Frittierkorb, sobald er sauber ist, in der Schublade.

ANWENDUNGSANLEITUNG

WARNHINWEIS! Dieses Produkt darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden

- Seien Sie beim Umgang mit dem heißen Korb und Fach sehr vorsichtig Verhindern Sie, dass Dampf aus dem Frittierkorb und der Nahrung entweicht
- Der Heißluftfritteuse wird nicht erhitzt und das Bedienfeld bleibt aus, bis das Frittierkorb-Fach vollständig geschlossen ist

Hinweis: Während der ersten Benutzung kann der Heißluftfritteuse einen leichten Geruch abgeben Das ist normal

- Stellen Sie den Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe der Steckdose
- Greifen Sie den Korbgriff fest, um das Fach zu öffnen, und entfernen Sie es aus dem Gerät Legen Sie es auf eine saubere, flache Oberfläche
- Place the food in the frying basket Überfüllen Sie den Korb nicht mit Lebensmitteln, um eine ordnungsgemäße Zubereitung und Luftzirkulation sicherzustellen Füllen Sie den Frittierkorb niemals mehr als zur Hälfte
- Setzen Sie das zusammengebaute Frittierkorb-Fach in die Vorderseite des Heißluftfritteuse ein Stellen Sie immer sicher, dass das Frittierkorb-Fach vollständig geschlossen ist
- Stecken Sie das Kabel in die Steckdose Alle Lichter auf dem Display leuchten 1 Sekunde lang auf, es wird der Standby-Modus aktiviert und die Power-Taste leuchtet dauerhaft
- Drücken Sie die Power-Taste für 0,5 Sekunden, und das Geräuschsignal ertönt Alle Lichter auf dem Display sind an, die Standardtemperatur von 200°C wird angezeigt, die Standardzeit „0:15“ wird angezeigt
- Drücken Sie die Taste Temperatur / Zeit-Einstellung, um die Temperatur oder Zeit auszuwählen, und die Zahlen auf dem Display werden entsprechend umgewandelt
- Drücken Sie die „+“ oder „-“-Tasten, um die Kochzeit einzustellen Die Zeit kann um 1 Minute erhöht oder verringert werden Die maximale einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten
- Wenn Sie die Taste häufig drücken, können Sie die Zeit schnell einstellen Der Einstellbereich der Zeit beträgt 0:01-0:60, außer für geröstete Trockenfrüchte
- Drücken Sie die „+“ oder „-“-Taste, um die Kochtemperatur einzustellen Die Temperatur kann um 5°C erhöht oder verringert werden
- Drücken Sie die Taste, um die Temperatur schnell einzustellen Der Temperaturbereich reicht von 40-200°C
- Leicht die Start-/Pause-Taste berühren, das gesamte Gerät beginnt zu arbeiten, und die Symbole für die Motorbetriebsanzeige und die elektrische Heizröhrenbetriebsanzeige werden dynamisch angezeigt
- Nach dem Kochen ertönt das Geräuschsignal dreimal, die Anzeigedauer beträgt „000“, das gesamte Gerät wird abgeschaltet Bitte ziehen Sie das Netzkabel ab
- Um eine gleichmäßige Zubereitung / Bräunung sicherzustellen, öffnen Sie das Frittierkorb-Fach zur Hälfte der Kochzeit Überprüfen, wenden oder kräftig schütteln Sie die Lebensmittel im Frittierkorb

Wichtig: Wenn Sie das Fach aus dem Heißluftfritteuse herausziehen, stoppt das gesamte Gerät Das gesamte Gerät beginnt wieder zu arbeiten, wenn der Frittierkorb wieder hineingeschoben wird Wenn das Frittieren abgeschlossen ist, entfernen Sie das Fach aus dem Gerät und legen Sie es auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche Entfernen Sie dann den Frittierkorb aus dem Fach, indem Sie den Schutz lösen und den Korbverriegelungsknopf drücken

Um eine gleichmäßige Zubereitung / Bräunung sicherzustellen, öffnen Sie das Korbfach zur Hälfte der Kochzeit Heben Sie den Frittierkorb aus dem Fach, um die Lebensmittel zu wenden oder zu schütteln Sobald Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder in das Fach ein Der Timer pausiert den Countdown, wenn das Fach geöffnet wird, und der Heißluftfritteuse stoppt das Heizen, bis das Fach wieder eingesetzt ist und der Countdown fortgesetzt wird“▲“

Vorsicht: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den heißen Frittierkorb handhaben Stellen Sie sicher, dass der Korb beim Umrühren der Lebensmittel im Verriegelungsmodus ist Vermeiden Sie Verletzungen von Personen oder Beschädigungen von Eigentum, indem Sie den Korb nicht während des Transports freigeben Heiße Öle können sich am Boden des Fachs sammeln Um das Risiko von

Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden oder zu verhindern, dass Öl die Lebensmittel verunreinigt, schalten Sie den Frittierkorb immer aus und entfernen Sie ihn aus dem Fach, bevor Sie ihn leeren. Drehen Sie das Fach niemals um, wenn der Frittierkorb noch darin ist.

WARNHINWEIS! Trennen Sie den Heißluftfritteuse vom Stromnetz, wenn er nicht verwendet wird. Lassen Sie die gekochten Lebensmittel 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie das Frittierkorb-Fach oder die Lebensmittel aus dem Frittierkorb entfernen.

NÜTZLICHE TIPPS

- Verwenden Sie Olivenöl-Spray oder Pflanzenöl zum Frittieren mit Heißluft.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um verpackte Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls und in kürzerer Zeit zu garen. Als allgemeine Regel senken Sie die Garzeit des Rezepts um 10°C und reduzieren Sie die Garzeit um 30 % bis 50 %, je nach Lebensmittel und Menge.
- Überfüllen Sie den Korb nicht beim Frittieren. Füllen Sie den Korb niemals mehr als zur Hälfte.
- Für die besten Ergebnisse müssen einige Lebensmittel während der Garzeit kräftig geschüttelt oder gewendet werden.
- Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, kann es bei Lebensmitteln, die von Natur aus viel Fett enthalten, wie z. B. Hähnchenflügeln oder Würstchen, notwendig sein, das Fett während des Gebrauchs aus dem Frittierkorb abzulassen.
- Patten Sie die Lebensmittel immer trocken, bevor Sie sie garen, um eine Bräunung zu fördern und übermäßigen Rauch zu verhindern.
- Bei kleinen Portionen frisch panierter Lebensmittel drücken Sie die Panade auf die Lebensmittel, um sie haften zu lassen. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb, sodass sie sich nicht berühren, um eine Luftzirkulation auf allen Oberflächen zu ermöglichen.
- Die Heißluftfritteuse kann verwendet werden, um Lebensmittel bei 220°C für 15-20 Minuten aufzuwärmen.

WARNUNGEN! Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch gründlich durchgegart sind, bevor Sie sie essen.

- Um eine gleichmäßige Garung/Bräunung zu gewährleisten, öffnen Sie den Frittierkorb zur Hälfte der Garzeit. Überprüfen, wenden oder kräftig schütteln Sie die Lebensmittel im Korb.
- Denken Sie daran, dass kleinere Mengen von Lebensmitteln in kürzerer Garzeit bessere Ergebnisse erzielen. Passen Sie Temperaturen und Frittierzeiten nach Bedarf an, um Ihrem Geschmack zu entsprechen.

WICHTIG: Sofern die Lebensmittel nicht vorgeölt sind, sollten alle Lebensmittel vor dem Heißluftfrittieren leicht eingeölt werden, um ein knuspriges, gebräuntes Ergebnis zu erzielen.

- Sie können Öl auf die Lebensmittel sprühen oder streichen.
- Sprühöle sind wirksam, da das Öl gleichmäßig verteilt wird und weniger Öl benötigt wird.
- Um knusprige Ergebnisse zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, um mehr Oberfläche für knusprigere Ergebnisse zu schaffen.
- Es wird empfohlen, die Fritteuse 3-5 Minuten vorzuheizen, um die Garung der Lebensmittel zu verbessern.

PROGRAMME

- Um die voreingestellten Programme zu nutzen, drücken Sie die Taste 13 "⌚"
- Drücken Sie die Taste 13 "⌚" so oft, bis das Programm ausgewählt ist, das Sie verwenden möchten. Das Licht des ausgewählten Programms blinkt.
- Sobald das Programm ausgewählt wurde, drücken Sie die Taste 7, damit die Fritteuse zu heizen beginnt.
- Zu jedem Zeitpunkt können Sie die eingestellte Temperatur oder Zeit ändern, indem Sie die Taste 10 drücken und mit +/- die gewünschte Temperatur oder Zeit hinzufügen oder reduzieren.

Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamtgarzeit, die Zeit, in der Maßnahmen erforderlich sind, und welche Maßnahmen für die besten Ergebnisse zu ergreifen sind.

Lebensmittel	Temperatur	Garzeit
Fleisch	200°C	15 Min
Pommes	200°C	20 Min
Torte	160°C	30 Min
Hähnchen	200°C	20 Min
Fisch	170°C	20 Min
Filet	180°C	10 Min
Trockenfrüchte	40-80°C	4 Stunden
Hähnchenflügel	200°C	13 Min

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNGEN! Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen

- Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz Entfernen Sie den Frittierkorb aus dem Fach Stellen Sie sicher, dass das Frittierfach und der Korb vollständig abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen
- Waschen Sie das Frittierfach und den Korb mit heißem, seifigem Wasser Verwenden Sie keine Metallkochgeschirre oder abrasive Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen könnten
- Der Frittierkorb und das Frittierfach sind spülmaschinenfest Für beste Reinigungsergebnisse platzieren Sie sie im oberen Fach Ihrer Spülmaschine
- Reinigen Sie das Gehäuse der Fritteuse mit einem weichen, nicht abrasiven feuchten Tuch

FEHLERSUCHE

Das Produkt wurde in einwandfreiem Zustand aus unserem Lager geliefert Sollten Sie jedoch ein Problem feststellen, verwenden Sie bitte den folgenden Fehlersucheleitfaden Wenn Sie das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich an den autorisierten Service

Defekt	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Ist nicht an die Steckdose angeschlossen	Stecken Sie das Gerät in die Steckdose
	Das Kochprogramm wurde nicht eingestellt	Wählen Sie die Garzeit/ das Programm gemäß der Gebrauchsanweisung aus
Die in dem Gerät zubereiteten Speisen sind roh	Die Menge des in den Korb eingelegten Essens ist zu groß	Legen Sie kleinere Stücke von Lebensmitteln in den Korb Kleinere Stücke garen leichter
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie die Temperatur auf das richtige Niveau gemäß dem Kochprogramm ein
	Die Garzeit ist zu kurz	Stellen Sie die Garzeit auf das richtige Niveau gemäß den Kochanweisungen ein
Die Speisen werden nicht gleichmäßig gegart	Bestimmte Lebensmittel müssen während der Garzeit einmal gewendet werden	Lebensmittel wie Kartoffeln müssen während der Garzeit einmal gewendet werden
Frittierte Snacks sind nicht knusprig	Sie haben eine Art von Lebensmitteln gewählt, die in einer klassischen / normalen Fritteuse gegart werden muss	Verwenden Sie Snacks, die in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden können, oder bestreichen Sie sie mit etwas Öl, um sie knuspriger zu machen

Der Garbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einsetzen	Es ist zu viel Lebensmittelmenge im Korb	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus
	Der Korb ist nicht richtig im Gerät positioniert	Schieben Sie den Korb in den Garbehälter, bis Sie ein Klicken hören
Das Gerät gibt weißen Rauch ab	Fettige Lebensmittel werden gegart	Beim Frittieren von fettigen Lebensmitteln in dem Gerät läuft eine große Menge Öl in das Gerät ab. Das Öl kann weißen Rauch erzeugen, und das Gefäß kann sich stärker als gewöhnlich erwärmen. Dies beeinträchtigt nicht das Endergebnis des Garens.
	Es gibt Fett- oder Ölreste im Gerät von vorherigen Einsätzen	Der weiße Rauch wird durch das Verbrennen des Fettes verursacht, das sich im Garbehälter befindet.
Pommes frites werden nicht gleichmäßig gegart	Sie haben nicht die richtigen Kartoffeln verwendet	Reinigen Sie die Schüssel nach jedem Gebrauch gründlich.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Garen nicht gründlich gereinigt	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Garsvorgangs ganz bleiben.
Frische Kartoffeln sind nach dem Garen in der Heißluftfritteuse nicht knusprig	Die Menge an Öl und Wasser beeinflusst, wie die Kartoffeln gegart werden	Spülen Sie die Kartoffeln gründlich aus, um die Stärke zu entfernen.
	Bitte reinigen und ersetzen Sie regelmäßig den Filter	Trocknen Sie die Kartoffeln gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stücke, um sie knuspriger zu machen. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knusprigere Kartoffeln zu erhalten.

Importeur:
Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7
71154 Nufringen Germany

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR

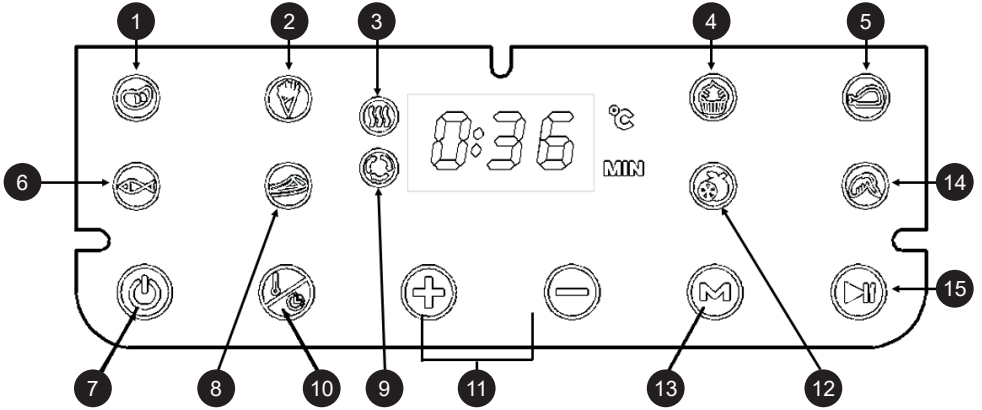
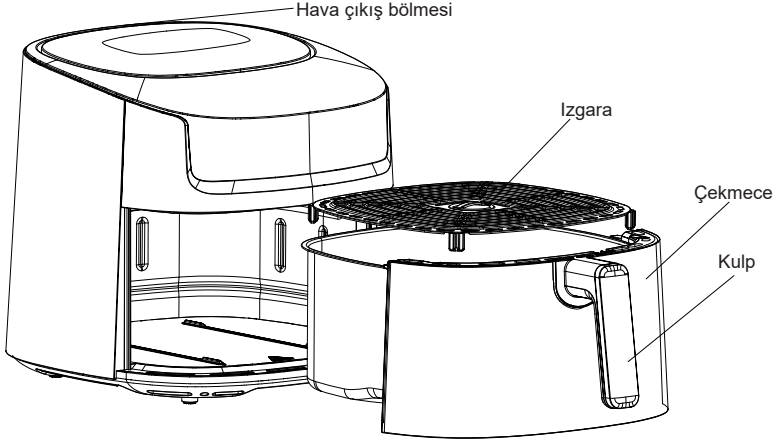
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI & UYARILAR

- Cihazı kullanmadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun
- Lütfen kullanılan voltajın belirtilen voltaja aynı olduğundan emin olun
- Kullanım kılavuzu, garanti belgesi, satış fişi ve mümkünse iç ambalajıyla birlikte saklayınız!
- Cihaz yalnızca özel kullanım içindir, ticari veya profesyonel kullanım için değildir!
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda her zaman fişi prizden çıkarın
Aksesuar parçalarını takarken, cihazı temizlerken veya herhangi bir arıza durumunda önce cihazı kapatın Fişi çekerken kabloyu değil, fişi tutun
- Çocukları elektrikli cihazların tehlikelerinden korumak için cihazı gözetimsiz bırakmayın Bu nedenle cihazınızın konumunu seçerken, çocukların cihaza erişim sağlayamayacakları şekilde düzenleyin
Kablonun sarkmamasına dikkat edin
- Cihazı ve kabloyu düzenli olarak hasar açısından kontrol edin Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin Plastik torba gibi ambalaj malzemeleriyle de oynamamaları gerektiğini unutmayın
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler ile deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir, ancak bu durumlarda gözetim altında olmaları veya güvenli kullanım konusunda talimat almış olmaları gerekir 8 yaş altı çocuklar ve gözetimsiz durumlarda temizlik ve kullanıcı bakımı yapmamaları gerekmektedir
- Cihazı kendiniz tamir etmeyin, sorun olması durumunda yetkili bir uzmana başvurun
- Güvenlik nedenleriyle, kırık veya hasar görmüş ana kablo yalnızca üreticinin sağladığı eşdeğer bir kablo ile, müşteri hizmetleri departmanından veya benzer nitelikteki bir kişi tarafından değiştirilmelidir
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzeri durumlardan uzak tutun
- Cihazı kapatın ve kullanmadığınız zamanlarda fişini çekin
- Sadece tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın
- Cihazı dış mekânda kullanmayın (Cihaz dış mekân kullanımı için tasarlanmışsa hariç) Her zaman sıfır veya sıfır altı sıcaklıklara karşı koruma sağlayın
- Suya yakın kullanmayın (küvet, lavabo vb) Cihaz yağmura veya

neme maruz bırakılmamalıdır Cihazı yalnızca elleriniz kuru olduğunda kullanın

- Cihaz suya düşerse, suyun içinden çıkarmadan önce fişini çekin Su kaynağına dokunmayın Cihazın tekrar kullanılabilmesi için uzmana kontrol ettirilmelidir Elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı su ile temizlemeyin veya suya batırmayın
- Cihazı sadece amaçlanan amaçlar için kullanın
- Bu cihaz sadece topraklı bir priz bağlandığında çalıştırılmalıdır Güç plakasında belirtilen voltajın sağlandığından emin olun
- Cihazın talimatlarda belirtilen amaçlar dışında kullanılması, yanlış kullanılması veya uzmanlar tarafından tamir edilmemesi durumunda oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir
- Cihazı her zaman düz ve yatay bir yüzeyde kullanın
- Cihaz, yüksek bir yerden sert bir zemine düştükten sonra artık kullanılmamalıdır Görünmeyen hasarlar bile cihazın fonksiyonel güvenliği üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir Cihaz, bir profesyonel tarafından kontrol edildikten sonra kullanılabilir
- Cihazı güç fişiyle tutarak taşımayın veya çekmeyin, kablo kırılması nedeniyle kısa devre riski vardır Güç kablosunu keskin kenarlardan geçirmeyin, sıkıştırmayın veya çekmeyin
- Eğer bir havalandırma deliği varsa, onu kapatmayın Havalandırma deliklerine sıvı veya toz dökmeyin
- Parmaklarınızı veya diğer cisimleri cihazın açık parçalarına sokmayın
- Bu talimatlara uyulmaması veya yanlış kullanım sonucu oluşan hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul edilmemektedir
- Yanma riski! Cihazın kullanımından sonra bazı yüzeyler çok sıcak olabilir, riskleri fark edin ve sıcak yüzeylere karşı dikkatli olun
- Cihazı temizlemeden önce fritöz tamamen soğuyana kadar bekleyin
- Fırını çalıştırırken, fırının etrafında yeterli hava dolaşımı sağlamak için fırının her tarafında en az dört inç boşluk bırakın
- Sıcak gaz veya elektrikli ocak veya mikrodalga fırın yakınına veya üzerine yerleştirmeyin
- Lütfen cihazı kapasitesine göre kullanın, asla aşırı doldurmayın
- Hava fritözü kullanırken, sıcak buhar hava çıkış deliklerinden yayılır Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava çıkış deliklerinden güvenli bir mesafede tutun Ayrıca cihazdan tencereyi çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat edin

HAVA FRİTÖZÜNÜZÜ TANIYIN



- | | | |
|---------------------------------|---|---|
| 1 Et göstergesi | 7 Açma-Kapama Düğmesi | 12 Kurutulmuş meyve ve sebze göstergesi |
| 2 Patates kızartması göstergesi | 8 Filtre göstergesi | 13 Program seçme düğmesi |
| 3 Isıtma göstergesi | 9 Fan göstergesi | 14 Tavuk kanatları göstergesi |
| 4 Turta göstergesi | 10 Sıcaklık / zaman düğmesi | 15 Duraklat düğmesi |
| 5 Tavuk göstergesi | 11 Sıcaklık ve zaman ayarlamaları düğmeleri | |
| 6 Balık göstergesi | | |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Fritözünüz, sepeti fritöz gövdesinin içindeki çekmeceye kilitlenmiş halde bulursanız, sepet çekmecesi açmak için sepet sapını sıkıca kavrayın, ardından ürün çekmecesi çıkarın ve temiz, düz bir çalışma yüzeyine yerleştirin
- Fritözün içi ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın Kızartma sepeti ve çekmecesi altına ve çevresinde ambalaj olmadığından emin olun
- Kızartma sepetini ve çekmeceyi sıcak, sabunlu suyla yıkayın
- Fritöz gövdesini suya daldırmayın Fritöz gövdesini nemli bir bezle silin, ardından tüm parçaları iyice kurulayın
- Temizlendikten sonra kızartma sepetini çekmeceye kilitleyin

KULLANIM TALİMATLARI

UYARILAR!

- Bu ürün su kaynatmak için kullanılmamalıdır
- Sepet ve çekmece sıcak olduğunda çok dikkatli olmalısınız Kızartma sepetinden ve yiyeceklerden buhar çıkmasını önleyin
- Fritöz ısınmayacak ve kontrol paneli, kızartma sepeti çekmecesini tamamen kapalı olmadığı sürece kapalı kalacaktır

Not: İlk kullanım sırasında fritöz hafif bir koku yayabilir Bu normaldir

- Fritözü düz, ısıya dayanıklı bir çalışma alanına ve prize yakın bir yere yerleştirin
- Çekmeceyi açmak için sepet sapını sıkıca kavrayın, ardından makineden çıkarın ve temiz, düz bir yüzeye yerleştirin
- Yiyecekleri kızartma sepetine yerleştirin Sepeti aşırı doldurmayın Yeterli pişirme ve hava dolaşımını sağlamak için ASLA kızartma sepetini yarısından fazla doldurmayın
- Montajı tamamlanmış kızartma sepeti çekmecesini fritözün ön kısmına yerleştirin Kızartma sepeti çekmecesinin her zaman tamamen kapalı olduğundan emin olun
- Kabloyu prize takın Ekran üzerindeki tüm ışıklar 1 saniyeliliğine yanacak, bekleme moduna girilecek ve güç düğmesi ışığı sürekli yanacaktır
- Güç düğmesine 0,5 saniye basın ve zil sesi duyulacaktır Ekrandaki tüm ışıklar yanacak ve varsayılan sıcaklık 200°C olarak görünecek, varsayılan süre "0:15" olarak gösterilecektir
- Sıcaklık / zaman dönüşüm tuşuna dokunarak sıcaklık veya zamanı seçin ve ekranındaki sayılar buna göre değişecektir
- Pişirme süresini ayarlamak için "+" veya "-" tuşlarına dokunun Süre 1 dakika artırılabilir veya azaltılabilir Maksimum ayarlanabilir süre 60 dakikadır
- Tuşa sık sık basarsanız, süreyi hızlı bir şekilde ayarlayabilirsiniz Kuru meyve dışında zaman ayar aralığı 0:01-0:60'dır
- Pişirme sıcaklığını ayarlamak için "+" veya "-" tuşuna dokunun Sıcaklık 5°C artırılabilir veya azaltılabilir
- Sıcaklığı hızlı bir şekilde ayarlamak için tuşa basın Sıcaklık ayar aralığı 40-200°C'dir
- Başlat/Duraklat düğmesine hafifçe dokunun, makine çalışmaya başlar ve motor çalışma göstergesi ve elektrikli ısıtma tüpü çalışma göstergesi dinamik bir döngüyle gösterilir
- Pişirme işlemi tamamlandığında, zil 3 kez çalacak, ekran süresi "000" olarak görünecek ve makine kapanacaktır Lütfen güç kablosunu çıkarın
- Eşit pişirme / kızartma sağlamak için, pişirme süresi boyunca kızartma sepeti çekmecesini yarıya kadar açın Kızartma sepetindeki yiyecekleri kontrol edin, çevirin veya iyice sallayın

Önemli: Çekmeceyi fritöz gövdesinden çıkardığınızda, makine tamamen durur Kızartma sepeti geri itildiğinde makine çalışmaya devam eder

Pişirme işlemi tamamlandığında, çekmeceyi makineden çıkarın ve düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin, ardından sepeti çekmecedan koruyucuyu serbest bırakarak ve sepet tutucu düğmesine "▲" basarak çıkarın

Eşit pişirme / kızartma sağlamak için, kızartma sepeti çekmecesini pişirme süresi boyunca yarıya kadar açın Kızartma sepetini çekmecedan çıkararak yiyecekleri döndürün veya sallayın İşiniz bittiğinde, sepeti tekrar çekmeceye koyun Zamanlayıcı çekmece açıldığında geri sayımı duraklatır ve fritöz ısınmayı durdurur, çekmece tekrar yerine yerleştirildiğinde geri sayım devam eder

Dikkat: Sıcak fritöz sepetini taşıırken her zaman fırın eldiveni kullanın

Yiyecekleri karıştırırken sepetin kilitli konumunda olduğundan emin olun Kişisel yaralanmaları veya maddi zararlarını önlemek için, sepeti taşıırken sepet serbest bırakma düğmesine basmayın

Sıcak yağ çekmecenin dibinde birikebilir Kişisel yaralanma veya yanma riskini önlemek veya yağın yiyeceklerle bulaşmasını engellemek için, çekmecedeki yağları boşaltmadan önce her zaman sepeti çekmecedan çıkarın

Sepet yerindeyken çekmeceyi **ASLA** döndürmeyin

UYARILAR! Kullanımda değilken fritözü fişten çekin

Pişmiş yiyeceklerin fritöz sepeti çekmecesinden veya kızartma sepetinden çıkarılmadan önce 5 ila 10 saniye bekleyin

YARARLI İPUÇLARI

- Hava fritözünde pişirme için zeytinyağı spreyi veya sebze yağı kullanın
 - Önceden paketlenmiş yiyecekleri daha az yağ ile, daha kısa sürede pişirmek için hava fritözünü kullanabilirsiniz Genel kural olarak, tarifin pişirme sıcaklığını 10°C düşürün ve pişirme süresini yiyeceğin ve miktarının türüne bağlı olarak %30 ila %50 arasında azaltın
 - Sepeti yiyeceklerle fazla doldurmayın Sepeti asla yarısından fazla doldurmayın
 - En iyi sonuçlar için, bazı yiyeceklerin pişirme süresi boyunca iyice sallanması veya çevrilmesi gerekir
 - Doğal olarak yüksek yağ içeren yiyecekleri, örneğin tavuk kanatları veya sosisler gibi, fazla dumanı önlemek için kullanırken, yağın fritöz çekmecesinden boşaltılması gerekebilir
 - İyileşmeyi teşvik etmek ve fazla dumanı önlemek için yiyecekleri pişirmeden önce her zaman kurulaşın
 - Küçük porsiyonlarda taze kaplanmış yiyecekleri kızartırken, kaplamayı yiyeceğe iyice bastırarak yapıştırın Sepete yerleştirirken yiyeceklerin birbirine temas etmediğinden emin olun, böylece hava tüm yüzeylere ulaşabilir
 - Hava fritözünü, yiyecekleri 220°C sıcaklıkta 15-20 dakika kadar yeniden ısıtmak için kullanabilirsiniz
- UYARILAR!** Et, kümes hayvanları ve balıkların iyice piştiğinden emin olmak için her zaman bir et termometresi kullanın

- Eşit pişirme / renklenme sağlamak için, pişirme süresinin ortasında fritöz çekmecesini açın Sepetteki yiyecekleri kontrol edin, çevirin veya iyice sallayın
- Daha küçük miktarlarda yiyecekleri daha kısa pişirme sürelerinde kızartmak daha iyi sonuçlar sağlar Tadınıza uygun olarak sıcaklıkları ve hava fritöz sürelerini gerektiği şekilde ayarlayın

ÖNEMLİ: Kızartmadan önce yiyeceklerin önceden yağlanmış olmaması durumunda, ktır ve kızarmış sonuçlar için tüm yiyeceklerin hafifçe yağlanmış olması gereklidir

- Yiyeceklerle yağ püskürtebilir veya fırçalayabilirsiniz
- Püskürtme yağları iyi çalışır çünkü yağ eşit şekilde dağılır ve daha az yağ kullanılır
- Ktır ktır sonuçlar için, yiyeceklerin yağı eklenmeden önce kuru olduğundan emin olun
- Çtır ktır sonuçlar için daha fazla yüzey alanı oluşturmak amacıyla yiyecekleri daha küçük parçalara kesin
- Yiyeceklerin daha iyi pişmesini sağlamak için fritözü 3-5 dakika önceden ısıtmanızı önerilir

PROGRAMLAR

- Önceden ayarlanmış programları kullanmak için 13 numaralı düğmeye “” basın
- Seçmek istediğiniz programı seçene kadar 13 numaralı düğmeye “” tekrar tekrar basın Seçilen programın ışığı yanıp sönecektir
- Program seçildikten sonra, 7 numaralı düğmeye basarak kızartıcıyı ısıtmaya başlayın
- Herhangi bir zamanda, sıcaklık veya zamanı ayarlamak için 10 numaralı düğmeye basın ve sıcaklık veya zamanı artırmak veya azaltmak için +/- düğmelerini kullanın

Aşağıdaki tablo, toplam ortalama pişirme süresi, gerekli işlem zamanları ve en iyi sonuçlar için alınacak aksiyonları listeler:

Yiyecek	Sıcaklık	Pişirme Zamanı
Et	200°C	15 dk
Patates kızartması	200°C	20 dk
Turta	160°C	30 dk
Tavuk	200°C	20 dk
Balık	170°C	20 dk
Fileto	180°C	10 dk
Meyve kurutma	40-80°C	4 saat
Tavuk kanatları	200°C	13 dk

TEMİZLİK VE BAKIM

UYARILAR! Hava fritözünün tamamen soğumasını bekleyin

- Fritözü prizden çıkarın Kızartma sepetini çekmeceден çıkarın Kızartma çekmecesini ve sepetin tamamen soğuduğundan emin olun
- Kızartma çekmecesini ve sepeti sıcak, sabunlu suyla yıkayın Metal mutfak gereçleri veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın; çünkü bu yapışmaz kaplamaya zarar verebilir
- Kızartma sepeti ve sepet çekmecesini bulaşık makinesinde yıkanabilir En iyi temizlik sonuçları için, bulaşık makinenizin üst rafına yerleştirin
- Fritözün gövdesini yumuşak, aşındırıcı olmayan nemli bir bezle temizleyin

SORUN GİDERME

Ürün, depo çıkışında mükemmel durumda teslim edilmiştir Ancak bir sorunla karşılaşırsanız, aşağıdaki sorun giderme kılavuzunu kullanın Sorunu çözemezseniz, yetkili servis ile iletişime geçin

Sorun	Olası Sebep	Çözüm
Hava fritözü çalışmıyor	Prize takılı değil	Cihazı prize takın
	Pişirme programı ayarlanmamış	Kullanıcı kılavuzuna göre pişirme süresi/programı seçin
Ürün içinde pişirilen yiyecek çığ kalıyor	Sepetteki yiyecek miktarı çok büyük	Sepete daha küçük yiyecek parçaları koyun Küçük parçalar daha kolay pişirilir
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük	Sıcaklığı pişirme talimatlarına göre doğru seviyede ayarlayın
	Pişirme süresi çok kısa	Pişirme süresini pişirme talimatlarına göre doğru seviyede ayarlayın
Yiyecek eşit şekilde pişmiyor	Belirli yiyecekler pişirme süresinin ortasında çevrilmelidir	Patates gibi yiyecekler pişirme süresinin ortasında çevrilmelidir
Kızartılmış atıştırmalıklar çıtır olmuyor	Klasik / normal fritözde pişirilmesi gereken bir yiyecek seçtiniz	Hava fritözünde pişirilebilen atıştırmalıkları kullanın veya daha çıtır olmaları için üzerine biraz yağ sürün
Pişirme sepeti cihazın içine düzgün yerleştirilemiyor	Sepette fazla yiyecek var	Sepeti doldururken MAX göstergesini geçmeyin
	Sepet, cihazda düzgün şekilde yerleştirilmemiş	Sepeti pişirme haznesine tıklama sesi duyana kadar itirin
Cihaz beyaz duman çıkartıyor	Yağlı yiyecekler pişiriliyor	Cihazda yağlı yiyecekler kızartıldığında, büyük miktarda yağ tabağa süzülür Yağ beyaz duman çıkarabilir ve hazne daha fazla ısınabilir Bu, pişirme sonucunu etkilemez
	Cihazda önceki kullanımlardan yağ kalıntıları var	Beyaz duman, pişirme haznesinde kalan yağın yanmasından kaynaklanır
Patates kızartması eşit şekilde pişmiyor	Doğru patatesleri kullanmadınız	Her kullanımdan sonra kaseyi iyice temizleyin
	Patatesleri pişirmeden önce iyi temizlemediniz	Taze patates kullanın ve pişirme sürecinde bütün kalmalarını sağlayın
Taze patatesler hava fritözünde pişirildikten sonra çıtır olmuyor	Kullanılan yağ ve su miktarı patateslerin nasıl pişirileceğini etkiler	Patatesleri iyice durulayarak nişastayı temizleyin
	Please clean and replace the filter regularly	Yağ eklemekten önce patatesleri iyice kurulaşın Patatesleri daha çıtır yapmak için küçük parçalara kesin Daha çıtır patatesler elde etmek için biraz daha yağ ekleyin

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır

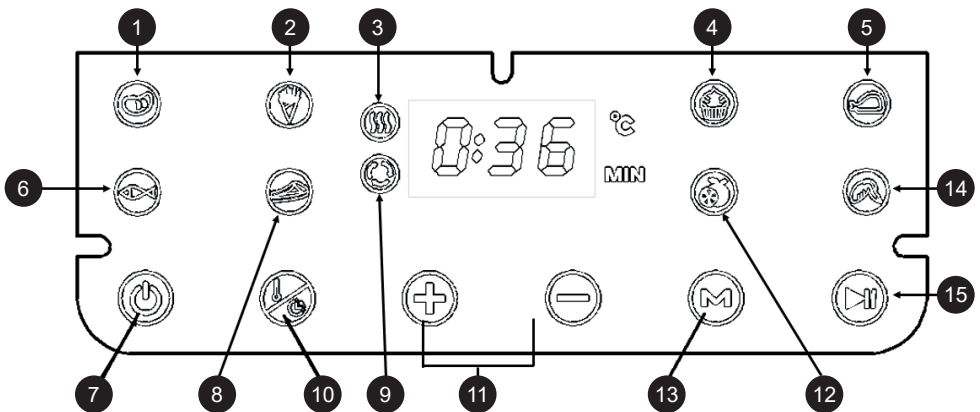
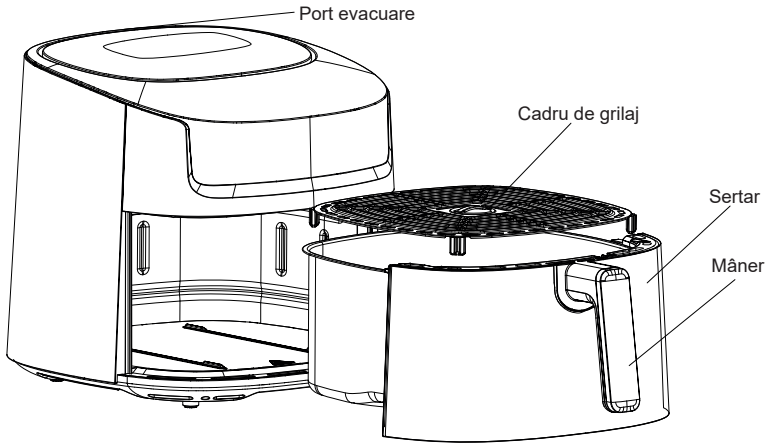
RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV
 ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS
 ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE

INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza acest dispozitiv, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni
- Vă rugăm să vă asigurați că tensiunea nominală este aceeași cu cea pe care ați utilizat-o
- Vă rugăm să păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, chitanța de vânzare și, dacă este posibil, cartonul cu ambalajul interior!
- Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării private și nu pentru uz comercial, nici pentru uz profesional!
- Întotdeauna scoateți mufa din priză atunci când dispozitivul nu este în uz sau atunci când montați părți accesorii, curățați dispozitivul sau în cazul în care apare o perturbare Oprți dispozitivul în prealabil Trageți de mufă, nu de cablu
- Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu-i lăsați niciodată nesupravegheați cu dispozitivul Prin urmare, când selectați locația pentru dispozitivul dumneavoastră, faceți-o astfel încât copiii să nu aibă acces la dispozitiv Asigurați-vă că cablul nu atârna
- Testați regulat dispozitivul și cablul pentru eventuale daune Dacă există vreo deteriorare, dispozitivul nu ar trebui utilizat
- Nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul Nu lăsați copiii să se joace cu materiale de ambalare cum ar fi sacii de plastic
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale, sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supervizați sau să li se fi dat instrucțiuni privind utilizarea în condiții de siguranță și să înțeleagă pericolele posibile Curățarea și întreținerea de către utilizator nu ar trebui să fie făcute de copii decât dacă au sub 8 ani și nu sunt supravegheați
- Nu reparați dispozitivul singuri, ci consultați un expert autorizat în caz de problemă
- Din motive de siguranță, un cablu de rețea rupt sau deteriorat poate fi înlocuit numai cu un cablu echivalent de la producător, departamentul nostru de service pentru clienți sau o persoană calificată similară
- Păstrați dispozitivul și cablul departe de căldură, lumina directă a soarelui, umezeală, muchii ascuțite și asemenea
- Opreșteți dispozitivul și deconectați-l atunci când nu îl utilizați
- Folosiți doar accesorii originale furnizate de furnizor
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber (Cu excepția cazului în care dispozitivul este destinat utilizării în exterior) Protejați întotdeauna împotriva temperaturilor zero sau sub-zero
- Nu utilizați niciodată aproape de apă (cadă, chiuvetă, etc) Aparatul

- nu ar trebui expus la ploaie sau umezeală Utilizați dispozitivul numai atunci când mâinile sunt uscate
- Dacă dispozitivul cade în apă, deconectați-l înainte de a-l scoate din apă Nu atingeți sursa de apă Dispozitivul trebuie verificat de un specialist înainte de a fi utilizat din nou Pentru a evita riscul de electrocutare, nu curățați dispozitivul cu apă sau nu-l scufundați în apă
 - Folosiți dispozitivul numai în scopul prevăzut
 - Acest dispozitiv trebuie utilizat numai atunci când este conectat la o priză cu împământare instalată în conformitate cu regulamentele Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde tensiunii indicate pe placa de tip
 - Daunele care apar atunci când dispozitivul este utilizat în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni sau este utilizat incorect sau nu este reparat de experți nu sunt acoperite de garanție
 - Folosiți întotdeauna dispozitivul pe o suprafață plană și orizontală
 - Dispozitivul nu ar trebui utilizat după ce a căzut pe o suprafață dură de la înălțime Chiar și daunele invizibile pot provoca efecte negative asupra siguranței funcționale a dispozitivului Dispozitivul poate fi utilizat doar după ce a fost verificat de un profesionist
 - Nu transportați sau trageți dispozitivul ținând mufa de alimentare, deoarece există un risc de scurtcircuit din cauza ruperii cablului Nu îndoiti, nu strângeți și nu trageți cablul de alimentare peste margini ascuțite
 - Dacă există un orificiu de ventilație, nu-l acoperiți Nu turnați lichide sau pudre în orificiile de ventilație
 - Nu introduceți degetele sau alte obiecte în părțile deschise ale dispozitivului
 - Nu se acceptă nicio răspundere în caz de daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau nerespectarea acestor instrucțiuni
 - Risc de arsuri! După utilizarea aparatului, unele suprafețe pot fi fierbinți, fiți conștienți de riscuri și fiți atenți la suprafețele fierbinți
 - Înainte de a curăța aparatul, așteptați să se răcească complet
 - În timpul utilizării airfryer-ului, asigurați-vă că lăsați cel puțin patru centimetri de spațiu pe toate părțile pentru a permite o circulație adecvată a aerului
 - Nu plasați pe sau lângă o aragaz sau o plită electrică încălzită, sau într-un cuptor încălzit sau într-un cuptor cu microunde
 - Vă rugăm să utilizați dispozitivul în conformitate cu capacitatea sa, fără a-l supraîncărca
 - În timpul prăjirii cu aer cald, se eliberează abur fierbinte prin deschiderile de evacuare a aerului Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de deschiderile de evacuare a aerului Fiți atenți și la aburul fierbinte și la aerul atunci când scoateți vasul din aparat

CUNOAȘTE FRITEUZA TA CU AER



- 1 Indicator carne
- 2 Indicator cartofi prăjiți
- 3 Indicator încălzire
- 4 Indicator plăcintă
- 5 Indicator pui
- 6 Indicator pește

- 7 Buton On-Off
- 8 Indicator file
- 9 Indicator ventilator
- 10 Buton temperatură / timp
- 11 Buton reglare temperatură și timp
- 12 Indicator fructe și legume uscate

- 13 Buton selectare program
- 14 Indicator aripioare de pui
- 15 Buton PAUZĂ

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Dacă friteuza ta este găsită cu coșul de prăjit blocat în sertar în interiorul corpului friteuzei, apucă ferm mânerul coșului pentru a deschide sertarul, apoi scoate sertarul și așează-l pe o suprafață de lucru curată și plată
- Îndepărtează toate materialele de ambalare și etichetele din interiorul și exteriorul friteuzei Verifică dacă nu există ambalaj sub și în jurul coșului de prăjit și al sertarului
- Spală coșul de prăjit și sertarul cu apă fierbinte și săpun
- Nu scufunda corpul friteuzei în apă Șterge corpul friteuzei cu aer cu o cârpă umedă, apoi usucă toate părțile complet
- Blochează coșul de prăjit în sertar după ce a fost curățat

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATENȚIONĂRI!

- Acest produs nu trebuie folosit pentru a fierbe apă
- Trebuie să fii foarte atent când manevrezi coșul și sertarul când sunt fierbinți Previne ieșirea aburului din coșul de prăjit și din alimente
- Friteuza cu aer nu se va încălzi, iar panoul de control va rămâne oprit până când sertarul coșului de prăjit este complet închis

Notă: La prima utilizare, friteuza cu aer poate emite un ușor miros Acest lucru este normal

- Plasează friteuza cu aer pe o suprafață de lucru plană și rezistentă la căldură, aproape de priză
- Apucă ferm mânerul coșului pentru a deschide sertarul, apoi scoate-l din aparat și așează-l pe o suprafață curată și plată
- Pune alimentele în coșul de prăjit Nu umple prea mult coșul cu alimente Pentru a asigura o gătire corectă și circulația aerului, NU umple niciodată coșul de prăjit mai mult de jumătate
- Introdu sertarul asamblat în partea din față a friteuzei Asigură-te întotdeauna că sertarul coșului este complet închis
- Conectează cablul la priză Toate luminile de pe ecranul de afișare se vor aprinde timp de 1 secundă, intrând în modul de așteptare, iar lumina butonului de alimentare va rămâne aprinsă constant
- Atinge butonul de pornire timp de 0,5 secunde și soneria va suna Toate luminile de pe ecranul de afișare se aprind, iar temperatura implicită de 200°C apare, timpul implicit „0:15” va fi indicat
- Atinge tasta de conversie temperatură / timp pentru a selecta temperatura sau timpul, iar numerele de pe ecranul de afișare vor fi convertite în mod corespunzător
- Atinge butoanele „+” sau „-” pentru a seta timpul de gătire Timpul poate fi crescut sau scăzut cu 1 minut Timpul maxim care poate fi setat este de 60 de minute
- Dacă apeși tasta frecvent, poți seta rapid timpul Intervalul de setare a timpului este 0:01-0:60, cu excepția fructelor uscate prăjite
- Atinge butonul „+” sau „-” pentru a seta temperatura de gătit Temperatura poate fi crescută sau scăzută cu 5°C
- Apasă tasta pentru a seta rapid temperatura Intervalul de setare a temperaturii este de 40-200°C
- Atinge ușor butonul de start / pauză, întregul aparat începe să funcționeze, iar pictogramele de indicație a funcționării motorului și a tubului de încălzire electric sunt afișate într-un ciclu dinamic
- După gătit, soneria va suna de 3 ori, timpul de afișare va fi „000”, aparatul se va opri complet, te rugăm să deconectezi cablul de alimentare
- Pentru a asigura o gătire uniformă / rumenire, deschide sertarul coșului la jumătatea timpului de gătire Verifică, întoarce sau agită viguros alimentele din coșul de prăjit

Important: Când scoți sertarul din corpul friteuzei cu aer, aparatul se oprește complet Aparatul își reia funcționarea când coșul de prăjit este introdus din nou După prăjire, scoate sertarul din aparat și așează-l pe o suprafață rezistentă la căldură, apoi scoate coșul din sertar eliberând protecția și apăsând butonul de ancorare a coșului”▲”

Pentru a asigura o gătire uniformă / rumenire, deschide sertarul coșului la jumătatea timpului de gătire Ridică coșul din sertar pentru a roti sau agita alimentele Odată terminat, pune coșul înapoi în sertar Cronometrul va pune pauză contorului invers atunci când sertarul este deschis, iar friteuza cu aer se va opri din încălzire până când sertarul este repus la locul său și contorul invers reia

Atenție: Folosește întotdeauna mănuși de cuptor atunci când manevrezi coșul fierbinte al friteuzei cu aer Asigură-te că coșul este în poziția blocată atunci când amesteci alimentele Pentru a evita rănirea persoanelor sau deteriorarea proprietății, nu apăsa butonul de eliberare a coșului în timp ce îl miști Uleiul fierbinte poate să se acumuleze pe fundul sertarului Pentru a evita riscul de rănire personală sau arsuri sau pentru a preveni contaminarea alimentelor cu ulei, deblochează și scoate întotdeauna coșul de prăjit înainte de a goli sertarul

NU întoarce niciodată sertarul cu coșul de prăjit înăuntru

ATENȚIONĂRI! Deconectează friteuza cu aer atunci când nu este în uz

Lasă alimentele gătită să stea timp de 5-10 secunde înainte de a scoate sertarul friteuzei sau alimentele din coșul de prăjit

SFATURI UTILE

- Utilizați un spray de ulei de măsline sau ulei vegetal pentru prăjirea cu aer
- Folosiți friteuza cu aer pentru a găti alimente preambalate cu o fracțiune din cantitatea de ulei și într-un timp mai scurt. Ca regulă generală, reduceți temperatura rețetei cu 10°C și reduceți timpul de gătire cu 30% până la 50%, în funcție de tipul și cantitatea de alimente
- Nu supraîncărcați coșul pentru a prăji alimentele. Nu umpleți niciodată coșul mai mult de jumătate
- Pentru cele mai bune rezultate, unele alimente trebuie să fie scuturate energic sau întoarse în timpul gătitului
- Pentru a evita fumul excesiv, atunci când gătiți alimente bogate în mod natural în grăsimi, cum ar fi aripile de pui sau cârnații, poate fi necesar să scurgeți grăsimea din sertarul coșului de prăjire în timpul utilizării
- Uscăți întotdeauna alimentele înainte de a găti pentru a încuraja rumenirea și a preveni fumul excesiv
- Pentru a prăji loturi mici de alimente proaspăt pane, apăsați pesmetul pe alimente pentru a ajuta la aderența acestuia. Așezați alimentele în coșul de prăjire astfel încât să nu se atingă pentru a permite circulația aerului pe toate suprafețele
- Friteuza cu aer poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele la o temperatură de 220°C timp de 15-20 de minute

ATENȚIE! Utilizați întotdeauna un termometru pentru carne pentru a vă asigura că carnea, păsările de curte și peștele sunt bine găsite înainte de a le consuma

- Pentru a asigura o gătire uniformă/rumenire, deschideți sertarul coșului de prăjire la jumătatea timpului de gătire. Verificați, întoarceți sau scuturați energic alimentele din coș
- Amintiți-vă, prăjirea unor cantități mai mici de alimente în timpuri mai scurte de gătire va oferi rezultate mai bune. Ajustați temperaturile și timpii de prăjire cu aer în funcție de gustul dvs.

IMPORTANT: Cu excepția cazului în care alimentele sunt pre-ungerate, pentru rezultate crocante și rumenite, toate alimentele trebuie unse ușor cu ulei înainte de prăjirea cu aer

- Puteți pulveriza sau unge alimentele cu ulei
- Spray-urile cu ulei funcționează bine, deoarece uleiul este distribuit uniform și este necesară o cantitate mai mică de ulei
- Pentru a obține rezultate crocante, asigurați-vă că alimentele sunt uscate înainte de a adăuga uleiul
- Tăiați bucăți mai mici pentru a crea o suprafață mai mare și pentru rezultate mai crocante
- Se recomandă preîncălzirea friteuzei timp de 3-5 minute pentru a îmbunătăți gătitul alimentelor

PROGRAME

- Pentru a utiliza programele presetate, apăsați butonul 13 „”
 - Apăsați din nou butonul 13 „” de câte ori doriți până când programul pe care doriți să-l utilizați este selectat. Lumina programului selectat va începe să clipească
 - Odată ales programul, apăsați butonul 7 pentru a începe încălzirea friteuzei
 - În orice moment, puteți modifica temperatura sau timpul setat apăsând butonul 10 și selectând cu butoanele +/- pentru a adăuga sau scădea temperatura sau timpul în funcție de necesități
- Această diagramă listează timpul total mediu de gătire, momentul în care este necesară acțiunea și ce acțiune trebuie întreprinsă pentru cele mai bune rezultate

Aliment	Temperatură	Timp de gătire
Carne	200°C	15 Min
Cartofi prăjiți	200°C	20 Min
Plăcintă	160°C	30 Min
Pui	200°C	20 Min
Pește	170°C	20 Min
Filet	180°C	10 Min
Fruite uscate	40-80°C	4 ore
Aripioare de pui	200°C	13 Min

ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE

ATENȚIE! Lăsați friteuza cu aer să se răcească complet înainte de curățare

- Deconectați friteuza Scoateți coșul de prăjire din sertar Asigurați-vă că sertarul și coșul friteuzei s-au răcit complet înainte de a le curăța
- Spălați sertarul și coșul cu apă caldă și săpun Nu folosiți ustensile din metal sau produse de curățare abrazive, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent
- Coșul și sertarul pot fi spălate în mașina de spălat vase Pentru cele mai bune rezultate de curățare, așezați-le pe raftul superior al mașinii de spălat vase
- Curățați corpul friteuzei cu o cârpă moale și neabrazivă, ușor umedă

PROBLEME

Produsul a fost livrat din depozitul nostru în stare perfectă Cu toate acestea, dacă descoperiți o problemă, utilizați ghidul de depanare de mai jos Dacă nu reușiți să o rezolvați, contactați serviciul autorizat

Defect	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer nu funcționează	Aparatul nu este conectat la priză	Conectați aparatul la priză
	Programul de gătit nu a fost setat	Selectați timpul/programul de gătire conform manualului de utilizare
Mâncarea gătită în aparat este crudă	Cantitatea de mâncare pusă în coș este prea mare	Puneți bucăți mai mici de mâncare în coș Bucățile mai mici se gătesc mai ușor
	Temperatura setată este prea mică	Setați temperatura la nivelul corect, conform programului de gătit
	Timpul de gătire este prea scurt	Setați timpul de gătire la nivelul corect, conform instrucțiunilor de gătit
Mâncarea nu este gătită uniform	Anumite tipuri de alimente trebuie întoarse la jumătatea timpului de gătit	Întoarceți alimentele precum cartofii la jumătatea timpului de gătire
Gustările prăjite nu sunt crocante	Ați ales un tip de mâncare care necesită gătire într-o friteuză clasică	Utilizați gustări care pot fi preparate într-o friteuză cu aer sau ungeți-le cu puțin ulei pentru a le face mai crocante

Coșul de gătit nu poate fi introdus corect în aparat	Cantitatea de alimente din coș este prea mare	Nu depășiți indicatorul MAX din coș când îl umpleți
	Coșul nu este poziționat corect în aparat	Introduceți coșul în aparat până auziți un clic
Aparatul emană fum alb	Se gătesc alimente grase	Când prăjiți alimente grase în aparat, o cantitate mare de ulei se scurge în vas. Uleiul poate produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează rezultatul final al gătitului.
	Există reziduuri de grăsime în aparat din utilizările anterioare	Fumul alb este cauzat de arderea grăsimii lăsate în vasul de gătit.
Cartofii prăjiți nu sunt gătiți uniform	Nu ați folosit cartofii potriviți	Curățați bine vasul după fiecare utilizare.
	Nu ați curățat bine cartofii înainte de a-i găti	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân întregi în timpul procesului de gătit.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți după ce au fost gătiți în friteuza cu aer	Cantitatea de ulei și apă utilizată influențează modul în care vor fi gătite cartofii	Clătiți bine cartofii pentru a îndepărta amidonul.
	Curățați și înlocuiți filtrul în mod regulat	Uscați bine cartofii înainte de a adăuga uleiul. Tăiați cartofii în bucăți mici pentru a-i face mai crocanți. Adăugați puțin mai mult ulei pentru a obține cartofi mai crocanți.

Importator:

•SC Zilanrom Trading Srl

Sos Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilanro)

•SC Scule si Unelte Design Srl

Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanofficalro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

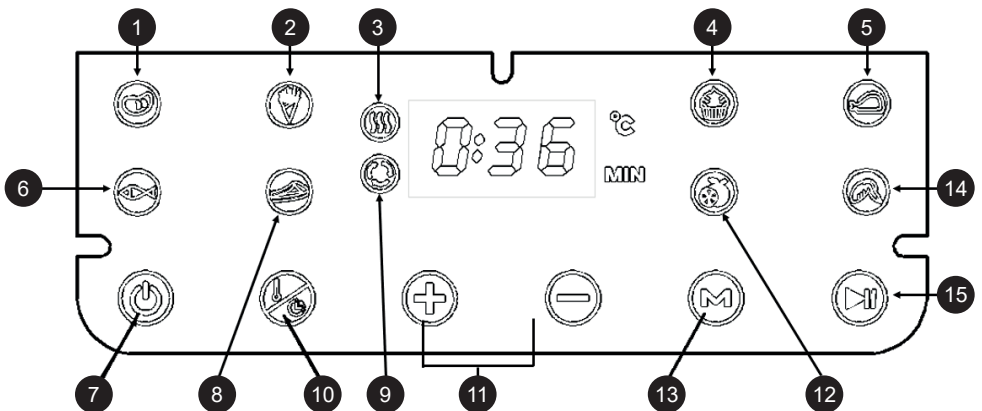
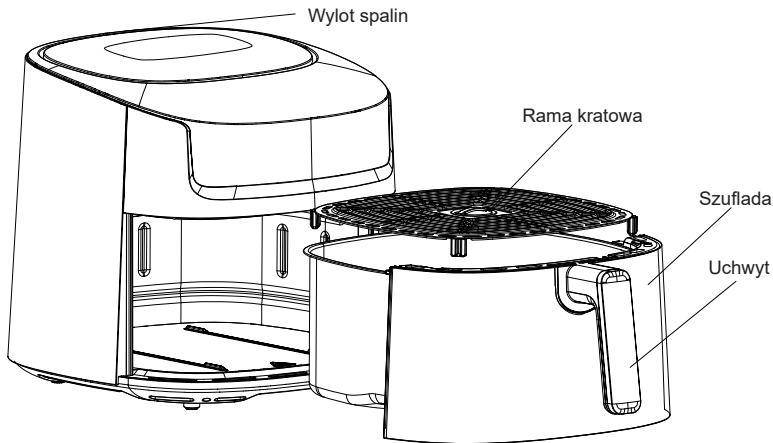
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI

INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed użyciem tego urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi
- Upewnij się, że napięcie znamionowe jest takie samo jak napięcie używane
- Proszę zachować instrukcje, świadectwo gwarancyjne, paragon zakupu i, jeśli to możliwe, karton z wewnętrznym opakowaniem!
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, nie do użytku komercyjnego ani zawodowego!
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest w użyciu, podczas mocowania części dodatkowych, czyszczenia urządzenia lub gdy wystąpi zakłócenie Wyłącz urządzenie przed tym Wyciągaj za wtyczkę, nie za kabel
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwem wynikającym z urządzeń elektrycznych, nigdy nie pozostawiaj ich bez nadzoru z urządzeniem Dlatego też wybierając miejsce na urządzenie, upewnij się, że dzieci nie mają do niego dostępu Zadbaj, aby kabel nie zwisał
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenie nie powinno być używane
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani opakowaniem, takim jak worki foliowe
- Urządzenie to może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z niepełnosprawnościami fizycznymi, sensorycznymi lub psychicznymi, lub brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie używać urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one poniżej 8 roku życia i nie są pod nadzorem
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, lecz skonsultuj się z autoryzowanym specjalistą w przypadku problemu
- Z powodów bezpieczeństwa uszkodzony lub zniszczony przewód zasilający może być zastąpiony tylko równoważnym przewodem od producenta, naszego działu obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowanej osoby
- Trzymaj urządzenie i kabel z dala od ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi i podobnych
- Wyłącz urządzenie i odłącz je, gdy nie jest używane
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez dostawcę
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz (chyba że urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz) Zawsze chron się przed zerowymi lub ujemnymi temperaturami

- Nigdy nie używaj w pobliżu wody (wanną, zlewu itp) Urządzenie nie powinno być wystawione na deszcz ani wilgoć Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy ręce są suche
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je przed wyjęciem z wody Nie dotykaj źródła wody Urządzenie musi zostać sprawdzone przez specjalistę przed ponownym użyciem Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie czyść urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie
- Używaj urządzenia tylko w celu jego przeznaczenia
- Urządzenie to może być używane tylko podłączone do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej
- Szkody wynikające z użytkowania urządzenia w innych celach niż określone w instrukcji lub z niewłaściwego użytkowania lub nie naprawiania przez ekspertów nie są objęte gwarancją
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni
- Urządzenie nie powinno być już używane, jeśli upadnie na twardą powierzchnię z wysokości Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą negatywnie wpływać na bezpieczeństwo funkcjonalne urządzenia Urządzenie można używać tylko po sprawdzeniu przez profesjonalistę
- Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia, trzymając wtyczkę zasilającą, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia z powodu przerwania kabla Nie zginaj, nie ściskaj ani nie ciągnij przewodu zasilającego przez ostry krawędzie
- Jeśli istnieje otwór wentylacyjny, nie zakrywaj go Nie nalewaj żadnych płynów ani proszków do otworów wentylacyjnych
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otwartych części urządzenia
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprzestrzeganiem tych instrukcji
- Ryzyko oparzeń! Po użyciu urządzenia niektóre powierzchnie mogą być gorące, zwróć uwagę na ryzyko i bądź ostrożny w kontakcie z gorącymi powierzchniami
- Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie
- Podczas użytkowania urządzenia typu airfryer zachowaj co najmniej cztery cale wolnej przestrzeni po wszystkich stronach, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku czy kuchence mikrofalowej
- Proszę używać urządzenia zgodnie z jego zdolnością, nigdy nie przeładuj go
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu przez otwory wydmuchu uwalnia się gorąca para, trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wydmuchu Bądź również ostrożny przy gorącej parze i powietrzu podczas wyjmowania naczynia z urządzenia

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ NA GORĄCE POWIETRZE



- | | | |
|-------------------------|--|--|
| 1 Indykator mięsa | 7 Przycisk włącz/wyłącz | 12 Indykator suszonych owoców i warzyw |
| 2 Indykator frytek | 8 Indykator filetu | 13 Przycisk wyboru programu |
| 3 Indykator nagrzewania | 9 Indykator wentylatora | 14 Indykator skrzydełek z kurczaka |
| 4 Indykator ciasta | 10 Przycisk temperatura/czas | 15 Przycisk PAUZA |
| 5 Indykator kurczaka | 11 Przyciski regulatorów temperatury i czasu | |
| 6 Indykator ryby | | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Jeśli Twoja frytkownica jest zablokowana z koszem w szufladzie w środku korpusu, chwyć mocno za uchwyt kosza, aby otworzyć szufladę, a następnie wyjmij produkt i umieść go na czystej, płaskiej powierzchni roboczej
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wnętrza i zewnątrz frytkownicy. Sprawdź, czy nie ma opakowań pod i wokół kosza do smażenia i szuflady
- Umyj kosz do smażenia i szufladę w gorącej wodzie z mydłem
- Nie zanurzaj korpusu frytkownicy w wodzie. Przetrzyj korpus frytkownicy wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osusz wszystkie części
- Zamknij kosz do smażenia po jego wyczyszczeniu w szufladzie

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

OSTRZEŻENIA!

- Tego produktu nie należy używać do gotowania wody
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi kosza i szuflady, gdy są gorące Zapobiegaj wydostawaniu się pary z kosza do smażenia i żywności
- Frytkownica nie będzie się nagrzewać, a panel sterowania pozostanie wyłączony, dopóki szuflada z koszem do smażenia nie zostanie całkowicie zamknięta

Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytkownica może wydzielać delikatny zapach To normalne

- Umieść frytkownicę na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni roboczej, blisko gniazdka
- Chwyć mocno za uchwyt kosza, aby otworzyć szufladę, a następnie wyjmij ją z maszyny i umieść na czystej, płaskiej powierzchni
- Włóż żywność do kosza do smażenia Nie przepełniaj kosza jedzeniem Aby zapewnić właściwe gotowanie i cyrkulację powietrza, NIGDY nie napełniaj kosza do smażenia więcej niż w połowie
- Włóż złożoną szufladę z koszem do przodu frytkownicy Zawsze upewnij się, że szuflada z koszem jest całkowicie zamknięta
- Podłącz przewód do gniazdka Wszystkie światła na ekranie wyświetlacza włączą się na 1 sekundę, przechodząc w tryb gotowości, a lampka przycisku zasilania będzie świecić się stale
- Dotknij przycisku zasilania na 0,5 sekundy, a brzęczyk wyda dźwięk Wszystkie światła na ekranie wyświetlacza włączą się, a domyślna temperatura 200°C pojawi się, a domyślny czas „0:15” zostanie wskazany
- Dotknij klawisza konwersji temperatury / czasu, aby wybrać temperaturę lub czas, a liczby na ekranie wyświetlacza zostaną odpowiednio zmienione
- Dotknij przycisków „+” lub „-”, aby ustawić czas gotowania Czas można zwiększać lub zmniejszać o 1 minutę Maksymalny czas, który można ustawić, to 60 minut
- Jeśli naciśniesz przycisk często, możesz szybko ustawić czas Zakres ustawień czasu wynosi 0:01-0:60, z wyjątkiem suszonych owoców
- Dotknij przycisku „+” lub „-”, aby ustawić temperaturę gotowania Temperaturę można zwiększać lub zmniejszać o 5°C
- Naciśnij przycisk, aby szybko ustawić temperaturę Zakres ustawień temperatury wynosi 40-200°C
- Lekko dotknij przycisku start/pauza, cały aparat zacznie pracować, a ikony wskazujące pracę silnika i pracę rurki grzewczej będą wyświetlane w dynamicznym cyklu
- Po zakończeniu gotowania brzęczyk zabrzmii 3 razy, czas wyświetlania wyniesie „000”, cały aparat zostanie wyłączony, proszę odłączyć przewód zasilający
- Aby zapewnić równomierne gotowanie / przypiekanie, otwórz szufladę z koszem w połowie czasu gotowania Sprawdź, obróć lub energicznie potrząśnij jedzeniem w koszu do smażenia

Ważne: Po wyjęciu szuflady z frytkownicy, urządzenie przestaje działać Urządzenie wznowia pracę, gdy kosz do smażenia jest ponownie wsunięty Po zakończeniu smażenia wyjmij szufladę z maszyny i umieść ją na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, a następnie wyjmij kosz z szuflady, zwalniając zabezpieczenie i naciskając przycisk zwalniania kosza „AA”

Aby zapewnić równomierne gotowanie / przypiekanie, otwórz szufladę z koszem w połowie czasu gotowania Podnieś kosz z szuflady, aby obrócić lub potrząsnąć jedzeniem Po zakończeniu umieść kosz z powrotem w szufladzie Timer zatrzyma odliczanie, gdy szuflada zostanie otwarta, a frytkownica przestanie się nagrzewać, dopóki szuflada nie zostanie ponownie wsunięta, a odliczanie będzie kontynuowane

Uwaga: Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas obsługi gorącego kosza frytkownicy Upewnij się, że kosz jest w pozycji zablokowanej podczas mieszania jedzenia Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, nie naciskaj przycisku zwalniania kosza podczas jego przemieszczania Gorący olej może zbierać się na dnie szuflady Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, poparzeń lub zanieczyszczenia jedzenia olejem, zawsze odblokuj i wyjmij kosz do smażenia przed opróżnieniem szuflady

NIGDY nie odwracaj szuflady z koszem do smażenia w środku

OSTRZEŻENIA! Odłącz frytkownicę, gdy nie jest używana

Pozostaw gotowane jedzenie na 5 do 10 sekund przed wyjęciem szuflady frytkownicy lub wyjęciem jedzenia z kosza do smażenia

PRZYPADNE WSKAZÓWKI

- Używaj sprayu z oliwą z oliwek lub olejem roślinnym do smażenia powietrzem
- Używaj frytkownicy na gorące powietrze do gotowania żywności wstępnie zapakowanej z minimalną ilością oleju i w krótszym czasie. Jako ogólna zasada, obniż temperaturę gotowania o 10°C i skróć czas gotowania o 30% do 50%, w zależności od rodzaju żywności i jej ilości
- Nie przepelniaj kosza do smażenia. Nigdy nie napełniaj kosza powyżej połowy
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, niektóre produkty muszą być energicznie wstrząsane lub obracane w trakcie gotowania
- Aby uniknąć nadmiernego dymienia, podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, takiej jak skrzydełka kurczaka lub kielbaski, może być konieczne odprowadzenie tłuszczu z szuflady kosza do smażenia w trakcie użytkowania
- Zawsze osuszaj jedzenie przed gotowaniem, aby uzyskać lepszą chrupkość i zapobiec nadmiernemu dymieniu
- Aby smażyć małe porcje świeżo panierowanej żywności, naciśnij panierkę na jedzeniu, aby lepiej się trzymała. Umieść jedzenie w koszu do smażenia tak, aby nie stykało się ze sobą, co umożliwi przepływ powietrza na wszystkich powierzchniach
- Frytkownica na gorące powietrze może być używana do podgrzewania jedzenia w temperaturze 220°C przez 15-20 minut

OSTRZEŻENIA! Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że mięso, drób i ryby są dobrze ugotowane przed zjedzeniem

- Aby zapewnić równomierne ugotowanie i rumienienie, otwórz szufladę kosza do smażenia w połowie czasu gotowania. Sprawdź, obróć lub energicznie potrząśnij jedzeniem w koszu
- Pamiętaj, że smażenie mniejszych ilości jedzenia w krótszym czasie gotowania przyniesie lepsze rezultaty. Dostosuj temperaturę i czasy smażenia powietrzem według własnych upodobań

WAŻNE: O ile jedzenie nie jest wcześniej natłuszczone, dla chrupiących i rumianych rezultatów, wszystkie produkty powinny być lekko natłuszczone przed smażeniem powietrzem

- Możesz spryskać lub posmarować jedzenie olejem
- Spraye olejowe działają dobrze, ponieważ olej jest równomiernie rozprowadzany, a potrzebna jest mniejsza ilość oleju
- Aby uzyskać chrupiące rezultaty, upewnij się, że jedzenie jest suche przed dodaniem oleju
- Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki, aby zwiększyć powierzchnię i uzyskać chrupkość
- Zaleca się wstępne nagrzanie frytkownicy przez 3-5 minut, aby poprawić gotowanie jedzenia

PROGRAMY

- Aby skorzystać z programów wstępnie ustawionych, naciśnij przycisk 13 „”
 - Naciśnij ponownie przycisk 13 „” tyle razy, ile chcesz, aż wybierzesz pożądany program. Światło wybranego programu zacznie migać
 - Po wybraniu programu naciśnij przycisk 7, aby rozpocząć nagrzewanie frytkownicy
 - W każdej chwili możesz zmienić ustawioną temperaturę lub czas, naciskając przycisk 10 i wybierając za pomocą +/- według własnych potrzeb, aby dodać lub zmniejszyć temperaturę lub czas
- Ta tabela przedstawia średni całkowity czas gotowania, czas, w którym wymagana jest akcja, oraz co należy zrobić, aby uzyskać najlepsze rezultaty

Jedzenie	Temperatura	Czas gotowania
Mięso	200°C	15 Min
Frytki	200°C	20 Min
Ciasto	160°C	30 Min
Kurczak	200°C	20 Min
Ryba	170°C	20 Min
Filet	180°C	10 Min
Owoce suszone	40-80°C	4 godziny
Skrzydółka kurczaka	200°C	13 Min

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIA! Pozwól frytkownicy na gorące powietrze całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem

- Odłącz frytkownicę Wyjmij kosz do smażenia z szuflady Upewnij się, że szuflada i kosz frytkownicy całkowicie ostygły przed czyszczeniem
- Umyj szufladę i kosz w gorącej, myjącej wodzie Nie używaj metalowych przyborów ani środków czyszczących o działaniu ściernym, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą
- Kosz i szuflada są bezpieczne do mycia w zmywarce Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, umieść je w górnym koszu zmywarki
- Wyczyść ciało frytkownicy miękką, nieabrazynową, lekko wilgotną szmatką

PROBLEMY

Produkt został dostarczony z naszego magazynu w doskonałym stanie Jeśli jednak napotkasz problem, skorzystaj z poniższego przewodnika rozwiązywania problemów Jeśli nie uda się rozwiązać problemu, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem

Wada	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka	Podłącz urządzenie do gniazdka
	Program gotowania nie został ustawiony	Wybierz czas/program gotowania zgodnie z instrukcją obsługi
Jedzenie gotowane w urządzeniu jest surowe	Ilość jedzenia umieszczona w koszyku jest zbyt duża	Umieść mniejsze kawałki jedzenia w koszyku Mniejsze kawałki łatwiej się gotują
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Ustaw temperaturę na odpowiednim poziomie zgodnie z programem gotowania
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Ustaw czas gotowania na odpowiednim poziomie zgodnie z instrukcją gotowania
Jedzenie nie jest gotowane równomiernie	Niektóre rodzaje jedzenia muszą być przewracane w połowie czasu gotowania	Takie jedzenie jak ziemniaki należy obracać w połowie czasu gotowania
Przekąski smażone nie są chrupiące	Wybrano rodzaj jedzenia, który wymaga gotowania w tradycyjnej frytkownicy	Używaj przekąsek, które można przygotować w frytkownicy powietrznej, lub posmaruj je odrobiną oleju, aby stały się bardziej chrupiące

Koszyk do gotowania nie może być poprawnie włożony do urządzenia	Ilość jedzenia w koszyku jest zbyt duża	Nie przekraczaj wskaźnika MAX w koszyku podczas napełniania
	Koszyk nie jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu	Włóż koszyk do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie
Urządzenie emituje biały dym	Gotowane są tłuste potrawy	Kiedy smażysz tłuste potrawy w urządzeniu, duża ilość oleju spływa do miski. Olej może produkować biały dym, a naczynie może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na ostateczny rezultat gotowania.
	W urządzeniu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego użycia	Biały dym jest spowodowany paleniem się tłuszczu pozostawionego w misce do gotowania
Frytki nie są gotowane równomiernie	Nie użyto odpowiednich ziemniaków	Dokładnie oczyść miskę po każdym użyciu
	Ziemniaki nie zostały dobrze umyte przed gotowaniem	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną całe podczas gotowania
Świeże ziemniaki nie są chrupiące po ugotowaniu w frytkownicy powietrznej	Ilość użytego oleju i wody wpływa na sposób, w jaki ziemniaki będą gotowane	Dokładnie przepłucz ziemniaki, aby usunąć skrobię
	Proszę regularnie czyścić i wymieniać filtr	Dokładnie osusz ziemniaki przed dodaniem oleju Pokrój ziemniaki na małe kawałki, aby były bardziej chrupiące Dodaj odrobinę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące ziemniaki

Importer: Zilan Polska Sp z oo, ul gen R Kuklińskiego
zilanpolska@zilancomtr
SERWIS: IBE Technologies Sp z oo, ul gen R Kuklińskiego
14, 08-110 Siedlce

Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA
VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU
OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

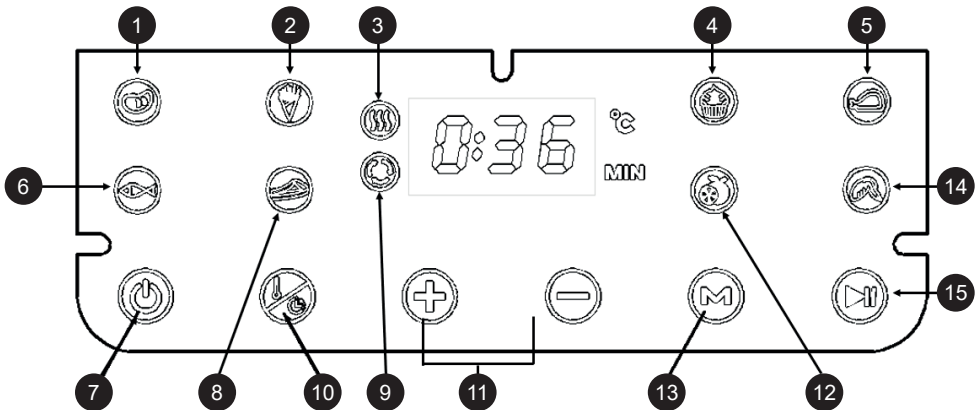
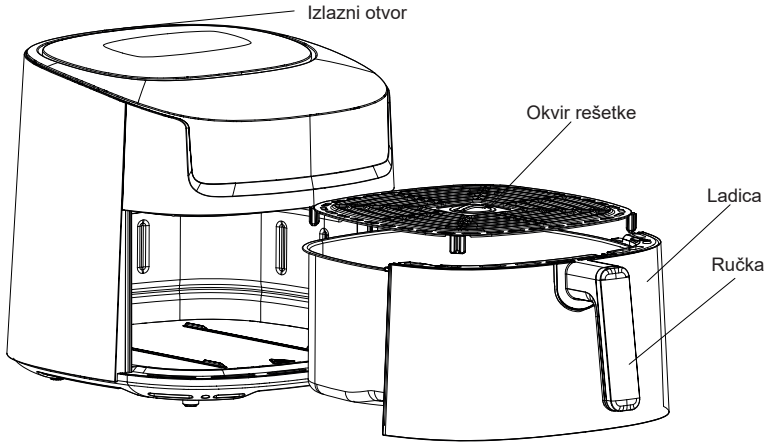
- Prije uporabe ovog uređaja pažljivo pročitajte upute iz priručnika
- Provjerite je li nazivni napon isti kao i napon koji koristite
- Čuvajte upute, jamstveni certifikat, račun i, ako je moguće, kartonsku ambalažu s unutarnjim pakiranjem!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu i nije namijenjen za komercijalnu ili profesionalnu uporabu!
- Uvijek izvadite utikač iz utičnice kad uređaj nije u uporabi, kad pričvršćujete dodatne dijelove, čistite uređaj ili kad dođe do smetnje. Isključite uređaj prije toga. Povucite za utikač, a ne za kabel
- Kako biste zaštitili djecu od opasnosti električnih uređaja, nikada ih nemojte ostavljati samu s uređajem. Stoga prilikom odabira mjesta za svoj uređaj postupite tako da djeca nemaju pristup uređaju. Pazite da kabel ne visi
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem. Ne dopustite djeci da se igraju s ambalažnim materijalom poput plastičnih vrećica
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe s fizičkim, senzornim ili mentalnim poteškoćama ili nedostatkom iskustva i znanja, pod nadzorom ili uz instrukcije o sigurnoj uporabi uređaja i razumijevanju mogućih opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne bi smjeli obavljati djeca mlađa od 8 godina bez nadzora
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlaštenom stručnjaku u slučaju problema
- Radi sigurnosti, oštećeni ili slomljeni mrežni kabel smije zamijeniti samo ekvivalentni kabel od proizvođača, našeg odjela za korisničku podršku ili slično kvalificirana osoba
- Držite uređaj i kabel dalje od topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage, oštih rubova i slično
- Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice kad uređaj nije u uporabi
- Koristite samo originalne dodatke koje je isporučitelj dao
- Ne koristite uređaj na otvorenom (Osim ako je uređaj dizajniran za vanjsku uporabu). Uvijek se zaštitite od nultih ili subnultih temperatura
- Nikada nemojte koristiti uređaj u blizini vode (kade, umivaonika itd). Aparat ne smije biti izložen kiši ili vlazi. Uređaj koristite samo kad su vam ruke suhe
- Ako uređaj padne u vodu, izvucite utikač prije nego što ga izvadite iz

vode Ne dodirujte izvor vode Uređaj mora pregledati stručnjak prije ponovne uporabe Kako biste izbjegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom niti ga uranjajte u vodu

- Koristite uređaj samo za predviđenu svrhu
- Ovaj uređaj smije se upotrebljavati samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu u skladu s propisima Pazite da opskrbeni napon odgovara naponu navedenom na tip pločici
- Oštećenja koja nastanu ako se uređaj koristi u druge svrhe od onih navedenih u uputama ili se koristi na nepravilan način ili nije popravljen od stručnjaka ne pokriva jamstvo
- Uvijek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini
- Uređaj se ne smije više koristiti nakon pada na tvrdi površinu s visine Čak i nevidljiva oštećenja mogu uzrokovati negativne učinke na funkcionalnu sigurnost uređaja Uređaj se može ponovno koristiti tek nakon što ga pregleda stručnjak
- Nikada ne nosite ili vučete uređaj držeći utikač jer postoji rizik od kratkog spoja zbog pucanja kabla Ne savijajte, stežite ili povlačite kabel preko oštih rubova
- Ako postoji ventilacijski otvor, nemojte ga pokrivati Ne ulijevajte tekućine ili prah u ventilacijske otvore
- Ne stavljajte prste ili druge predmete u otvorene dijelove uređaja
- Ne prihvaćamo odgovornost u slučaju oštećenja uzrokovanih nepravilnom uporabom ili nepoštivanjem ovih uputa
- Opasnost od opekline! Nakon upotrebe uređaja neke površine mogu biti vruće, budite svjesni rizika i budite oprezni kod vrućih površina
- Prije čišćenja uređaja pričekajte da friteza potpuno ohladi
- Prilikom rada zračne friteze držite najmanje četiri inča prostora sa svih strana zračne friteze kako bi omogućili adekvatnu cirkulaciju zraka
- Ne stavljajte uređaj na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog štednjaka, u zagrijanu pećnicu ili u mikrovalnu pećnicu
- Molimo koristite uređaj prema njegovoj kapacitetu, nikada ga nemojte pretrpavati
- Tijekom prženja vrućim zrakom, kroz otvore za izlaz zraka oslobađa se vruća para Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka Također budite oprezni kod vruće pare i zraka prilikom vađenja posude iz uređaja

CRO-BIH

UPNIKNAJTE SVOJU FRITERAČU NA VROĆEM ZRAKU



- | | | |
|--------------------------|--|----------------------------------|
| 1 Indikator mesa | 7 Prekidač Uklj/Isklj | 12 Indikator suhog voća i povrća |
| 2 Indikator krumpirića | 8 Indikator fileta | 13 Prekidač odabira programa |
| 3 Indikator zagrijavanja | 9 Indikator ventilatora | 14 Indikator pilećih krilaca |
| 4 Indikator pite | 10 Prekidač temperatura / vrijeme | 15 Prekidač PAUZA |
| 5 Indikator piletine | 11 Prekidači za regulaciju temperature i vremena | |
| 6 Indikator ribe | | |

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

- Ako se vaša friteza nalazi s košarom zaključanom u ladici unutar tijela friteze, čvrsto držite ručku košare kako biste otvorili ladicu, a zatim izvadite ladicu i stavite je na čistu, ravnu radnu površinu
- Uklonite sav pakirani materijal i naljepnice s unutarnje i vanjske strane friteze. Provjerite da li nema pakiranja ispod i oko košare za prženje i ladice
- Poperite košaru za prženje i ladicu vrućom sapunicom
- Ne uranjajte tijelo friteze u vodu. Obrišite tijelo friteze vlažnom krpom, a zatim temeljito osušite sve dijelove
- Zaključajte košaru za prženje u ladicu nakon što je očistite

UPUTE ZA UPORABU

UPRAVO!

- Ovaj proizvod se ne smije koristiti za kuhanje vode
- Budite vrlo oprezni prilikom rukovanja košarom i ladicom kada su vrući. Spriječite isparavanje pare iz košare za prženje i hrane
- Friteza se neće zagrijavati, a kontrolna ploča će ostati isključena dok ladica s košarom za prženje nije potpuno zatvorena

Napomena: Tijekom prvog korištenja friteze može isijavati blagi miris. To je normalno.

- Postavite fritezu na ravnu, otpornu na toplinu radnu površinu blizu utičnice
- Čvrsto držite ručku košare kako biste otvorili ladicu, a zatim je izvadite iz uređaja i stavite na čistu, ravnu površinu
- Stavite hranu u košaru za prženje. Ne prepunjavajte košaru hranom. Da biste osigurali pravilno kuhanje i cirkulaciju zraka, NIKADA ne napunite košaru za prženje više od pola
- Umetnite sastavljenu ladicu s košarom u prednji dio friteze. Uvijek se pobrinite da je ladica s košarom potpuno zatvorena
- Uključite kabel u zidnu utičnicu. Sva svjetla na ekranu će se uključiti na 1 sekundu, prelazeći u stanje pripravnosti, a svjetlo na tipki za napajanje će stalno svijetliti
- Dodirnite tipku za napajanje na 0,5 sekundi i oglasit će se zvučni signal. Sva svjetla na ekranu će se upaliti, a zadana temperatura od 200°C će se prikazati, a zadano vrijeme „0:15“ će biti označeno
- Dodirnite tipku za promjenu temperature / vremena kako biste odabrali temperaturu ili vrijeme, a brojevi na ekranu će se odgovarajuće promijeniti
- Dodirnite tipke „+“ ili „-“ za postavljanje vremena kuhanja. Vrijeme se može povećati ili smanjiti za 1 minutu. Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 60 minuta
- Ako često pritiskate tipku, možete brzo postaviti vrijeme. Raspon postavljanja vremena je 0:01-0:60, osim za pržene suhe voće
- Dodirnite tipke „+“ ili „-“ za postavljanje temperature kuhanja. Temperatura se može povećati ili smanjiti za 5°C
- Pritisnite tipku za brzo postavljanje temperature. Raspon postavljanja temperature je 40-200°C
- Lagano dodirnite tipku za početak / pauzu, cijeli aparat će početi raditi, a ikone indikacije rada motora i električne grijače cijevi će se prikazivati u dinamičkom ciklusu
- Nakon kuhanja, zvučni signal će se oglasiti 3 puta, vrijeme prikaza će biti „000“, cijeli aparat će se isključiti, molimo iskopčajte kabel za napajanje
- Za osiguranje ravnomjernog kuhanja / zapečenja, otvorite ladicu s košarom na pola vremena kuhanja. Provjerite, okrenite ili energično protresite hranu u košari za prženje

Važno: Kada izvučete ladicu iz tijela friteze, uređaj prestaje raditi. Uređaj će nastaviti raditi kada se košara za prženje ponovno umetne. Nakon prženja, izvadite ladicu iz uređaja i stavite je na ravnu, otpornu na toplinu površinu, a zatim izvadite košaru iz ladice otpuštanjem zaštite i pritiskom na gumb za otpuštanje košare „▲“

Za osiguranje ravnomjernog kuhanja / zapečenja, otvorite ladicu s košarom na pola vremena kuhanja. Podignite košaru iz ladice kako biste okrenuli ili protresli hranu. Kada završite, vratite košaru u ladicu. Tajmer će pauzirati odbrojavanje kada se ladica otvori, a friteza će prestati grijati dok se ladica ne vrati na mjesto, a odbrojavanje će se nastaviti.

Opasnost: Uvijek koristite kuhinjske rukavice prilikom rukovanja vrućom košarom friteze. Provjerite je li košara u zaključanom položaju prilikom miješanja hrane. Da biste izbjegli ozljede ili oštećenje imovine, nemojte pritiskati gumb za otpuštanje košare dok je pomičete. Vruće ulje može se skupljati na dnu ladice. Da biste izbjegli rizik od ozljeda ili opekline, kao i da biste spriječili kontaminaciju hrane uljem, uvijek otključajte i izvadite košaru za prženje iz ladice prije nego je ispraznite.

NIKADA ne prevrćite ladicu s košarom za prženje unutar

UPRAVO! Iskopčajte fritezu kada nije u upotrebi

Ostavite kuhanu hranu na 5-10 sekundi prije nego što izvadite ladicu friteze ili hranu iz košare za prženje

KORISNI SAVJETI

- Koristite sprej s maslinovim uljem ili biljnim uljem za prženje zrakom
- Koristite svoju fritezu za zrak za kuhanje pakiranih namirnica s minimalnom količinom ulja i u kraćem vremenu Kao opće pravilo, smanjite temperaturu kuhanja recepta za 10°C i skratite vrijeme kuhanja za 30% do 50% ovisno o vrsti i količini hrane
- Nemojte prepunjavati košaru za prženje Nikada nemojte napuniti košaru više od polovice
- Za najbolje rezultate, neke namirnice treba energično promiješati ili okrenuti tijekom kuhanja
- Da biste izbjegli prekomjerno dimljenje, kod kuhanja hrane koja prirodno sadrži puno masti, poput pilećih krilca ili kobasica, može biti potrebno ocijediti mast iz ladice košare tijekom uporabe
- Uvijek posušite hranu prije kuhanja kako biste potaknuli zlatno smeđu boju i spriječili prekomjerno dimljenje
- Za prženje malih količina svježe pohanih namirnica, pritisnite pohanje na hranu kako bi se bolje držalo Stavite hranu u košaru za prženje tako da se ne dodiruje, kako bi zrak mogao cirkulirati oko svih površina
- Fritezu za zrak možete koristiti za ponovno zagrijavanje hrane na temperaturi od 220°C tijekom 15-20 minuta

UPOZORENJA! Uvijek koristite termometar za meso kako biste se uvjerali da je meso, perad i riba dobro kuhani prije nego što ih pojedete

- Da biste osigurali ravnomjerno kuhanje i zlatnu boju, otvorite ladicu košare za prženje na pola vremena kuhanja Provjerite, okrenite ili energično promiješajte hranu u košari
- Zapamtite, prženje manjih količina hrane u kraćem vremenu donosi bolje rezultate Prilagodite temperature i vrijeme prženja prema svom ukusu

VAŽNO: Osim ako hrana nije prethodno premazana, za hrskave i zlatne rezultate, svu hranu treba lagano premazati uljem prije prženja zrakom

- Možete poprskati ili premazati hranu uljem
- Sprejevi s uljem dobro funkcioniraju jer se ulje ravnomjerno raspoređuje i potrebna je manja količina ulja
- Da biste postigli hrskave rezultate, pobrinite se da hrana bude suha prije dodavanja ulja
- Narežite hranu na manje komade kako biste povećali površinu i postigli hrskavije rezultate
- Preporučuje se prethodno zagrijavanje friteze 3-5 minuta za poboljšanje kuhanja hrane

PROGRAMI

- Da biste koristili unaprijed postavljene programe, pritisnite gumb 13 „“
- Pritisnite gumb 13 „“ ponovo onoliko puta koliko želite dok ne odaberete željeni program Svjetlo odabrane opcije početi će treptati
- Nakon odabira programa, pritisnite gumb 7 kako bi friteza započela s grijanjem
- U bilo kojem trenutku možete promijeniti postavljenu temperaturu ili vrijeme pritiskanjem gumba 10 i odabirom pomoću +/-prema potrebi da biste povećali ili smanjili temperaturu ili vrijeme

Ova tablica prikazuje prosječno ukupno vrijeme kuhanja, vrijeme kada je potrebna akcija i koje radnje treba poduzeti za najbolje rezultate

Piletina	Temperatura	Vrijeme kuhanja
Meso	200°C	15 min
Pomfrit	200°C	20 min
Pita	160°C	30 min
Piletina	200°C	20 min
Riba	170°C	20 min
Filet	180°C	10 min
Suho voće	40-80°C	4 hours sata
Pileća krilca	200°C	13 min

NJEGOVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJA! Ostavite fritezu za zrak da se potpuno ohladi prije čišćenja

- Isključite fritezu Izvadite košaru za prženje iz ladice Provjerite jesu li ladica i košara potpuno ohlađeni prije čišćenja
- Operite ladicu i košaru vrućom sapunicom Nemojte koristiti metalne predmete ili abrazivne sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti neprianjajuću prevlaku
- Košara i ladica su pogodne za pranje u perilici posuđa Za najbolje rezultate, stavite ih na gornju policu perilice
- Očistite tijelo friteze mekanom, ne-abrazivnom vlažnom krpom

PROBLEMI

Proizvod je isporučen iz našeg skladišta u savršenom stanju Ako, međutim, otkrijete problem, koristite donji vodič za rješavanje problema Ako ne možete riješiti problem, kontaktirajte ovlašteni servis

Nedostatak	Mogući uzrok	Rješenje
Zračni friteza ne radi	Uređaj nije priključen na utičnicu	Priključite uređaj na utičnicu
	Program kuhanja nije postavljen	Odaberite vrijeme/program kuhanja prema uputama za uporabu
Hrana kuhana u uređaju je sirova	Količina hrane stavljena u košaru je prevelika	Stavite manje komade hrane u košaru Manji komadi se lakše kuhaju
	Postavljena temperatura je preniska	Postavite temperaturu na ispravnu razinu prema programu kuhanja
	Vrijeme kuhanja je prekratko	Postavite vrijeme kuhanja na ispravnu razinu prema uputama za kuhanje
Hrana se ne kuha ravnomjerno	Neke vrste hrane treba okrenuti na pola vremena kuhanja	Hranu poput krumpira treba okrenuti na pola vremena kuhanja
Pržene grickalice nisu hrskave	Odabrali ste vrstu hrane koja zahtijeva kuhanje u klasičnoj fritezi	Koristite grickalice koje se mogu pripremiti u zračnoj fritezi ili ih premažite s malo ulja kako bi postale hrskavije
Košara za kuhanje ne može se ispravno umetnuti u uređaj	Količina hrane u košari je prevelika	Ne prelazite MAX indikator na košari prilikom punjenja
	Košara nije pravilno smještena u uređaju	Umetnite košaru u uređaj dok ne čujete klik
Uređaj isijava bijeli dim	Kuhaju se masni proizvodi	Kada pržite masne proizvode u uređaju, velika količina ulja se sakuplja u posudi Ulje može proizvoditi bijeli dim, a posuda se može zagrijati više nego obično To ne utječe na konačan rezultat kuhanja
	U uređaju su ostali tragovi masnoće iz prethodne upotrebe	Bijeli dim uzrokuje sagorijevanje masnoće koja je ostala u posudi za kuhanje
Pomfrit nije ravnomjerno kuhan	Niste koristili odgovarajući krumpir	Temeljito očistite posudu nakon svake upotrebe
	Niste dobro očistili krumpire prije kuhanja	Koristite svježi krumpir i osigurajte da ostane cijeli tijekom procesa kuhanja
Svježi krumpiri nisu hrskavi nakon kuhanja u zračnoj fritezi	Količina korištenog ulja i vode utječe na način na koji će se krumpiri kuhati	Temeljito operite krumpire kako biste uklonili škrob
	Molimo redovito čistite i mijenjajte filter	Dobro posušite krumpire prije dodavanja ulja Narežite krumpire na male komade kako bi bili hrskaviji Dodajte malo više ulja kako biste dobili hrskavije krumpire

Uvoznik za HR:

- ZED doo Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH:

- Digitalis doo MSPahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BIH Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE PRÉPARÉ POUR PLUS QU'UN MODÈLE
IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTÉRISTIQUES QUI SONT CITÉES DANS LE MANUEL UTILISATEUR
CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

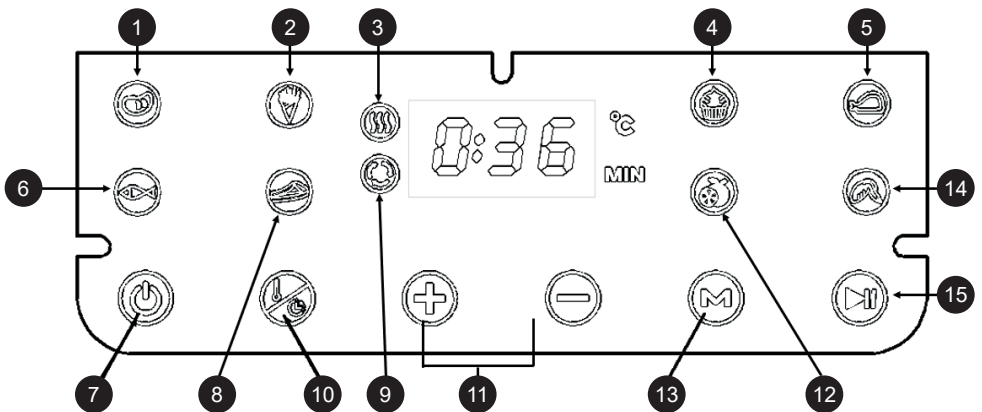
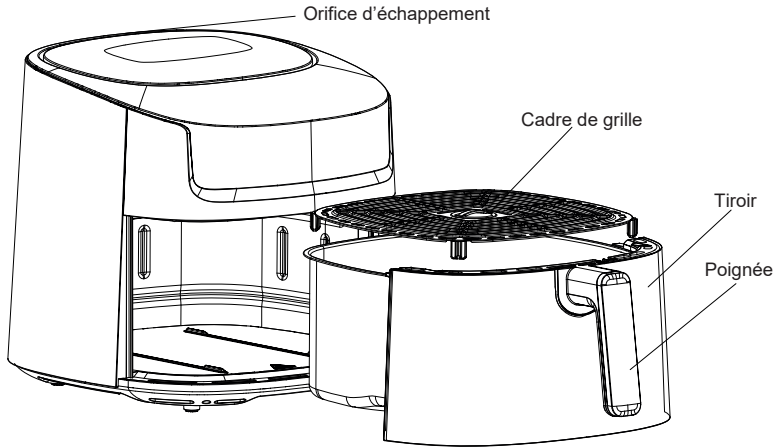
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions
- Assurez-vous que la tension nominale est identique à celle que vous avez utilisée
- Veuillez conserver les instructions, le certificat de garantie, le reçu de vente, et si possible, le carton avec l'emballage intérieur !
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non commercial, ni professionnel !
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors de la fixation des accessoires, du nettoyage de l'appareil ou en cas de perturbation Éteignez d'abord l'appareil Tirez sur la fiche, pas sur le câble
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais seuls avec l'appareil Choisissez l'emplacement de votre appareil de sorte que les enfants n'y aient pas accès Assurez-vous que le câble ne pend pas
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter d'éventuels dommages Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériel d'emballage tel que les sacs en plastique
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou un manque d'expérience et de connaissance, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers possibles Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont moins de 8 ans et sont non surveillés
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais consultez un expert autorisé en cas de problème
- Pour des raisons de sécurité, un cordon secteur cassé ou endommagé ne doit être remplacé que par un cordon équivalent du fabricant, de notre service clientèle ou d'une personne qualifiée similaire
- Gardez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des bords tranchants, et ainsi de suite
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis par le fournisseur
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur (Sauf si l'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur) Protégez toujours contre les températures nulles ou sub-nulles
- Ne jamais utiliser près de l'eau (baignoire, évier, etc) L'appareil ne doit

pas être exposé à la pluie ou à l'humidité Utilisez l'appareil uniquement lorsque vos mains sont sèches

- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le sortir de l'eau Ne touchez pas à la source d'eau L'appareil doit être vérifié par un spécialiste avant d'être réutilisé Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau ni ne l'immergez dans l'eau
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins prévues
- Cet appareil ne doit être utilisé que lorsqu'il est connecté à une prise de terre installée conformément à la réglementation Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique
- Les dommages survenus lorsque l'appareil est utilisé à d'autres fins que celles spécifiées dans les instructions, ou s'il est utilisé de manière incorrecte ou non réparé par des experts, ne sont pas couverts par la garantie
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate et horizontale
- L'appareil ne doit plus être utilisé après une chute sur une surface dure depuis une hauteur Même les dommages invisibles peuvent avoir des effets négatifs sur la sécurité fonctionnelle de l'appareil L'appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été vérifié par un professionnel
- Ne portez jamais ou ne tirez jamais l'appareil en tenant la fiche de courant, car il y a un risque de court-circuit en cas de rupture de câble Ne pliez pas, ne pincez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants
- S'il y a un trou de ventilation, ne le couvrez pas Ne versez aucun liquide ou poudre dans les trous de ventilation
- Ne pas insérer les doigts ni d'autres objets dans les parties ouvertes de l'appareil
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte ou le non-respect de ces instructions
- Risque de brûlures ! Après utilisation de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes, soyez conscient des risques et soyez prudent avec les surfaces chaudes
- Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il soit complètement refroidi
- Lorsque vous utilisez l'airfryer, laissez au moins quatre pouces d'espace de chaque côté pour permettre une circulation d'air adéquate
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque chauffante à gaz ou électrique, ni dans un four chauffé, ni dans un four à micro-ondes
- Veuillez utiliser l'appareil selon sa capacité, ne le surchargez jamais
- Lors de la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air Soyez également prudent avec la vapeur chaude et l'air lorsque vous retirez le récipient de l'appareil

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE À AIR



- | | | |
|------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 Indicateur viande | 7 Bouton Marche-Arrêt | 12 Indicateur fruits et légumes secs |
| 2 Indicateur frites | 8 Indicateur Filet | 13 Bouton sélection programme |
| 3 Indicateur chauffage | 9 Indicateur Ventilateur | 14 Indicateur ailes de poulet |
| 4 Indicateur tarte | 10 Bouton température / temps | 15 Bouton PAUSE |
| 5 Indicateur poulet | 11 Boutons réglage température et temps | |
| 6 Indicateur poisson | | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Si votre friteuse est trouvée avec le panier de friture verrouillé dans le tiroir à l'intérieur du corps de la friteuse, saisissez fermement la poignée du panier pour ouvrir le tiroir du panier, puis retirez le tiroir du produit et placez-le sur une surface de travail propre et plane
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse. Vérifiez qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour du panier et du tiroir de friture
- Lavez le panier de friture et le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse
- Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau. Essuyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide, puis séchez toutes les parties soigneusement
- Verrouillez le panier de friture propre dans le tiroir

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Ce produit ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau

Vous devez être très prudent lors de la manipulation du panier et du tiroir lorsqu'ils sont chauds. Empêchez la vapeur de s'échapper du panier de friture et des aliments.

La friteuse à air ne chauffera pas, et le panneau de commande restera éteint jusqu'à ce que le tiroir du panier de friture soit complètement fermé.

Remarque : Lors de la première utilisation, la friteuse à air peut émettre une légère odeur. C'est normal.

- Placez la friteuse à air sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur près de la prise.
- Saisissez fermement la poignée du panier pour ouvrir le tiroir, puis retirez-le de la machine et placez-le sur une surface propre et plane.
- Placez les aliments dans le panier de friture. Ne remplissez pas le panier d'aliments à ras bord. Pour assurer une cuisson correcte et une circulation de l'air, ne remplissez JAMAIS le panier de friture à plus de la moitié.
- Insérez le tiroir du panier de friture assemblé dans l'avant de la friteuse à air. Assurez-vous toujours que le tiroir du panier de friture est complètement fermé.
- Branchez le cordon dans la prise murale. Tous les voyants de l'écran d'affichage s'allumeront pendant 1 seconde, entrant en mode veille, et le voyant du bouton d'alimentation restera allumé en continu.
- Touchez le bouton d'alimentation pendant 0,5 seconde et le buzzer sonnera. Tous les voyants de l'écran d'affichage seront allumés, et la température par défaut de 200°C apparaîtra, le temps par défaut de "0:15" sera indiqué.
- Touchez la touche de conversion température / temps pour sélectionner la température ou le temps, et les chiffres à l'écran seront convertis en conséquence.
- Touchez les boutons "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté ou diminué par intervalles de 1 minute. Le temps maximum réglable est de 60 min.
- Si vous appuyez fréquemment sur la touche, vous pouvez régler le temps rapidement. La plage de réglage du temps est de 0:01 à 0:60, sauf pour les fruits secs.
- Touchez les boutons "+" ou "-" pour régler la température de cuisson. La température peut être augmentée ou diminuée par intervalles de 5°C.
- Appuyez sur la touche pour régler rapidement la température. La plage de réglage de la température est de 40 à 200°C.
- Touchez légèrement le bouton de démarrage / pause, la machine entière commence à fonctionner, et les icônes de l'indication de travail du moteur et de l'indication de travail du tube chauffant sont affichées dans une animation cyclique.
- Après la cuisson, le buzzer sonnera 3 fois, le temps d'affichage sera "000", la machine entière s'éteindra, veuillez retirer le cordon d'alimentation.
- Pour assurer une cuisson / brunissage uniformes, ouvrez le tiroir du panier de friture à mi-temps de cuisson. Vérifiez, retournez ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier de friture.

Important : Lorsque vous tirez le tiroir hors du corps de la friteuse à air, la machine entière cesse de fonctionner. La machine reprend son fonctionnement lorsque le seau de friture est réinséré. Lorsque vous avez terminé la friture, retirez le tiroir de la machine et placez-le sur une surface plane résistante à la chaleur, puis retirez le panier de friture du tiroir en libérant le protecteur et en appuyant sur le bouton d'ancrage du panier "▲".

Pour assurer une cuisson / brunissage uniformes, ouvrez le tiroir du panier à mi-temps de cuisson.

Soulevez le panier de friture du tiroir pour faire tourner ou secouer les aliments. Une fois terminé, remplacez le panier dans le tiroir. Le minuteur mettra la minuterie en pause lorsque le tiroir est ouvert, et la friteuse à air cessera de chauffer jusqu'à ce que le tiroir soit remplacé et le compte à rebours reprend.

Avertissement : Utilisez toujours des gants de four lors de la manipulation du panier de friteuse chaud. Assurez-vous que le panier est en position verrouillée lors du mélange des aliments. Pour éviter les blessures aux personnes ou aux biens personnels, ne pressez pas le bouton de libération du panier lors du déplacement du panier.

De l'huile chaude peut s'accumuler au fond du tiroir. Pour éviter le risque de blessures ou de brûlures, ou pour empêcher l'huile de contaminer les aliments, déverrouillez toujours et retirez le panier de friture du tiroir avant de le vider.

NE JAMAIS retourner le tiroir avec le panier de friture en place.

AVERTISSEMENTS ! Débranchez la friteuse à air lorsqu'elle n'est pas utilisée

Laissez les aliments cuits reposer pendant 5 à 10 secondes avant de retirer le tiroir de la friteuse à air ou de retirer les aliments du panier de friture

CONSEILS UTILES

- Utilisez un spray d'huile d'olive ou de l'huile végétale pour la cuisson à l'air
- Utilisez votre friteuse à air pour cuire des aliments préemballés avec une fraction de l'huile, en une fraction du temps. En règle générale, réduisez la température de cuisson de la recette de 10°C et réduisez le temps de cuisson de 30% à 50% en fonction des aliments et de la quantité
- Ne surchargez pas le panier pour frire les aliments. Ne remplissez jamais le panier à plus de la moitié
- Pour de meilleurs résultats, certains aliments doivent être secoués vigoureusement ou retournés pendant le temps de cuisson
- Pour éviter une fumée excessive, lorsqu'on cuisine des aliments naturellement riches en graisses, comme des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de drainer la graisse du tiroir du panier à friteuse pendant l'utilisation
- Séchez toujours les aliments avant de les cuire pour favoriser le brunissement et éviter une fumée excessive
- Pour frire de petites quantités d'aliments fraîchement panés, pressez la panure sur les aliments pour l'aider à adhérer. Placez dans le panier de friture de manière à ce que les aliments ne se touchent pas pour permettre un flux d'air sur toutes les surfaces
- La friteuse à air peut être utilisée pour réchauffer les aliments à une température de 220°C pendant 15-20 minutes

AVERTISSEMENTS! Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant de les manger

- Pour garantir une cuisson/brunissement uniformes, ouvrez le tiroir du panier de friture à mi-cuisson. Vérifiez, tournez ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier
 - Rappelez-vous, frire des quantités plus petites d'aliments pendant des temps de cuisson plus courts donne de meilleurs résultats. Ajustez les températures et les temps de friture à air selon vos préférences
- IMPORTANT :** À moins que les aliments ne soient pré-graissés, pour des résultats croustillants et dorés, tous les aliments doivent être légèrement huilés avant de les faire frémir

- Vous pouvez pulvériser ou brosser de l'huile sur les aliments
- Les huiles en spray fonctionnent bien car l'huile est répartie uniformément et de plus petites quantités d'huile sont nécessaires
- Pour garantir des résultats croustillants, assurez-vous que les aliments sont secs avant d'ajouter de l'huile
- Coupez les morceaux plus petits pour créer plus de surface pour des résultats plus croustillants
- Il est recommandé de préchauffer la friteuse pendant 3-5 minutes pour améliorer la cuisson des aliments

PROGRAMMES

- Pour utiliser les programmes pré-réglés, appuyez sur le bouton 13 "☺"
 - Appuyez à nouveau sur la touche 13 "☺" autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné. La lumière du programme sélectionné clignotera
 - Une fois le programme choisi, appuyez sur le bouton 7 pour que la friteuse commence à chauffer
 - À tout moment, vous pouvez modifier la température ou le temps réglés en appuyant sur le bouton 10 et en sélectionnant avec +/- selon que vous souhaitez augmenter ou diminuer la température ou le temps
- Ce tableau indique le temps de cuisson moyen total, le temps pendant lequel une action est requise et quelle action doit être effectuée pour obtenir les meilleurs résultats

Aliment	Température	Temps de cuisson
Viande	200°C	15 min
Frites	200°C	20 min
Tarte	160°C	30 min
Poulet	200°C	20 min
Poisson	170°C	20 min
Filet	180°C	10 min
Fruits secs	40-80°C	4 heures
Ailes de poulet	200°C	13 min

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS ! Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer

- Débranchez la friteuse Retirez le panier de friture du tiroir Assurez-vous que le tiroir de friture et le panier sont complètement refroidis avant de les nettoyer
- Lavez le tiroir de friture et le panier avec de l'eau chaude savonneuse N'utilisez pas d'ustensiles en métal ni de nettoyeurs abrasifs ou de produits de nettoyage, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif
- Le panier de friture et le tiroir sont compatibles avec le lave-vaisselle Pour de meilleurs résultats de nettoyage, placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle
- Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon doux et non abrasif humide

PROBLÈMES

Le produit a été livré depuis notre entrepôt en parfait état Si toutefois vous découvrez un problème, utilisez le guide de dépannage ci-dessous Si vous ne pouvez pas le résoudre, contactez le service autorisé

Défaut	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur la prise	Branchez l'appareil sur la prise
	Le programme de cuisson n'a pas été réglé	Sélectionnez le temps/programme de cuisson conformément au manuel d'utilisation
Les aliments cuits dans l'appareil sont crus	La quantité de nourriture placée dans le panier est trop grande	Placez des morceaux de nourriture plus petits dans le panier Les petits morceaux cuisent plus facilement
	La température réglée est trop basse	Réglez la température au niveau approprié selon le programme de cuisson
	Le temps de cuisson est trop court	Réglez le temps de cuisson au niveau correct selon les instructions de cuisson
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme	Certaines sortes d'aliments doivent être retournées à mi-cuisson	Les aliments tels que les pommes de terre doivent être retournés à mi-cuisson
Les en-cas frits ne sont pas croustillants	Vous avez choisi un type d'aliment qui nécessite une cuisson dans une friteuse classique	Utilisez des en-cas qui peuvent être préparés dans une friteuse à air ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour les rendre plus croustillants
Le panier de cuisson ne peut pas être inséré correctement dans l'appareil	Il y a trop de nourriture dans le panier	Ne dépassez pas l'indicateur MAX sur le panier lors du remplissage
	Le panier n'est pas correctement positionné dans l'appareil	Enfoncez le panier dans le pot de cuisson jusqu'à entendre un clic

L'appareil émet de la fumée blanche	Des aliments gras sont cuits	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans l'appareil, une grande quantité d'huile s'écoule dans le plat L'huile peut produire de la fumée blanche, et le récipient peut chauffer plus que d'habitude Cela n'affecte pas le résultat final de la cuisson
	Il y a des résidus de graisse dans l'appareil après une utilisation précédente	La fumée blanche est causée par la combustion de la graisse restante dans le pot de cuisson
Les frites ne sont pas cuites de manière uniforme	Vous n'avez pas utilisé les bonnes pommes de terre	Nettoyez bien le bol après chaque utilisation
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les cuire	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent entières pendant le processus de cuisson
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes après avoir été cuites dans la friteuse à air	La quantité d'huile et d'eau utilisée influence la cuisson des pommes de terre	Rincez bien les pommes de terre pour enlever l'amidon
	Veuillez nettoyer et remplacer le filtre régulièrement	Séchez bien les pommes de terre avant d'ajouter de l'huile Coupez les pommes de terre en petits morceaux pour les rendre plus croustillantes Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des pommes de terre plus croustillantes

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr

გთხოვთ შეიძლება ჩაიწეროს, რომ მოწყობილობის დიდი ნაწილი შეიძლება შეიქმნას ერთზე მეტი მოდელისთვის ინფორმაცია, რომელიც თქვენი მოწყობილობის ვერ შეიცავს, არის ფუნქციები, რომლებიც მითითებულია მანიუალში ეს ენა ნაგულისხმევად თარგმნილია ხელნაწერითი გამოყენებით

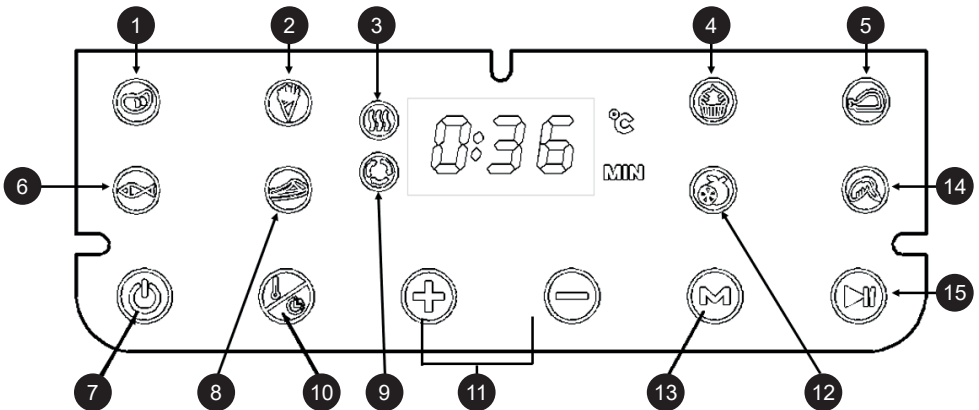
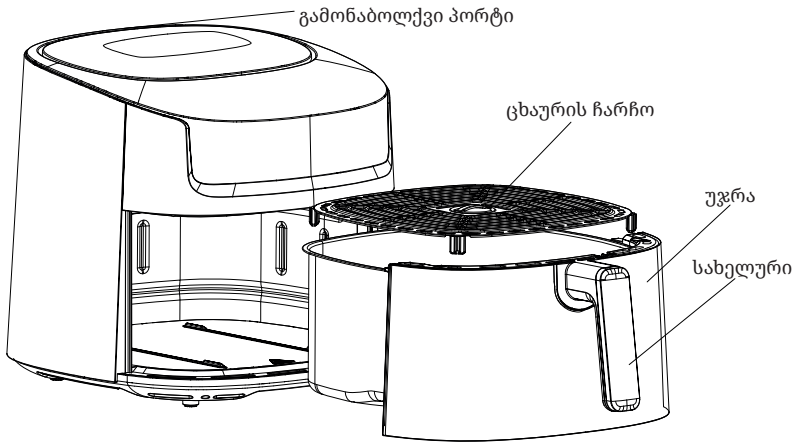
ზოგადი უსაფრთხოების წინააღმდეგობები და გაფრთხილებები

- ამ მოწყობილობის გამოყენებამდე, გთხოვთ, ყურადღებით წაიკითხოთ ინსტრუქციის სახელმძღვანელო
- გთხოვთ, დარწმუნდეთ, რომ ნომინალური ძაბვა იგივეა, რაც თქვენ მიერ გამოყენებული
- გთხოვთ, შეინახოთ ინსტრუქცია, საგარანტიო მოწმობა, გაყიდვის ქვითარი და თუ შესაძლებელია, მუყაო შიდა შეფუთვით!
- მოწყობილობა განკუთვნილია ექსკლუზიურად პირადი სარგებლობისთვის და არა კომერციული და არა პროფესიონალური გამოყენებისთვის!
- ყოველთვის ამოიღეთ შტეფსელი სოკეტიდან, როდესაც მოწყობილობა არ არის გამოყენებული აქსესუარების ნაწილების მიმაგრების, მოწყობილობის გაწმენდისას ან როდესაც რაიმე დარღვევა ხდება გამორთეთ მოწყობილობა წინასწარ კაბელზე კი არა შტეფსელზე ამოიღეთ
- ბავშვების დასაცავად ელექტრული ტექნიკის საფრთხისგან, არასოდეს დატოვოთ ისინი უყურადღებოდ მოწყობილობასთან ერთად შესაბამისად, თქვენი მოწყობილობის ადგილმდებარეობის არჩევისას, გააკეთეთ ეს ისე, რომ ბავშვებს არ ჰქონდეთ წვდომა მოწყობილობაზე იზრუნეთ, რომ კაბელი არ ჩამოიხრჩო
- რეგულარულად შეამოწმეთ მოწყობილობა და კაბელი დაზიანებაზე თუ რაიმე სახის დაზიანებაა, მოწყობილობა არ უნდა იქნას გამოყენებული
- არ დაუშვათ ბავშვებს მოწყობილობასთან თამაში არ მისცეთ ბავშვებს თამაშის საშუალება შეფუთვის მასალასთან, როგორიცაა პლასტიკური ჩანთები
- ამ ხელსაწყოს გამოყენება შეუძლიათ 8 წელზე უფროსი ასაკის ბავშვებს და ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირებსან გამოცდილების და ცოდნის ნაკლებობის მქონე პირებს, იმ პირობით, რომ მათ ზედამხედველობა გაუწევთ ან მიეცათ ინსტრუქციები მოწყობილობის უსაფრთხოდ გამოყენების შესახებ და ესმით შესაძლო საფრთხეები დასუფთავება და მომხმარებლის

- მოვლა არ უნდა მოხდეს ბავშვების მიერ, თუ ისინი არ არიან 8 წლამდე ასაკის და ზედამხედველობის გარეშე
- არ შეაკეთოთ მოწყობილობა თავად, არამედ მიმართეთ უფლებამოსილ ექსპერტს პრობლემის შემთხვევაში
 - უსაფრთხოების მიზეზების გამო, გატეხილი ან დაზიანებული მაგისტრალი შეიძლება შეიცვალოს მხოლოდ მწარმოებლის, ჩვენი კლიენტების მომსახურების განყოფილების ან მსგავსი კვალიფიციური პირის ეკვივალენტური მილით
 - შეინახეთ მოწყობილობა და კაბელი სითბოსგან, მზის პირდაპირი სხივებისგან, ტენიანობისგან, ბასრი კიდეებისგან და სხვა მსგავსისგან
 - გამორთეთ მოწყობილობა და გამორთეთ ის, როცა არ იყენებთ მოწყობილობას
 - გამოიყენეთ მხოლოდ მომწოდებლის მიერ მოწოდებული ორიგინალური აქსესუარები
 - არ გამოიყენოთ მოწყობილობა გარეთ (თუ მოწყობილობა არ არის შექმნილი გარეთ გამოსაყენებლად) ყოველთვის დაიცავით ნულოვანი ან ნულამდე ტემპერატურისგან
 - არასოდეს გამოიყენოთ წყალთან ახლოს (აბაზანა, ნიჟარა და აშ) მოწყობილობა არ უნდა ექვემდებარებოდეს წვიმას ან ტენიანობას გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ მაშინ, როცა ხელები მშრალია
 - თუ მოწყობილობა წყალში ჩავარდა, გამორთეთ იგი წყლიდან ამოღებამდე არ შეეხოთ წყლის წყაროს მოწყობილობა ხელახლა გამოყენებამდე უნდა შემოწმდეს სპეციალისტმა ელექტრომოშოვის რისკის თავიდან ასაცილებლად, არ გაწმინდოთ მოწყობილობა წყლით და არ ჩაძიროთ წყალში
 - გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ დანიშნულებისამებრ
 - ამ მოწყობილობის მუშაობა უნდა მოხდეს მხოლოდ მაშინ, როცა დაკავშირებულია დამიწებულ სოკეტთან, რომელიც დამონტაჟებულია წესების შესაბამისად დარწმუნდით, რომ მიწოდების ძაბვა შეესაბამება ტიპის ფირფიტაზე მითითებულ ძაბვას
 - დაზიანებები, რომლებიც წარმოიქმნება, როდესაც მოწყობილობა გამოიყენება სხვა მიზნებისთვის, გარდა ინსტრუქციებში მითითებულისა, ან გამოიყენება არასწორად ან არ არის გარემონტებული ექსპერტების მიერ, არ ვრცელდება გარანტიით
 - ყოველთვის გამოიყენეთ მოწყობილობა ბრტყელ და

- ჰორიზონტალურ ზედაპირზე
- მოწყობილობის გამოყენება აღარ შეიძლება სიმაღლიდან მყარ ზედაპირზე დაცემის შემთხვევაში უხილავმა დაზიანებამაც კი შეიძლება გამოიწვიოს უარყოფითი გავლენა მოწყობილობის ფუნქციონალურ უსაფრთხოებაზე მოწყობილობის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ პროფესიონალის მიერ შემოწმების შემდეგ
 - არასოდეს ატაროთ და არ გამოიყვანოთ მოწყობილობა დენის შტეფსით, რადგან არსებობს მოკლე ჩართვის რისკი კაბელის გატეხვის გამო არ მოხაროთ, არ დააჭიროთ ან გადაახვიოთ დენის კაბელი მკვეთრ კიდეებზე
 - თუ არის სავენტილაციო ხვრელი, არ დაფაროთ იგი არ დაასხით სითხე ან ფხვნილი სავენტილაციო ხვრელებში
 - არ ჩადოთ თითები ან სხვა საგნები მოწყობილობის ღია ნაწილებში
 - არასათანადო გამოყენების ან ამ ინსტრუქციების შეუსრულებლობის შედეგად მიყენებული ზიანის შემთხვევაში პასუხისმგებლობა არ არის მიღებული
 - დამწვრობის რისკი! მოწყობილობის გამოყენების შემდეგ ზოგიერთი ზედაპირი შეიძლება იყოს ცხელი, გაითვალისწინეთ რისკები და ფრთხილად იყავით ცხელ ზედაპირებთან
 - აპარატის გაწმენდამდე, დაელოდეთ სანამ საფუარი მთლიანად გაცივდება, სანამ გაწმენდთ
 - ღუმელის მუშაობისას დაიცავით მინიმუმ ოთხი ინჩი სივრცე ღუმელის ყველა მხარეს, რათა უზრუნველყოთ ჰაერის ადექვატური მიმოქცევა
 - არ მოათავსოთ ცხელ გაზის ან ელექტრო სანთურზე ან მის მახლობლად, გახურებულ ღუმელში ან მიკროტალღურ ღუმელში
 - გთხოვთ გამოიყენოთ მოწყობილობა მისი სიმძლავრის მიხედვით, არასოდეს გადატვირთოთ იგი
 - ცხელი ჰაერით შეწვის დროს, ცხელი ორთქლი გამოიყოფა ჰაერის გამოსასვლელი ღიობებიდან შეინახეთ ხელები და სახე ორთქლიდან და ჰაერის გასასვლელი ღიობებიდან უსაფრთხო მანძილზე ასევე ფრთხილად იყავით ცხელ ორთქლზე და ჰაერზე, როცა ქვაბს აიღებთ ტექნიკიდან

გაიცანით თქვენი ჰაერის შემწვარი



- | | | |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 1 ინდიკატორი ხორცი | 9 ინდიკატორი ვენტილატორი | ბოსტნეულის ჩირი |
| 2 ინდიკატორის ჩიპები | 10 ლილაკის ტემპერატურა/დრო | 13 ლილაკის პროგრამის არჩევანი |
| 3 ინდიკატორი გათბობა | 11 ლილაკები | 14 ინდიკატორი ქათმის ფრთები |
| 4 ინდიკატორი ღვებული | 12 ინდიკატორი ხილისა და | 15 ლილაკი პაუზა |
| 5 ინდიკატორი ქათამი | | |
| 6 ინდიკატორი თევზი | | |
| 7 ლილაკი ჩართვა-გამორთვა | | |
| 8 ინდიკატორის ფილე | | |

პირველად გამოყენებამდე

- თუ თქვენი შემწვარი იპოვეს შემწვარი კალათით, რომელიც ჩაკეტილია უჯრაში შემწვარ კორპუსის შიგნით კალათის უჯრის გასახსნელად მყარად დაიჭირეთ კალათის სახელური, შემდეგ ამოიღეთ პროდუქტის უჯრა და დადეთ სუფთა, ბრტყელ სამუშაო ზედაპირზე
- ამოიღეთ ყველა შესაფუთი მასალა და ეტიკეტები ფრიტერის შიგნიდან და გარედან შეამოწმეთ, რომ შემწვარი კალათისა და უჯრის ქვეშ და გარშემო არ იყოს შეფუთვა

- შემწვარი კალათა და უჯრა გარეცხეთ ცხელ, საპნიან წყალში
- არ ჩაყაროთ შემწვარ კორპუსს წყალში გაწმინდეთ ჰაერგამწვარის სხეული ნესტიანი ქსოვილით, შემდეგ კარგად გაამშრალეთ ყველა ნაწილი
- შემწვარი კალათა გაწმენდის შემდეგ ჩააქეთ უჯრაში

გამოყენების ინსტრუქცია

გაფრთხილებები!

- ეს პროდუქტი არ უნდა იქნას გამოყენებული წყლის ასადულებლად
- ძალიან ფრთხილად უნდა იყოთ კალათისა და უჯრის ტარებისას ცხელ დროს თავიდან აიცილოთ ორთქლის გამოსვლა შემწვარი კალათიდან და საკვებიდან
- ჰაერის შემწვარი არ გაცხელდება და მართვის პანელი გამორთული იქნება მანამ, სანამ შემწვარი კალათის უჯრა ბოლომდე არ დაიხურება

შენიშვნა: პირველი გამოყენებისას ჰაერის შემწვარმა შეიძლება გამოყოს ოდნავ სუნი ეს ნორმალურია

- მოათავსეთ ჰაერის შემწვარი ბრტყელ, სითბოს მდგრად სამუშაო ადგილზე, შტეფსელთან ახლოს
- უჯრის გასახსნელად მყარად დაიჭირეთ კალათის სახელური, შემდეგ ამოიღეთ იგი მანქანიდან და დადეთ სუფთა, ბრტყელ ზედაპირზე
- მოათავსეთ საჭმელი შემწვარი კალათაში ნუ აავსებთ კალათას საკვებით სათანადო მომზადებისა და ჰაერის მიმოქცევის უზრუნველსაყოფად არასოდეს შეავსოთ შემწვარი კალათა ნახევრად ავსებ
- აწყობილი ფრაის კალათის უჯრა ჩადეთ ჰაერგამწვარის წინა მხარეს ყოველთვის დარწმუნდით, რომ შემწვარი კალათის უჯრა მთლიანად დახურულია
- შეაერთეთ კაბელი კედელში დისპლეის ეკრანზე ყველა ნათურა ჩართული იქნება 1 წამის განმავლობაში, გადადის ლოდინის რეჟიმში და ჩართვის ლილაკის შუქი მუდმივად იქნება ჩართული
- შეეხეთ ჩართვის ლილაკს 0,5 წამის განმავლობაში და ზუმერი გაისმის ეკრანის ეკრანზე ყველა განათება ჩართულია და გამოჩნდება ნაგულისხმევი ტემპერატურა 200°C, მითითებული იქნება ნაგულისხმევი დრო „0:15“
- შეეხეთ ტემპერატურის/დროის კონვერტაციის კლავიშს ტემპერატურის ან დროის ასარჩევად და ეკრანზე გამოსახული რიცხვები შესაბამისად გარდაიქმნება
- სამზარეულოს დროის დასაყენებლად დააჭირეთ „+“ ან „-“ ლილაკებს დროის გაზრდა ან შემცირება შესაძლებელია 1 წუთით მაქსიმალური დრო, რომლის დაყენებაც შესაძლებელია, არის 60 წუთი
- თუ კლავიშს ხშირად დააჭირებთ, შეგიძლიათ სწრაფად დააყენოთ დრო დროის დაყენების დიაპაზონი არის 0:01-0:60, გარდა შემწვარი ჩირისა
- სამზარეულოს ტემპერატურის დასაყენებლად დააჭირეთ „+“ ან „-“ ლილაკს ტემპერატურა შეიძლება გაიზარდოს ან შემცირდეს 5°C-ით
- დააჭირეთ ლილაკს ტემპერატურის სწრაფად დასაყენებლად ტემპერატურის დაყენების დიაპაზონი 40-200°C
- მსუბუქად შეეხეთ დაწყების/პაუზის ლილაკს, მთელი მანქანა იწყებს მუშაობას და ძრავის მუშაობის მითითების და ელექტრო გამათბობელი მილის მუშაობის მითითების ხატები ნაჩვენებია დინამიური ციკლის ჩვენებაში
- მომზადების შემდეგ ზუმერი 3-ჯერ დარეკავს, ჩვენების დრო იქნება „000“, მთელი მანქანა გამორთულია, გთხოვთ, ამოიღოთ კვების კაბელი
- თანაბარი მომზადების/დაბრაწვის უზრუნველსაყოფად, გახსენით შემწვარი კალათის უჯრა მომზადების დროის ნახევარზე შეამოწმეთ, გადაატრიალეთ ან ენერგიულად შეანჯღრიეთ შემწვარი კალათაში საკვები

მნიშვნელოვანია: როდესაც თქვენ ამოიღებთ უჯრას საჰაერო ფრიერის კორპუსიდან, მთელი მანქანა წყვეტს მუშაობას მთელი მანქანა განაახლებს მუშაობას, როდესაც შემწვარი თაიგული კვლავ შემოდის შეწვის დასრულების შემდეგ, ამოიღეთ უჯრა მანქანიდან და

მოათავსეთ ბრტყელ სითბოს მდგრად ზედაპირზე, შემდეგ ამოიღეთ შემწვარი კალათა უჯრიდან დამცავი და კალათის დამაგრების ლილაკის დაჭერით “AA” თანაბარი მომზადების/დაბრაწვის უზრუნველსაყოფად, გახსენით კალათის უჯრა მომზადების დროის ნახევარში ამოიღეთ შემწვარი კალათა უჯრიდან, რომ მოატრიალოთ ან შეანჯღრიოთ საკვები როგორც კი დაასრულებთ, ჩადეთ კალათა უჯრაში უჯრის გახსნისას ტაიმერი შეაჩერებს უკუთვლას და ჰაერის შემწვარი შეწყვეტს გათბობას, სანამ უჯრა არ შეიცვლება და ათვლა გაგრძელდება

სიფრთხილე: ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები ცხელი ჰაერის შემწვარ კალათთან მუშაობისას
დარწმუნდით, რომ კალათა ჩაკეტილ მდგომარეობაშია საჭმლის მორევისას ადამიანების ან პირადი ქონების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, არ დააჭიროთ კალათის გაშვების ლილაკს კალათის გადაადგილებისას
ცხელი ზეთი შეიძლება დაგროვდეს უჯრის ბოლოში პირადი დაზიანების ან დამწვრობის რისკის თავიდან ასაცილებლად, ან ზეთის საკვების დაბინძურებისგან თავის არიდების მიზნით, დაცლამდე ყოველთვის გახსენით და ამოიღეთ შემწვარი კალათა უჯრიდან არასოდეს გადაატრიალოთ უჯრა შეწვის კალათით
გაფრთხილებები! გამორთეთ ჰაერის შემწვარი, როდესაც არ იყენებთ გააჩერეთ მოხარშული საკვები 5-დან 10 წამამდე, სანამ არ ამოიღებთ შემწვარ კალათის უჯრას ან საკვებს

დამხმარე რჩევები

- ჰაერის შესაწვავად გამოიყენეთ ზეითუნის ზეთის სპრეი ან მცენარეული ზეთი
- გამოიყენეთ თქვენი ჰაერის შემწვარი, რათა მოამზადოთ წინასწარ შეფუთული საკვები ზეთის ნაწილით, დროის უმცირეს დროში როგორც წესი, შეამცირეთ რეცეპტის მომზადების ტემპერატურა 10°C-ით და შეამცირეთ ხარშვის დრო 30%-დან 50%-მდე, საკვებისა და რაოდენობის მიხედვით
- ნუ ავსებთ კალათას საკვების შესაწვავად არასოდეს შეავსოთ კალათა ნახევრად სავსე
- საუკეთესო შედეგისთვის, ზოგიერთი საკვები მომზადების დროს ენერგიულად უნდა შეანჯღღრიოთ ან გადაატრიალოთ
- ზედმეტი მოწვევის თავიდან ასაცილებლად, ბუნებრივად ცხიმოვანი საკვების მომზადებისას, როგორიცაა ქათმის ფრთები ან ძხვეწული, შეიძლება საჭირო გახდეს ცხიმის გამოწურვა შემწვარი კალათის უჯრიდან გამოყენებისას
- ყოველთვის გააშრეთ საკვები მოხარშვის წინ, რათა ხელი შეუშალოთ შეფერილობას და თავიდან აიცილოთ ზედმეტი მოწვევა
- ახლად გამომცხვარი საკვების მცირე პარტიების შესაწვავად, დააწეეთ პურს საკვებზე, რათა დაეხმაროთ მას მოათავსეთ შემწვარი კალათაში ისე, რომ საკვები არ შეეხო ჰაერის ნაკადს ყველა ზედაპირზე
- ჰაერის შემწვარი შეიძლება გამოყენებულ იქნას 220°C ტემპერატურაზე საკვების გასახურებლად 15-20 წუთის განმავლობაში

გაფრთხილებები! ყოველთვის გამოიყენეთ ხორცის თერმომეტრი, რათა დარწმუნდეთ, რომ ხორცი, ფრინველი და თევზი ჭამამდე კარგად არის მოხარშული

- თანაბრად მზადყოფნის/შეღების უზრუნველსაყოფად, გახსენით შემწვარი კალათის უჯრა მომზადების დროის ნახევარზე შეამოწმეთ, გადაატრიალოთ ან ენერგიულად შეანჯღღრიეთ კალათაში არსებული საკვები
- დაიმახსოვრეთ, საკვების უფრო მცირე რაოდენობით შეწვა მომზადების ხანმოკლე დროში უკეთეს შედეგს მიიღებთ დაარეგულირეთ ტემპერატურა და შეწვის დრო თქვენი გემოვნების შესაბამისად

მნიშვნელოვანია: თუ საჭმელი წინასწარ ცხიმოვანი არ არის, მკვეთრი, დაბრაწული შედეგის მისაღებად, ყველა საკვები ჰაერზე შეწვამდე ოდნავ უნდა შეზეთოთ

- შეგიძლიათ ზეთი შეისხუროთ ან წაისვით საჭმელზე
- სპრეის ზეთები კარგად მუშაობს, რადგან ზეთი თანაბრად ნაწილდება და საჭიროა უფრო მცირე რაოდენობით ზეთი
- ხრაშუნა შედეგის უზრუნველსაყოფად, ზეთის დამატებამდე დარწმუნდით, რომ საკვები მშრალია
- დაჭერით პატარა ნაჭრები, რათა შექმნათ მეტი ზედაპირი უფრო ხრაშუნა შედეგისთვის
- საკვების მოხარშვის გასაუმჯობესებლად რეკომენდირებულია ფრაის წინასწარ გაცხელება 3-5 წუთის განმავლობაში

პროგრამები

- წინასწარ დაყენებული პროგრამების გამოსაყენებლად დააჭირეთ ღილაკს 13 „“
 - დააჭირეთ ღილაკს 13 „“ რამდენჯერაც გსურთ, სანამ არ აირჩევთ პროგრამას, რომლის გამოყენებაც გსურთ არჩეული პროგრამის შუქი ანათებს
 - პროგრამის არჩევის შემდეგ დააჭირეთ ღილაკს 7 ისე, რომ ფრიტერი გაცხელდეს
 - ნებისმიერ დროს, შეგიძლიათ შეცვალოთ დაყენებული ტემპერატურა ან დრო ღილაკზე 10 დაჭერით და აირჩიეთ +/-, როგორც გსურთ დაამატოთ ან შეამციროთ ტემპერატურა ან დრო, იმისდა მიხედვით, გსურთ თუ არა ტემპერატურის ან დროის დამატება ან შემცირება
- ამ დიაგრამაში მოცემულია მომზადების მთლიანი საშუალო დრო, დრო, რომლის დროსაც საჭიროა მოქმედება და რა ზომები უნდა იქნას მიღებული საუკეთესო შედეგისთვის

საჭმელი	ტემპერატურა	სამზარეულო დრო
ხორცი	200°C	15 წთ
ჩიფსები	200°C	20 წთ
ღვეზელი	160°C	30 წთ
ქათამი	200°C	20 წთ
თევზი	170°C	20 წთ
ფილე	180°C	10 წთ
ხმელი ხილი	40-80°C	4 საათი
ქათმის ფრთები	200°C	13 წთ

მოვლა და დასუფთავება

გაფრთხილებები! გაწმენდის წინ ჰაერის შემწვარი მთლიანად გაცივდეს

- გამორთეთ ფრიერი ამოიღეთ შემწვარი კალათა უჯრიდან დასუფთავებამდე დარწმუნდით, რომ შემწვარი უჯრა და კალათა მთლიანად გაცივდა
- შემწვარი უჯრა და კალათა გარეცხეთ ცხელი, საპნიანი წყლით არ გამოიყენოთ ლითონის ჭურჭელი ან აბრაზიული გამწმენდი ან საწმენდი საშუალებები, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს არაწებოვანი საფარი
- შემწვარი კალათა და კალათის უჯრა უსაფრთხოა ჭურჭლის სარეცხი მანქანაში დასუფთავების საუკეთესო შედეგისთვის, მოათავსეთ თქვენი ჭურჭლის სარეცხი მანქანის

ზედა თაროში

- გაწმინდეთ შემწვარ კორპუსი რბილი, არააბრაზიული ნესტიანი ქსოვილით

უბედურება

პროდუქტი მოწოდებულია ჩვენი საწყობიდან იდეალურ მდგომარეობაში თუმცა, თუ პრობლემას აღმოაჩენთ, გამოიყენეთ ქვემოთ მოცემული პრობლემების მოგვარების სახელმძღვანელო თუ ვერ გადაჭრით, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვისს

უბედურება

პროდუქტი მოწოდებულია ჩვენი საწყობიდან იდეალურ მდგომარეობაში თუმცა, თუ პრობლემას აღმოაჩენთ, გამოიყენეთ ქვემოთ მოცემული პრობლემების მოგვარების სახელმძღვანელო თუ ვერ გადაჭრით, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვისს

დეფექტი	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ჰაერის გამწოვი არ მუშაობს	არ არის ჩართული სოკეტში	შეაერთეთ მანქანა სოკეტში
	სამზარეულოს პროგრამა არ არის დაყენებული	აირჩიეთ მომზადების დრო/პროგრამა მომხმარებლის სახელმძღვანელოს მიხედვით
მოწყობილობაში მოხარშული საკვები უმია	კალათაში მოთავსებული საკვების რაოდენობა ძალიან დიდია	კალათაში ჩადეთ საკვების პატარა ნაჭრები
	დაყენებული ტემპერატურა ძალიან მცირეა	დააყენეთ ტემპერატურა სწორ დონეზე, სამზარეულოს ინსტრუქციის პროგრამის მიხედვით
	მომზადების დრო ძალიან მოკლეა	დააყენეთ მომზადების დრო სწორ დონეზე, სამზარეულოს ინსტრუქციის მიხედვით
საკვები თანაბრად არ იხარშება	გარკვეული ტიპის საკვები უნდა გადატრიალდეს მომზადების დროის ნახევარში	საჭმელი, როგორიცაა კარტოფილი, მომზადების დროის ნახევარში უნდა გადატრიალდეს
შემწვარი საჭმელები არ არის ხრაშუნა	თქვენ შეარჩიეთ საკვების ტიპი, რომელიც მოითხოვს მომზადებას კლასიკურ/რეგულარულ ფრიერში	გამოიყენეთ საჭმელები, რომლებიც შეიძლება მომზადდეს ჰაერის შემწვარში, ან წაუსვით ცოტაოდენი ზეთი, რომ უფრო ხრაშუნა იყოს
სამზარეულოს კალათის სწორად ჩასმა მოწყობილობაში შეუძლებელია	კალათაში ძალიან ბევრი საკვებია	კალათის შევსებისას არ გადააჭარბოთ MAX ინდიკატორს
	კალათა სწორად არ არის მოთავსებული მოწყობილობაში	ჩადეთ კალათა ქვაბში, სანამ არ მოისმენთ დაწკაპუნებას

მოწყობილობა გამოყოფს თეთრ კვამლს	ცხიმიანი საკვები მზადდება	როდესაც აპარატში ცხიმიან საკვებს შეწვით, დიდი რაოდენობით ზეთი ჩაედინება ჭურჭელში ზეთმა შეიძლება წარმოქმნას თეთრი კვამლი და ჭურჭელი შეიძლება გაცხელდეს ჩვეულებრივზე მეტად ეს არ იმოქმედებს მომზადების საბოლოო შედეგზე
	მოწყობილობას აქვს ცხიმის ნარჩენები წინა გამოყენებისგან	თეთრი კვამლი წარმოიქმნება ქვაბში დარჩენილი ცხიმის წვის შედეგად
კარტოფილი ფრი თანაბრად არ იხარშება	თქვენ არ გამოიყენეთ სწორი კარტოფილი	ყოველი გამოყენების შემდეგ კარგად გაასუფთავეთ თასი
	კარტოფილი მოხარშვამდე კარგად არ გაწმინდეთ	გამოიყენეთ ახალი კარტოფილი და დარწმუნდით, რომ ის მთლიანი დარჩება მომზადების პროცესში
ახალი კარტოფილი არ არის ხრაშუნა ჰაერში მოხარშვის შემდეგ	გამოყენებული ზეთისა და წყლის რაოდენობა გავლენას ახდენს კარტოფილის მოხარშვაზე	კარტოფილი კარგად გავრეცხეთ, რომ სახამებელი მოაშოროთ
	რეგულარულად გაწმინდეთ და შეცვალეთ ფილტრი	ზეთის დამატებამდე კარტოფილი კარგად გააშრეთ კარტოფილი დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, რომ უფრო ხრაშუნა იყოს დაამატეთ ცოტა მეტი ზეთი, რომ უფრო ხრაშუნა კარტოფილი მიიღოთ

ამ პროდუქტის სწორი განადგურება



- ეს მარკირება მიუთითებს, რომ ეს პროდუქტი არ უნდა განადგურდეს სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად ეკოკავშირის მასშტაბით
- გარემოს ან ადამიანის ჯანმრთელობისთვის შესაძლო ზიანის თავიდან ასაცილებლად ნარჩენების უკონტროლო განადგურების შედეგად, გადაამუშავეთ იგი პასუხისმგებლობით, რათა ხელი შეუწყოს მატერიალური რესურსების მდგრადი ხელახლა გამოყენებას
- ნახშირი მოწყობილობის დასაბრუნებლად, გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით საცალო ვაჭრობას, სადაც პროდუქტი შეიძინა მათ შეუძლიათ მიიღონ ეს პროდუქტი ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამუშავებისთვის

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL

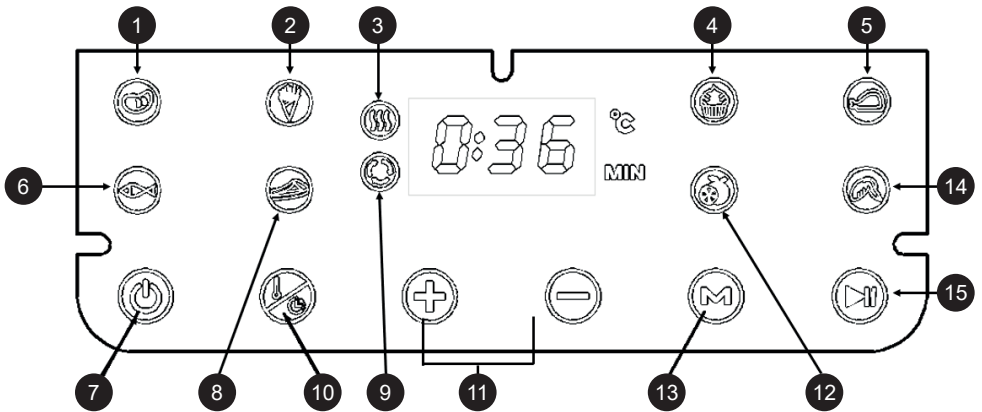
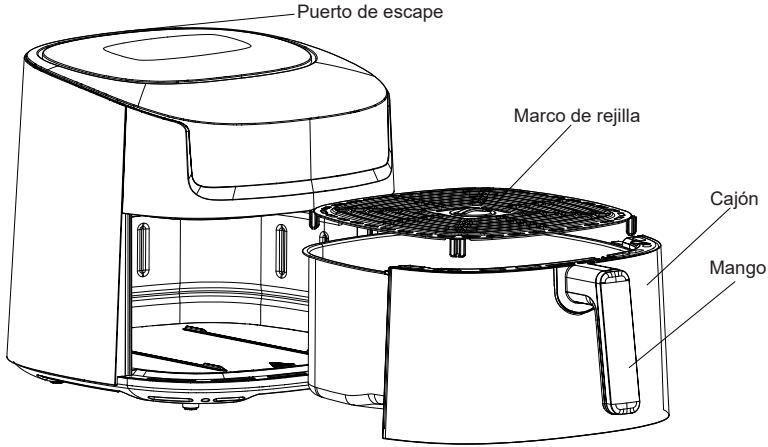
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Antes de usar este dispositivo, por favor lea cuidadosamente el manual de instrucciones
- Por favor asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que ha utilizado
- Por favor conserve las instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior
- ¡El dispositivo está destinado exclusivamente para uso doméstico y no para uso comercial, ni profesional!
- Siempre desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el dispositivo no esté en uso, al colocar partes accesorias, al limpiar el dispositivo o cuando ocurra alguna perturbación Apague el dispositivo antes Tire del enchufe, no del cable
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el dispositivo Por lo tanto, al seleccionar la ubicación para su dispositivo, hágalo de manera que los niños no tengan acceso al mismo Asegúrese de que el cable no cuelgue
- Revise regularmente el dispositivo y el cable en busca de daños Si hay algún tipo de daño, el dispositivo no debe ser utilizado
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo No permita que los niños jueguen con material de embalaje como bolsas de plástico
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o se les hayan dado instrucciones sobre cómo usar el aparato de manera segura y entiendan los posibles peligros La limpieza y el mantenimiento deben ser realizados por adultos, a menos que los niños tengan menos de 8 años y estén sin supervisión
- No intente reparar el dispositivo usted mismo, consulte a un experto autorizado en caso de problemas
- Por razones de seguridad, un cable de red roto o dañado solo puede ser reemplazado por un cable equivalente del fabricante, nuestro servicio de atención al cliente o una persona cualificada similar
- Mantenga el dispositivo y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados, y similares
- Apague y desconecte el dispositivo cuando no lo esté utilizando
- Use solo accesorios originales proporcionados por el proveedor
- No use el dispositivo al aire libre (A menos que el dispositivo esté diseñado para ser utilizado en exteriores) Siempre protéjalo contra temperaturas de cero grados o inferiores
- Nunca lo use cerca del agua (bañera, fregadero, etc) El aparato no

debe estar expuesto a la lluvia o la humedad Use el dispositivo solo cuando las manos estén secas

- Si el dispositivo cae al agua, desenchúfelo antes de sacarlo del agua No toque la fuente de agua El dispositivo debe ser revisado por un especialista antes de ser usado nuevamente Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no limpie ni sumerja el dispositivo en agua
- Use el dispositivo solo para el propósito previsto
- Este dispositivo solo debe ser operado cuando esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra instalada de acuerdo con las normativas Asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda al voltaje indicado en la placa de tipo
- Los daños que ocurran cuando el dispositivo se use para fines distintos a los especificados en las instrucciones, o si se usa incorrectamente o no es reparado por expertos, no están cubiertos por la garantía
- Use siempre el dispositivo sobre una superficie plana y horizontal
- El dispositivo no debe usarse si ha caído desde una altura sobre una superficie dura Incluso daños invisibles pueden afectar negativamente la seguridad funcional del dispositivo El dispositivo solo puede ser utilizado después de ser revisado por un profesional
- Nunca transporte ni tire del dispositivo sosteniéndolo por el enchufe de corriente, ya que hay riesgo de cortocircuito debido a rotura del cable No doble, pellizque ni tire del cable de corriente sobre bordes afilados
- Si hay un orificio de ventilación, no lo cubra No vierta líquidos ni polvos en los orificios de ventilación
- No introduzca los dedos u otros objetos en las partes abiertas del dispositivo
- No se acepta ninguna responsabilidad en caso de daños causados por uso incorrecto o incumplimiento de estas instrucciones
- ¡Riesgo de quemaduras! Después del uso del aparato, algunas superficies pueden estar calientes, tenga en cuenta los riesgos y tenga cuidado con las superficies calientes
- Antes de limpiar el aparato, espere hasta que la freidora se haya enfriado completamente
- Cuando opere la freidora de aire, mantenga al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados para permitir una adecuada circulación de aire
- No coloque el dispositivo sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente o en un horno de microondas
- Por favor, use el dispositivo según su capacidad, nunca lo sobrecargue
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire al quitar la olla del aparato

CONOCE TU FREIDORA DE AIRE



- | | | |
|------------------------------|--|---|
| 1 Indicador de carne | 7 Botón de encendido/apagado | 12 Indicador de frutas y verduras secas |
| 2 Indicador de papas fritas | 8 Indicador de filete | 13 Botón de selección de programa |
| 3 Indicador de calentamiento | 9 Indicador de ventilador | 14 Indicador de alitas de pollo |
| 4 Indicador de pastel | 10 Botón de temperatura / tiempo | 15 Botón de pausa |
| 5 Indicador de pollo | 11 Botones reguladores de temperatura y tiempo | |
| 6 Indicador de pescado | | |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Si tu freidora se encuentra con la cesta de freír bloqueada en el cajón dentro del cuerpo de la freidora, agarra firmemente el asa de la cesta para abrir el cajón, luego retira el cajón del producto y colócalo sobre una superficie de trabajo limpia y plana
- Retira todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora Asegúrate de que no haya embalaje debajo ni alrededor de la cesta de freír y el cajón

- Lava la cesta de freír y el cajón con agua caliente y jabón
- No sumerjas el cuerpo de la freidora en agua Limpia el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo, luego seca todas las partes completamente
- Traba la cesta de freír una vez limpia en el cajón

INSTRUCCIONES DE USO

¡ADVERTENCIAS!

- Este producto no debe usarse para hervir agua
- Debes tener mucho cuidado al manipular la cesta y el cajón cuando estén calientes Evita que el vapor escape de la cesta de freír y de los alimentos
- La freidora de aire no se calentará y el panel de control permanecerá apagado hasta que el cajón de la cesta de freír esté completamente cerrado

Nota: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor Esto es normal

- Coloca la freidora de aire en una superficie de trabajo plana y resistente al calor cerca del enchufe
- Agarra firmemente el asa de la cesta para abrir el cajón, luego retíralo de la máquina y colócalo en una superficie plana y limpia
- Coloca los alimentos en la cesta de freír No llenes en exceso la cesta con alimentos para garantizar una cocción y circulación de aire adecuadas NUNCA llenes la cesta de freír más de la mitad
- Inserta el cajón con la cesta de freír ensamblada en la parte frontal de la freidora de aire Asegúrate siempre de que el cajón de la cesta de freír esté completamente cerrado
- Enchufa el cable en la toma de corriente Todas las luces en la pantalla se encenderán durante 1 segundo, entrando en modo de espera y la luz del botón de encendido permanecerá encendida constantemente
- Toca el botón de encendido durante 05 segundos y sonará el timbre Todas las luces en la pantalla estarán encendidas y aparecerá la temperatura predeterminada de 200°C, se indicará el tiempo predeterminado de "0:15"
- Toca la tecla de conversión de temperatura/tiempo para seleccionar la temperatura o el tiempo, y los números en la pantalla se convertirán en consecuencia
- Toca los botones "+" o "-" para establecer el tiempo de cocción El tiempo puede aumentarse o disminuirse en 1 minuto El tiempo máximo que se puede ajustar es de 60 minutos
- Si presionas la tecla frecuentemente, puedes ajustar rápidamente el tiempo El rango de ajuste del tiempo es de 0:01-0:60, excepto para frutas secas tostadas
- Toca el botón "+" o "-" para establecer la temperatura de cocción La temperatura puede aumentarse o disminuirse en 5°C
- Presiona la tecla para ajustar rápidamente la temperatura El rango de ajuste de la temperatura es de 40-200°C
- Toca ligeramente el botón de inicio/pausa, toda la máquina comenzará a funcionar y los íconos de indicación de funcionamiento del motor y del tubo de calentamiento eléctrico se mostrarán en un ciclo dinámico
- Después de cocinar, el timbre sonará 3 veces, el tiempo de la pantalla será "000", la máquina se apagará, por favor, desenchufa el cable de alimentación
- Para asegurar una cocción y dorado uniformes, abre el cajón de la cesta de freír a la mitad del tiempo de cocción Revisa, voltea o sacude vigorosamente los alimentos en la cesta de freír

Importante: Cuando saques el cajón del cuerpo de la freidora de aire, toda la máquina dejará de funcionar La máquina reanudará su funcionamiento cuando el cajón de la cesta de freír se vuelva a insertar Al terminar de freír, retira el cajón de la máquina y colócalo sobre una superficie plana y resistente al calor, luego retira la cesta de freír del cajón liberando el protector y presionando el botón de anclaje de la cesta"



Para asegurar una cocción y dorado uniformes, abre el cajón a la mitad del tiempo de cocción Levanta

la cesta de freír del cajón para rotar o sacudir los alimentos Una vez terminado, vuelve a colocar la cesta en el cajón El temporizador pausará la cuenta regresiva cuando el cajón esté abierto, y la freidora de aire dejará de calentar hasta que el cajón sea reemplazado y la cuenta regresiva continúe

Precaución: Usa siempre guantes de cocina al manipular la cesta caliente de la freidora de aire Asegúrate de que la cesta esté en la posición bloqueada cuando revuelvas los alimentos Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, no presiones el botón de liberación de la cesta mientras mueves la cesta

El aceite caliente puede acumularse en el fondo del cajón Para evitar el riesgo de lesiones personales o quemaduras, o para evitar que el aceite contamine los alimentos, siempre desbloquea y retira la cesta de freír del cajón antes de vaciarlo

NUNCA voltees el cajón con la cesta de freír en su lugar

¡ADVERTENCIAS! Desconecta la freidora de aire cuando no esté en uso

Deja que los alimentos cocidos reposen durante 5 a 10 segundos antes de retirar el cajón de la freidora de aire o los alimentos de la cesta de freír

CONSEJOS ÚTILES

- Utiliza aceite de oliva en spray o aceite vegetal para freír con aire
- Utiliza tu freidora de aire para cocinar alimentos preenvasados con una fracción del aceite y en una fracción del tiempo Como regla general, reduce la temperatura de cocción de la receta en 10°C y reduce el tiempo de cocción entre un 30% y 50% dependiendo del alimento y la cantidad
- No llenes en exceso la cesta para freír los alimentos Nunca llenes la cesta más de la mitad
- Para obtener mejores resultados, algunos alimentos necesitan ser agitados enérgicamente o volteados durante el tiempo de cocción
- Para evitar el exceso de humo, cuando cocines alimentos naturalmente altos en grasa, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario drenar la grasa del cajón de la freidora durante el uso
- Siempre seca bien los alimentos antes de cocinarlos para favorecer el dorado y evitar el exceso de humo
- Para freír pequeñas cantidades de alimentos recién empanados, presiona el empanado sobre los alimentos para ayudar a que se adhiera Colócalos en la cesta de freír de modo que los alimentos no se toquen entre sí, permitiendo que el aire circule por todas las superficies
- La freidora de aire se puede usar para recalentar alimentos a una temperatura de 220°C durante 15-20 minutos

¡ADVERTENCIAS! Siempre usa un termómetro de carne para asegurarte de que la carne, el pollo y el pescado estén completamente cocidos antes de comer

- Para asegurar una cocción uniforme y un dorado adecuado, abre el cajón de la freidora a mitad del tiempo de cocción Revisa, volteas o agitas enérgicamente los alimentos en la cesta
- Recuerda, freír menores cantidades de alimentos en tiempos de cocción más cortos te dará mejores resultados Ajusta las temperaturas y los tiempos de cocción con aire según tus preferencias

IMPORTANTE: A menos que los alimentos estén previamente engrasados, para obtener resultados crujientes y dorados, todos los alimentos deben ser ligeramente aceitados antes de freírlos con aire

- Puedes rociar o untar aceite sobre los alimentos
- Los aceites en spray funcionan bien ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos cantidad de aceite
- Para obtener resultados crujientes, asegúrate de que los alimentos estén secos antes de añadir el aceite
- Corta los alimentos en trozos más pequeños para crear más superficie y obtener resultados más crujientes
- Se recomienda precalentar la freidora durante 3-5 minutos para mejorar la cocción de los alimentos

PROGRAMAS

- Para usar los programas preestablecidos, presiona el botón 13 “”
- Presiona nuevamente el botón 13 “” tantas veces como desees hasta que se seleccione el programa que quieres utilizar La luz del programa seleccionado parpadeará
- Una vez elegido el programa, presiona el botón 7 para que la freidora comience a calentar
- En cualquier momento, puedes modificar la temperatura o el tiempo preestablecido presionando el botón 10 y seleccionando con +/-según si quieres aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo

Esta tabla muestra el tiempo total de cocción promedio, el momento en que se requiere acción y qué acción debe tomarse para obtener los mejores resultados

Alimentos	Temperatura	Tiempo de cocción
Carne	200°C	15 min
Papas fritas	200°C	20 min
Pastel	160°C	30 min
Pollo	200°C	20 min
Pescado	170°C	20 min
Filete	180°C	10 min
Frutas secas	40-80°C	4 horas
Alitas de pollo	200°C	13 min

CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIAS! Deja que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla

- Desenchufa la freidora Retira la cesta de freír del cajón Asegúrate de que el cajón y la cesta de freír se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos
- Lava el cajón y la cesta de freír con agua caliente y jabón No uses utensilios de metal ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente
- La cesta de freír y el cajón son aptos para lavavajillas Para obtener mejores resultados de limpieza, colócalos en la rejilla superior de tu lavavajillas
- Limpia el cuerpo de la freidora con un paño suave y no abrasivo

PROBLEMAS

El producto fue entregado desde nuestro almacén en perfectas condiciones Sin embargo, si descubres algún problema, usa la guía de solución de problemas a continuación Si no puedes resolverlo, contacta con el servicio autorizado

Defecto	Posible Causa	Solución
La freidora de aire no funciona	No está enchufado a la toma de corriente	Enchufe la máquina a la toma de corriente
	El programa de cocción no ha sido configurado	Seleccione el tiempo/programa de cocción según el manual de usuario
La comida cocinada en el aparato está cruda	La cantidad de comida colocada en la canasta es demasiado grande	Coloque piezas más pequeñas de comida en la canasta. Las piezas más pequeñas se cocinan más fácilmente.
	La temperatura configurada es demasiado baja	Ajuste la temperatura al nivel adecuado según el programa de instrucciones de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto	Ajuste el tiempo de cocción al nivel correcto según las instrucciones de cocción.
La comida no se cocina de manera uniforme	Ciertos tipos de alimentos deben voltearse a la mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos como las papas deben girarse a la mitad del tiempo de cocción.
Los aperitivos fritos no están crujientes	Ha elegido un tipo de alimento que requiere cocinarse en una freidora clásica/regular.	Use aperitivos que puedan prepararse en una freidora de aire o píncelelos con un poco de aceite para que queden más crujientes.
La canasta de cocción no se puede insertar correctamente en el aparato	Hay demasiada cantidad de comida en la canasta.	No exceda el indicador MAX en la canasta al llenarla.
	La canasta no está bien posicionada en el aparato.	Empuje la canasta en la olla de cocción hasta que escuche un clic.
El aparato emite humo blanco	Los alimentos grasos se están cocinando.	Cuando fríe alimentos grasos en el aparato, una gran cantidad de aceite se drena en el plato. El aceite puede producir humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta el resultado final de la cocción.
	Hay residuos de grasa en el aparato de usos anteriores.	El humo blanco es causado por la quema de la grasa que queda en la olla de cocción.
Las papas fritas no se cocinan de manera uniforme	No ha usado las papas correctas.	Limpie bien el recipiente después de cada uso.
	No ha limpiado bien las papas antes de cocinarlas.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan enteras durante el proceso de cocción.
Las papas frescas no quedan crujientes después de cocinarlas en la freidora de aire	La cantidad de aceite y agua utilizada influye en la forma en que se cocinarán las papas.	Enjuague bien las papas para eliminar el almidón.
	Por favor, limpie y reemplace el filtro regularmente.	Dry the potatoes well before adding oil. Cut the potatoes into small pieces to make them crispier. Add a little more oil to get crispier potatoes.

Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

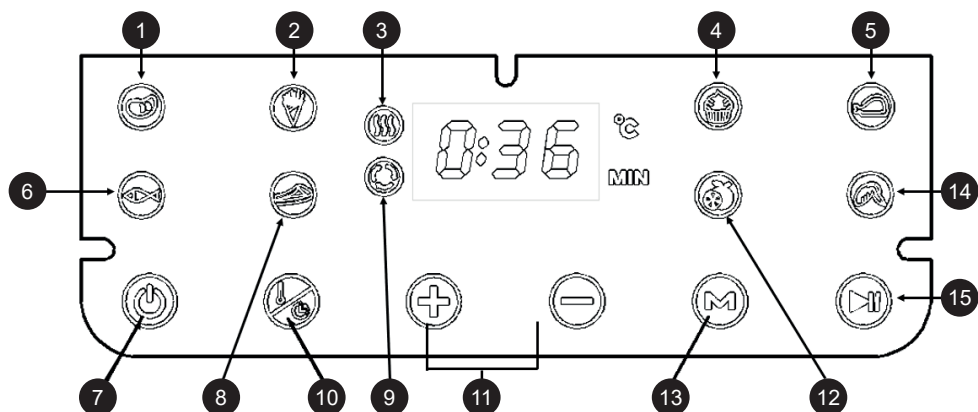
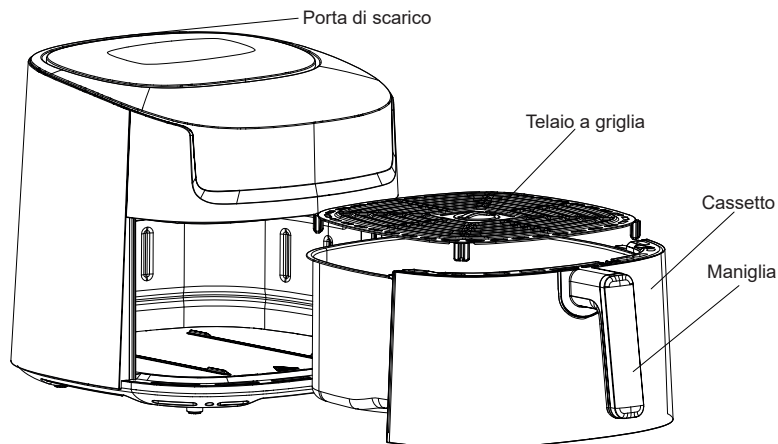
ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale di istruzioni
- Assicurarsi che la tensione nominale sia la stessa della tensione utilizzata
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino di acquisto e, se possibile, il cartone con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e non all'uso commerciale, né professionale!
- Scollegare sempre la spina dalla presa quando il dispositivo non è in uso, quando si attaccano accessori, si pulisce il dispositivo o si verifica un disturbo Spegner il dispositivo preventivamente Tirare la spina, non il cavo
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli elettrodomestici, non lasciarli mai senza sorveglianza con il dispositivo Di conseguenza, selezionare il luogo per il dispositivo in modo che i bambini non vi abbiano accesso Fare attenzione a evitare che il cavo penzoli
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo per verificare danni Se ci sono danni di qualsiasi tipo, non utilizzare il dispositivo
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio come sacchetti di plastica
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e comprendano i possibili rischi La pulizia e la manutenzione dell'utente non dovrebbero essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano meno di 8 anni e non siano non sorvegliati
- Non riparare il dispositivo da soli, ma consultare un esperto autorizzato in caso di problema
- Per motivi di sicurezza, un cavo di rete rotto o danneggiato può essere sostituito solo da un cavo equivalente del produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata simile
- Tenere il dispositivo e il cavo lontani da fonti di calore, luce solare diretta, umidità, spigoli vivi, e simili
- Spegner il dispositivo e scollegarlo quando non lo si sta utilizzando
- Utilizzare solo accessori originali forniti dal fornitore
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto (A meno che il dispositivo non sia progettato per l'uso esterno) Proteggere sempre contro temperature di zero o sotto zero
- Non utilizzare mai vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc)

L'apparecchio non dovrebbe essere esposto a pioggia o umidità
Utilizzare il dispositivo solo quando le mani sono asciutte

- Se il dispositivo cade in acqua, scollegarlo prima di estrarlo dall'acqua
Non toccare la fonte di acqua Il dispositivo deve essere controllato da uno specialista prima di essere riutilizzato Per evitare il rischio di scosse elettriche, non pulire il dispositivo con acqua o immergerlo in acqua
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto
- Questo dispositivo deve essere utilizzato solo quando è collegato a una presa di terra installata in conformità alle normative Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta di tipo
- I danni che si verificano quando il dispositivo viene utilizzato per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni o viene utilizzato in modo non corretto o non viene riparato da esperti non sono coperti dalla garanzia
- Utilizzare sempre il dispositivo su una superficie piana e orizzontale
- Il dispositivo non deve essere più utilizzato dopo una caduta su una superficie dura da un'altezza Anche i danni invisibili possono causare effetti negativi sulla sicurezza funzionale del dispositivo Il dispositivo può essere utilizzato solo dopo essere stato controllato da un professionista
- Non trasportare o tirare il dispositivo tenendo la spina di alimentazione poiché c'è il rischio di cortocircuito dovuto alla rottura del cavo Non piegare, pizzicare o tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi
- Se c'è un foro di ventilazione, non coprirlo Non versare liquidi o polveri nei fori di ventilazione
- Non inserire le dita o altri oggetti nelle parti aperte del dispositivo
- Nessuna responsabilità è accettata in caso di danni causati da un uso improprio o dalla mancata conformità a queste istruzioni
- Rischio di ustioni! Dopo l'uso dell'elettrodomestico alcune superfici possono essere calde, fare attenzione ai rischi e fare attenzione alle superfici calde
- Prima di pulire l'apparecchio, attendere che la friggitrice si sia completamente raffreddata
- Quando si utilizza l'airfryer, mantenere almeno quattro pollici di spazio su tutti i lati per consentire una adeguata circolazione dell'aria
- Non posizionare su o vicino a una fonte di calore a gas o elettrica, o in un forno riscaldato o in un forno a microonde
- Utilizzare il dispositivo secondo la sua capacità, non sovraccaricarlo mai
- Durante la friggitura ad aria calda, viene rilasciato vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria, tenere mani e viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando si rimuove il recipiente dall'elettrodomestico

CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA



- | | | |
|----------------------------|---|--|
| 1 Indicatore carne | 7 Pulsante On-Off | 12 Indicatore frutta e verdura essiccata |
| 2 Indicatore patatine | 8 Indicatore filetto | 13 Pulsante scelta del programma |
| 3 Indicatore riscaldamento | 9 Indicatore ventilatore | 14 Indicatore ali di pollo |
| 4 Indicatore torta | 10 Pulsante temperatura / tempo | 15 Pulsante PAUSA |
| 5 Indicatore pollo | 11 Pulsanti regolatori di temperatura e tempo | |
| 6 Indicatore pesce | | |

PRIMA DI USARE PER LA PRIMA VOLTA

- Se la tua friggitrice viene trovata con il cestello bloccato nel cassetto all'interno del corpo della friggitrice, afferra saldamente la maniglia del cestello per aprire il cassetto, quindi rimuovi il cassetto e posizionalo su una superficie di lavoro pulita e piana
- Rimuovi tutto il materiale di imballaggio e le etichette dall'interno e dall'esterno della friggitrice Controlla che non ci sia imballaggio sotto e intorno al cestello e al cassetto della friggitrice
- Lava il cestello e il cassetto in acqua calda e saponata
- Non immergere il corpo della friggitrice in acqua Pulisci il corpo della friggitrice ad aria con un panno umido, quindi asciuga tutte le parti accuratamente
- Blocca il cestello nel cassetto una volta pulito

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE!

- Questo prodotto non deve essere usato per bollire acqua
- Devi essere molto attento quando maneggi il cestello e il cassetto quando sono caldi Evita che il vapore fuoriesca dal cestello e dal cibo
- La friggitrice ad aria non si riscalda e il pannello di controllo rimarrà spento fino a quando il cassetto del cestello non è completamente chiuso

Nota: Durante il primo utilizzo, la friggitrice ad aria potrebbe emettere un leggero odore È normale

- Posiziona la friggitrice ad aria su una superficie di lavoro piana e resistente al calore vicino alla presa elettrica
- Afferra saldamente la maniglia del cestello per aprire il cassetto, quindi rimuovilo dalla macchina e posizionalo su una superficie pulita e piana
- Metti il cibo nel cestello Non riempire eccessivamente il cestello con il cibo Per garantire una cottura corretta e la circolazione dell'aria, NON riempire mai il cestello oltre la metà
- Inserisci il cassetto del cestello assemblato nella parte anteriore della friggitrice Assicurati sempre che il cassetto sia completamente chiuso
- Collega il cavo alla presa a muro Tutte le luci sul display si accenderanno per 1 secondo, entrando in modalità standby e la luce del pulsante di accensione rimarrà accesa
- Tocca il pulsante di accensione per 0,5 secondi e il cicalino suonerà Tutte le luci sul display si accenderanno e verrà visualizzata la temperatura predefinita di 200°C, e il tempo predefinito "0:15" sarà indicato
- Tocca il tasto di conversione temperatura/tempo per selezionare la temperatura o il tempo e i numeri sul display verranno convertiti di conseguenza
- Tocca i pulsanti "+" o "-" per impostare il tempo di cottura Il tempo può essere aumentato o diminuito di 1 minuto Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti
- Se premi il tasto frequentemente, puoi impostare rapidamente il tempo L'intervallo di impostazione del tempo è 0:01-0:60, ad eccezione della frutta secca arrostita
- Tocca il pulsante "+" o "-" per impostare la temperatura di cottura La temperatura può essere aumentata o diminuita di 5°C
- Premi il tasto per impostare rapidamente la temperatura L'intervallo di impostazione della temperatura è 40-200°C
- Tocca leggermente il pulsante avvia/pausa, l'intera macchina inizia a funzionare e le icone dell'indicazione del lavoro del motore e dell'indicazione del lavoro del tubo elettrico di riscaldamento vengono visualizzate in un ciclo dinamico
- Dopo la cottura, il cicalino suonerà 3 volte, il tempo visualizzato sarà "000", l'intera macchina si spegne Si prega di scollegare il cavo di alimentazione
- Per garantire una cottura dorata uniforme, apri il cassetto del cestello a metà del tempo di cottura Controlla, gira o scuoti vigorosamente i cibi nel cestello

Importante: Quando estrai il cassetto dal corpo della friggitrice, l'intera macchina smette di funzionare L'intera macchina riprende a funzionare quando il cestello viene spinto di nuovo dentro Dopo la frittura, rimuovi il cassetto dalla macchina e posizionalo su una superficie resistente al calore, quindi rimuovi il cestello dal cassetto rilasciando il protettore e premendo il pulsante di ancoraggio del cestello ▲ Per garantire una cottura dorata uniforme, apri il cassetto a metà del tempo di cottura Solleva il cestello dal cassetto per ruotare o scuotere il cibo Una volta fatto, rimetti il cestello nel cassetto Il timer metterà in pausa il conto alla rovescia quando il cassetto viene aperto, e la friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi fino a quando il cassetto non viene riposizionato e il conto alla rovescia riprende

Attenzione: Usa sempre guanti da forno quando maneggi il cestello caldo della friggitrice Assicurati che il cestello sia in posizione bloccata quando mescoli il cibo Per evitare lesioni a persone o danni alla proprietà, non premere il pulsante di rilascio del cestello mentre lo sposti L'olio caldo può accumularsi sul fondo del cassetto Per evitare il rischio di lesioni personali o ustioni, o per prevenire che l'olio contamini il cibo, sblocca e rimuovi sempre il cestello prima di svuotare il cassetto

NON capovolgere mai il cassetto con il cestello in posizione

AVVERTENZE! Scollega la friggitrice quando non è in uso

Lascia riposare il cibo cotto per 5-10 secondi prima di rimuovere il cassetto della friggitrice o il cibo dal cestello

CONSIGLI UTILI

- Utilizzare uno spray all'olio d'oliva o olio vegetale per la frittura ad aria
- Utilizza la friggitrice ad aria per cuocere cibi preconfezionati con una minima quantità di olio e in meno tempo Come regola generale, abbassa la temperatura della ricetta di 10°C e riduci il tempo di cottura del 30% al 50% a seconda del tipo di alimento e della quantità
- Non riempire eccessivamente il cestello per friggere il cibo Non riempire mai il cestello più della metà
- Per ottenere i migliori risultati, alcuni alimenti devono essere vigorosamente agitati o girati durante il tempo di cottura
- Per evitare fumo eccessivo, durante la cottura di alimenti naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario drenare il grasso dal cassetto del cestello durante l'uso
- Tampona sempre gli alimenti per asciugarli prima di cuocere, per favorire la doratura e prevenire il fumo eccessivo
- Per friggere piccoli lotti di cibo appena impanato, premi la panatura sul cibo per farla aderire meglio Posiziona il cibo nel cestello in modo che non si tocchi, per consentire la circolazione dell'aria su tutte le superfici
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata per riscaldare il cibo a una temperatura di 220°C per 15-20 minuti

AVVERTENZE! Utilizzare sempre un termometro per carne per assicurarsi che carne, pollame e pesce siano ben cotti prima di mangiarli

- Per garantire una cottura uniforme e una buona doratura, apri il cassetto del cestello a metà del tempo di cottura Controlla, gira o scuoti energicamente il cibo nel cestello
- Ricorda, friggere piccole quantità di cibo per tempi di cottura più brevi darà risultati migliori Regola le temperature e i tempi di frittura ad aria in base al tuo gusto

IMPORTANTE: A meno che i cibi non siano già oliati, per ottenere risultati croccanti e dorati, tutti gli alimenti devono essere leggermente oliati prima della frittura ad aria

- Puoi spruzzare o spennellare l'olio sugli alimenti
- Gli spray a base di olio funzionano bene, poiché l'olio viene distribuito in modo uniforme e ne serve una quantità minore
- Per garantire risultati croccanti, assicurati che gli alimenti siano asciutti prima di aggiungere l'olio
- Taglia gli alimenti in pezzi più piccoli per creare una maggiore superficie e ottenere una maggiore croccantezza
- È consigliabile preriscaldare la friggitrice per 3-5 minuti per migliorare la cottura degli alimenti

PROGRAMMI

- Per utilizzare i programmi preimpostati, premi il tasto 13 “

Questa tabella elenca il tempo totale di cottura medio, il momento in cui è necessario intervenire e cosa fare per ottenere i migliori risultati

Pesce	Temperatura	Tempo di cottura
Carne	200°C	15 Min
Patatine	200°C	20 Min
Torta	160°C	30 Min
Pollo	200°C	20 Min
Pesce	170°C	20 Min
Filetto	180°C	10 Min
Frutta secca	40-80°C	4 ore
Ali di pollo	200°C	13 Min

CURA E PULIZIA

AVVERTENZE! Lascia raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla

- Scollega la friggitrice Rimuovi il cestello dal cassetto Assicurati che il cassetto e il cestello della friggitrice si siano raffreddati completamente prima di procedere alla pulizia
- Lava il cassetto e il cestello con acqua calda e sapone Non utilizzare utensili in metallo o detergenti abrasivi poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente
- Il cestello e il cassetto sono lavabili in lavastoviglie Per ottenere i migliori risultati di pulizia, posizionali nel ripiano superiore della lavastoviglie
- Pulisci il corpo della friggitrice con un panno morbido e non abrasivo leggermente umido

PROBLEMI

Il prodotto è stato consegnato dal nostro magazzino in condizioni perfette Tuttavia, se riscontri un problema, utilizza la guida alla risoluzione dei problemi qui sotto Se non riesci a risolverlo, contatta l'assistenza autorizzata

Difetto	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa	Collegare l'apparecchio alla presa
	Il programma di cottura non è stato impostato	Selezionare il tempo/programma di cottura come indicato nel manuale utente
Il cibo cotto nell'apparecchio è crudo	La quantità di cibo inserita nel cestello è troppo grande	Inserire nel cestello pezzi di cibo più piccoli I pezzi più piccoli si cuociono più facilmente
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la temperatura al livello corretto come indicato nel programma di cottura
	Il tempo di cottura è troppo breve	Impostare il tempo di cottura al livello giusto come indicato nelle istruzioni di cottura
Il cibo non è cotto in modo uniforme	Alcuni tipi di cibo devono essere girati a metà del tempo di cottura	Girare cibi come le patate a metà del tempo di cottura
Gli snack fritti non sono croccanti	Hai scelto un tipo di cibo che richiede la cottura in una friggitrice tradizionale	Usare snack che possono essere preparati in una friggitrice ad aria o spennellarli con un po' di olio per renderli più croccanti

Il cestello di cottura non può essere inserito correttamente nell'apparecchio	La quantità di cibo nel cestello è troppo elevata	Non superare l'indicatore MAX nel cestello durante il riempimento
	Il cestello non è posizionato correttamente nell'apparecchio	Spingere il cestello nella pentola fino a sentire un clic
L'apparecchio emette fumo bianco	Si stanno cuocendo cibi grassi	Quando si friggono cibi grassi nell'apparecchio, una grande quantità di olio si scola nel piatto L'olio può produrre fumo bianco e il recipiente può riscaldarsi più del solito Questo non influisce sul risultato finale della cottura
	Ci sono residui di grasso nell'apparecchio da un uso precedente	Il fumo bianco è causato dalla combustione del grasso lasciato nella pentola di cottura
Le patatine fritte non sono cotte uniformemente	Non hai usato le patate giuste	Pulire bene il contenitore dopo ogni utilizzo
	Non hai pulito bene le patate prima di cuocerle	Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano intere durante il processo di cottura
Le patate fresche non sono croccanti dopo la cottura nella friggitrice ad aria	La quantità di olio e acqua utilizzata influisce sul modo in cui le patate verranno cotte	Risciacquare bene le patate per rimuovere l'amido
	Pulire e sostituire regolarmente il filtro	Trocknen Sie die Kartoffeln gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stücke, um sie knuspriger zu machen Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knusprigere Kartoffeln zu erhalten

Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente

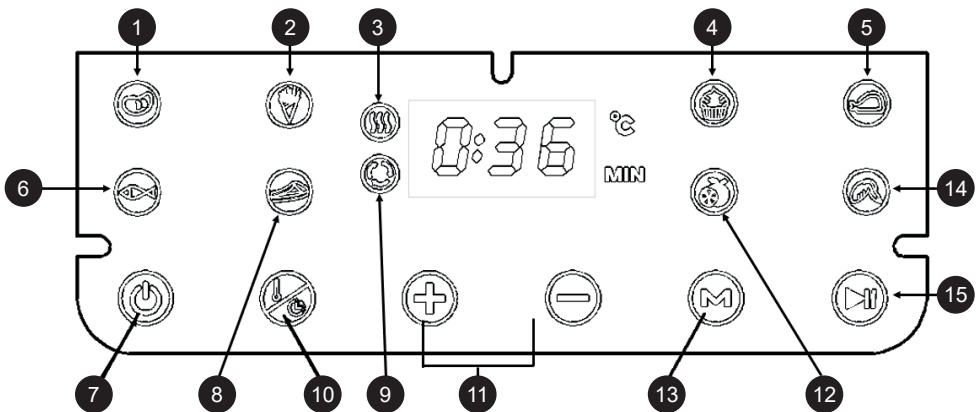
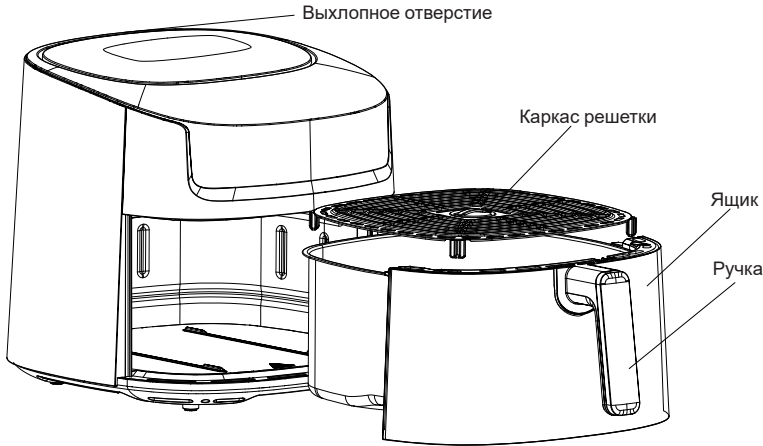
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЕН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед использованием этого устройства внимательно прочтите руководство по эксплуатации
- Убедитесь, что номинальное напряжение совпадает с напряжением, которое вы используете
- Сохраните инструкции, гарантийный сертификат, чек о покупке и, если возможно, коробку с внутренней упаковкой!
- Устройство предназначено исключительно для личного использования и не для коммерческого или профессионального использования!
- Всегда отсоединяйте вилку от розетки, когда устройство не используется, при установке аксессуаров, чистке устройства или при возникновении неисправности. Перед этим выключите устройство. Тяните за вилку, а не за кабель
- Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, никогда не оставляйте их без присмотра с устройством. Выбирайте место для устройства так, чтобы дети не могли к нему достать. Убедитесь, что кабель не свисает
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на наличие повреждений. Если обнаружено какое-либо повреждение, устройство необходимо прекратить использовать
- Не позволяйте детям играть с устройством. Не давайте детям играть с упаковочным материалом, таким как пластиковые пакеты
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с физическими, чувствительными или умственными нарушениями, или неопытными в его использовании, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию и понимают возможные опасности. Чистка и техническое обслуживание должны выполняться только взрослыми, если дети младше 8 лет и не находятся под присмотром
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство, обратитесь к авторизованному специалисту в случае проблемы
- Из соображений безопасности разорванный или поврежденный сетевой кабель может быть заменен только аналогичным кабелем от производителя, нашего отдела обслуживания или аналогичного квалифицированного специалиста
- Держите устройство и кабель вдали от тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых краев и т.д.
- Выключите устройство и выдерните вилку, когда не используете его
- Используйте только оригинальные аксессуары, предоставленные поставщиком
- Не используйте устройство на открытом воздухе (если оно не предназначено для использования на улице). Всегда защищайтесь от нулевых или субнулевых температур

- Не используйте вблизи воды (ванна, раковина и тд) Прибор не должен подвергаться воздействию дождя или влаги Используйте устройство только с сухими руками
- Если устройство упало в воду, выдерните вилку, прежде чем достать его из воды Не касайтесь источника воды Перед повторным использованием устройство должно быть проверено специалистом Для предотвращения риска электрического удара не чистите устройство водой и не погружайте его в воду
- Используйте устройство только для предназначенных целей
- Это устройство должно работать только при подключении к заземленной розетке, установленной в соответствии с нормами Убедитесь, что подача напряжения соответствует напряжению, указанному на табличке
- Повреждения, произошедшие при использовании устройства для других целей, не указанных в инструкции, или при неправильном использовании или ремонте не квалифицированными специалистами, не подлежат гарантии
- Всегда используйте устройство на ровной и горизонтальной поверхности
- После падения на твердую поверхность с высоты устройство больше не должно использоваться Невидимые повреждения могут негативно повлиять на функциональную безопасность устройства Устройство можно использовать только после проверки специалистом
- Не переносите и не тяните устройство за вилку, так как это может привести к короткому замыканию из-за поломки кабеля Не сгибайте, не зажимайте и не тяните силой сетевой кабель через острые края
- Если есть вентиляционное отверстие, не закрывайте его Не заливайте жидкость или порошок в вентиляционные отверстия
- Не вставляйте пальцы или другие предметы в открытые части устройства
- За неправильное использование или несоблюдение данных инструкций ответственность несетя
- Опасность ожогов! После использования прибора некоторые поверхности могут быть горячими, будьте внимательны к рискам и остерегайтесь горячих поверхностей
- Перед чисткой прибора дождитесь полного остывания фритюрницы
- При работе с аэрофритюром оставляйте как минимум 10 см свободного пространства со всех сторон для обеспечения достаточной циркуляции воздуха
- Не помещайте на или рядом с горячим газовым или электрическим нагревателем, в нагретой духовке или микроволновой печи
- Пожалуйста, используйте устройство в соответствии с его мощностью, никогда не переполняйте его
- Во время горячей воздушной жарки через отверстия для выпуска воздуха выделяется горячий пар Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и от отверстий для выпуска воздуха Будьте осторожны при удалении горячего пара и воздуха при извлечении горшка из устройства

ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ С ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



- | | | |
|---------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 Индикатор мяса | 7 Кнопка Вкл/Выкл | 12 Индикатор сушеных фруктов и овощей |
| 2 Индикатор картофеля фри | 8 Индикатор филе | 13 Кнопка выбора программы |
| 3 Индикатор нагрева | 9 Индикатор вентилятора | 14 Индикатор куриных крылышек |
| 4 Индикатор пирога | 10 Кнопка температуры / времени | 15 Кнопка ПАУЗА |
| 5 Индикатор курицы | 11 Кнопки регулировки температуры и времени | |
| 6 Индикатор рыбы | | |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Если ваша фритюрница обнаружена с заблокированной корзиной в ящике внутри корпуса, крепко держитесь за ручку корзины, чтобы открыть ящик, затем извлеките ящик и поместите его на чистую, ровную рабочую поверхность
- Удалите все упаковочные материалы и ярлыки изнутри и снаружи фритюрницы Убедитесь, что упаковки нет под и вокруг корзины для жарки и ящика
- Промойте корзину для жарки и ящик горячей мыльной водой
- Не погружайте корпус фритюрницы в воду Протрите корпус фритюрницы влажной тканью, затем тщательно высушите все части
- Закройте корзину для жарки в ящике после ее очистки

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

- Этот продукт не предназначен для кипячения воды
- Будьте очень осторожны при обращении с корзиной и ящиком, когда они горячие. Предотвращайте утечку пара из корзины для жарки и пищи
- Фритюрница не будет нагреваться, и панель управления останется выключенной, пока ящик с корзиной для жарки не будет полностью закрыт

Примечание: При первом использовании фритюрница может испускать слабый запах. Это нормально.

- Разместите фритюрницу на ровной, жаропрочной рабочей поверхности рядом с розеткой
- Крепко держитесь за ручку корзины, чтобы открыть ящик, затем извлеките его из устройства и поместите на чистую, ровную поверхность
- Поместите пищу в корзину для жарки. Не переполняйте корзину пищей. Для обеспечения правильного приготовления и циркуляции воздуха НИКОГДА не наполняйте корзину для жарки более чем наполовину
- Вставьте собранный ящик с корзиной в переднюю часть фритюрницы. Всегда проверяйте, чтобы ящик с корзиной был полностью закрыт
- Подключите кабель к розетке. Все огни на дисплее загорятся на 1 секунду, перейдут в режим ожидания, а индикатор питания будет гореть постоянно
- Нажмите кнопку питания на 0,5 секунды, и раздастся сигнал. Все огни на дисплее загорятся, отобразится температура по умолчанию 200°C, а время по умолчанию „0:15“ будет указано
- Нажмите кнопку преобразования температуры / времени, чтобы выбрать температуру или время, и числа на дисплее изменятся соответственно
- Нажмите кнопки „+“ или „-“, чтобы установить время приготовления. Время можно увеличивать или уменьшать на 1 минуту. Максимальное время, которое можно установить, составляет 60 минут
- Если часто нажимать кнопку, можно быстро установить время. Диапазон установки времени составляет 0:01-0:60, за исключением жареных сухих фруктов
- Нажмите кнопку „+“ или „-“, чтобы установить температуру приготовления. Температуру можно увеличивать или уменьшать на 5°C
- Нажмите кнопку для быстрого установления температуры. Диапазон установления температуры составляет 40-200°C
- Легко нажмите кнопку старт / пауза, и весь аппарат начнет работать, а значки индикации работы мотора и электрического нагревательного элемента будут отображаться в динамическом цикле
- После приготовления раздастся сигнал 3 раза, время отображения будет „000“, и весь аппарат выключится, пожалуйста, отключите кабель питания
- Чтобы обеспечить равномерное приготовление / подрумянивание, откройте ящик с корзиной на половине времени приготовления. Проверьте, переверните или энергично встряхните пищу в корзине для жарки

Важно: Когда вы вытаскиваете ящик из корпуса фритюрницы, устройство перестает работать.

Устройство возобновит работу, когда корзина для жарки будет снова вставлена. После жарки извлеките ящик из устройства и поместите его на ровную жаропрочную поверхность, затем извлеките корзину из ящика, освободив защиту и нажав кнопку крепления корзины ▲. Чтобы обеспечить равномерное приготовление / подрумянивание, откройте ящик с корзиной на половине времени приготовления. Поднимите корзину из ящика, чтобы повернуть или встряхнуть пищу. После завершения положите корзину обратно в ящик. Таймер приостановит обратный отсчет, когда ящик открыт, а фритюрница перестанет нагреваться, пока ящик не будет заменен на место, и отсчет времени продолжится.

Осторожно: Всегда используйте кухонные перчатки при обращении с горячей корзиной фритюрницы. Убедитесь, что корзина находится в заблокированном положении во время перемешивания пищи. Чтобы избежать травм или повреждения имущества, не нажимайте кнопку разблокировки корзины при ее перемещении.

Горячее масло может накапливаться на дне ящика. Чтобы избежать риска травм или ожогов, а также

для предотвращения загрязнения пищи маслом, всегда разблокируйте и извлекайте корзину для жарки из ящика перед его опустошением

НИКОГДА не переворачивайте ящик с корзиной для жарки внутри

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ! Отключайте фритюрницу, когда она не используется

Оставьте приготовленную пищу на 5-10 секунд перед извлечением ящика фритюрницы или пищи из корзины для жарки

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Используйте спрей с оливковым маслом или растительным маслом для воздушного жарения
- Используйте свою фритюрницу для приготовления упакованных продуктов с минимальным количеством масла и в кратчайшие сроки. Как правило, снизьте температуру приготовления рецепта на 10°C и сократите время приготовления на 30% до 50% в зависимости от типа и количества пищи
- Не переполняйте корзину для жарки. Никогда не заполняйте корзину более чем наполовину
- Для достижения наилучших результатов некоторые продукты нужно энергично встряхивать или переворачивать во время приготовления
- Чтобы избежать избыточного дыма, при приготовлении продуктов, естественно содержащих много жира, таких как куриные крылышки или колбасы, может потребоваться сливать жир из ящика корзины во время использования
- Всегда промойте еду перед приготовлением, чтобы способствовать подрумяниванию и предотвратить избыточное дымление
- Для жарки небольших порций свежепанированных продуктов, прижмите панировку к пище, чтобы она лучше прилипла. Поместите продукты в корзину для жарки так, чтобы они не касались друг друга, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха на всех поверхностях
- Фритюрницу можно использовать для подогрева пищи при температуре 220°C в течение 15-20 минут

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ! Всегда используйте термометр для мяса, чтобы убедиться, что мясо, птица и рыба хорошо приготовлены перед едой

- Для обеспечения равномерного приготовления и подрумянивания откройте ящик корзины для жарки на половине времени приготовления. Проверьте, переверните или энергично встряхните продукты в корзине
- Помните, что жарка меньших порций пищи в более короткие сроки даст лучшие результаты. Настройте температуры и время жарки по своему вкусу

ВАЖНО: Если продукты не были предварительно смазаны, для достижения хрустящей и подрумяненной корочки все продукты должны быть слегка смазаны маслом перед воздушным жарением

- Вы можете распылить или нанести масло на пищу
- Масляные спреи хорошо работают, так как масло равномерно распределяется и требуется меньшая его доза
- Для получения хрустящих результатов убедитесь, что еда сухая перед добавлением масла
- Нарезьте продукты на более мелкие кусочки, чтобы увеличить поверхность и достичь большей хрустящей корочки
- Рекомендуется предварительно разогревать фритюрницу в течение 3-5 минут для улучшения приготовления пищи

ПРОГРАММЫ

- Для использования предустановленных программ нажмите кнопку 13 
- Нажимайте кнопку 13  столько раз, сколько необходимо, пока не выберете желаемую программу. Индикатор выбранной программы начнет мигать
- После выбора программы нажмите кнопку 7, чтобы начать разогрев фритюрницы
- В любое время вы можете изменить установленную температуру или время, нажав кнопку 10 и выбрав с помощью +/- по вашему желанию для увеличения или уменьшения температуры или времени

В этой таблице указан средний общий время приготовления, время, когда требуется действие, и какие действия следует предпринять для достижения наилучших результатов

Продукт	Температура	Время приготовления
Мясо	200°C	15 мин
Картофель фри	200°C	20 мин
Пирог	160°C	30 мин
Курица	200°C	20 мин
Рыба	170°C	20 мин
Филе	180°C	10 мин
Сухофрукты	40-80°C	4 часа
Куриные крылышки	200°C	13 мин

УХОД И ЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ! Дайте фритюрнице полностью остыть перед чисткой

- Отключите фритюрницу от сети Извлеките корзину для жарки из ящика Убедитесь, что ящик и корзина полностью остыли перед чисткой
- Помойте ящик и корзину горячей мыльной водой Не используйте металлические предметы или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие
- Корзина и ящик подходят для мытья в посудомоечной машине Для наилучшего результата чистки поместите их на верхнюю полку посудомоечной машины
- Очистите корпус фритюрницы мягкой, не абразивной, слегка влажной тряпкой

ПРОБЛЕМЫ

Продукт был доставлен из нашего склада в отличном состоянии Если вы обнаружите проблему, воспользуйтесь приведенным ниже руководством по устранению неисправностей Если вы не сможете решить проблему, свяжитесь с авторизованным сервисным центром

Дефект	Возможная причина	Решение
Воздушный фритюрник не работает	Устройство не подключено к розетке	Подключите устройство к розетке
	Программа приготовления не установлена	Выберите время/программу приготовления в соответствии с инструкцией пользователя
Еда, приготовленная в устройстве, сырая	Количество еды в корзине слишком большое	Поместите в корзину меньшие кусочки еды Меньшие кусочки готовятся легче
	Установленная температура слишком низкая	Установите температуру на правильный уровень в соответствии с программой приготовления
	Время приготовления слишком короткое	Установите время приготовления на правильный уровень в соответствии с инструкциями по приготовлению
Еда готовится неравномерно	Некоторые виды пищи нужно переворачивать на полпути времени приготовления	Такие продукты, как картофель, нужно переворачивать на полпути времени приготовления
Жареные закуски не хрустящие	Вы выбрали продукт, который требует приготовления во фритюрнице	Используйте закуски, которые можно приготовить в воздушном фритюрнике, или смажьте их немного маслом, чтобы они стали более хрустящими

Корзина для готовки не может быть правильно вставлена в устройство	Количество еды в корзине слишком велико	Не превышайте индикатор MAX на корзине при заполнении
	Корзина неправильно установлена в устройстве	Вставьте корзину в устройство до щелчка
Устройство испускает белый дым	Готовятся жирные продукты	Когда вы жарите жирные продукты в устройстве, в чашу стекает большое количество масла. Масло может выделять белый дым, и сосуд может нагреваться больше, чем обычно. Это не влияет на конечный результат приготовления.
	В устройстве остались остатки жира от предыдущего использования	Белый дым вызван горением жира, оставшегося в чаше для готовки.
Картошка фри готовится неравномерно	Вы не использовали подходящий картофель	Тщательно очищайте чашу после каждого использования.
	Вы не хорошо вымыли картофель перед готовкой	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается целым во время процесса приготовления.
Свежие картошки не хрустящие после приготовления в воздушном фритюрнике	Количество используемого масла и воды влияет на способ приготовления картофеля	Тщательно промойте картошку, чтобы удалить крахмал.
	Пожалуйста, регулярно очищайте и заменяйте фильтр	Хорошо высушите картофель перед добавлением масла. Нарежьте картошку на мелкие кусочки, чтобы сделать ее более хрустящей. Добавьте немного больше масла для более хрустящего картофеля.

Правильная утилизация этого продукта



- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

JU LUTEM KUJDES SE MANUALI I PAJISJES MUND TË KRIJOHET PËR MË SHUMË SE NJË MODEL
INFORMACION PAJISJA JUAJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE

UDHËZIME TË PËRGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

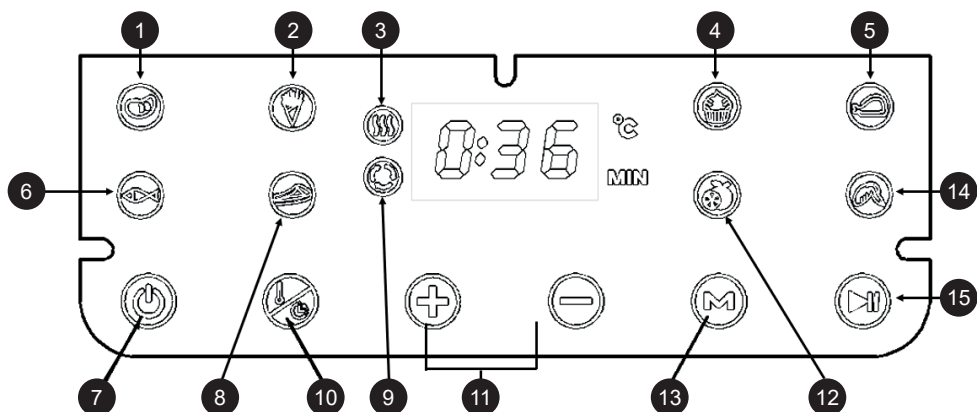
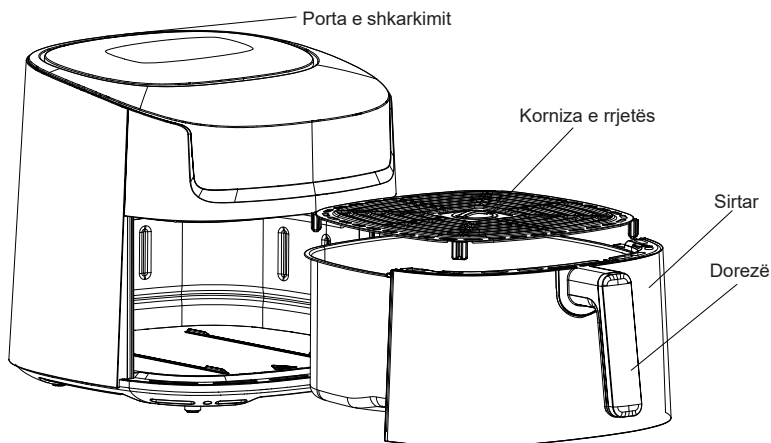
- Përpara se të përdorni këtë pajisje, ju lutemi lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit
- Ju lutemi sigurohuni që voltageja e vlerësuar është e njëjtë me atë që keni përdorur
- Ju lutemi ruani udhëzimet, certifikatën e garancisë, faturën e blerjes dhe, në qoftë të mundur, kartonin me mbështjellësinë brenda!
- Pajisja është e destinuar ekskluzivisht për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial, profesionist!
- Përgjithmonë hiqni ndërmjetësuesin nga priza kur pajisja nuk është në përdorim, kur montohen pjesë shtesë, pastron pajisjen, ose kur ndodh ndonjë shqetësim Fikni pajisjen paraprakisht Tërhiquni nga priza, jo nga kablli
- Për të mbrojtur fëmijët nga rreziqet e pajisjeve elektrike, mos i lini ato pa mbikëqyrje me pajisjen Prandaj, zgjidhni vendndodhjen për pajisjen tuaj në mënyrë që fëmijët të mos kenë qasje në pajisjen Merrni kujdes që kablli të mos varroset
- Testoni rregullisht pajisjen dhe kabllon për dëmtime Nëse ka dëmtime të çfarëdole, pajisja nuk duhet të përdoret
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen Mos lejoni që fëmijët të luajnë me material mbështjellës si qese plastike
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët me moshë 8 vjeç e më sipër dhe nga persona me aftësi fizike, ndjesore ose mendore të kufizuara, ose mungesë përvoja dhe njohuri, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose janë dhënë udhëzime se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe kuptojnë rreziqet e mundshme Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesit nuk duhet të bëhet nga fëmijët nën 8 vjeç dhe pa mbikëqyrje
- Mos e riparoni pajisjen vetë, por konsultohuni me një ekspert të autorizuar në rast problemi
- Për arsye sigurie, një kabël rrëzimi i thyer ose i dëmtuar mund të zëvendësohet vetëm nga një kabël i ngjashëm nga prodhuesi, departamenti i shërbimeve të klientëve ose një person i kualifikuar i ngjashëm
- Ruani pajisjen dhe kabllon larg ngrohjes, diellit të drejtpërdrejtë, lagështisë, kanavacave të mprehta dhe të ngjashme
- Fikni pajisjen dhe tërhiqni prizën kur nuk e përdorni pajisjen
- Përdorni vetëm aksesore origjinale të furnizuar nga furnizuesi
- Mos përdorni pajisjen jashtë (përveç nëse pajisja është e dizajnuar për përdorim jashtë) Mbajeni gjithmonë larg temperaturave zero ose sub-zero
- Mos e përdorni pranë ujit (kade, lavaman, etc) Pajisja nuk duhet të

ekspozohet në shi ose lagështi Përdorni pajisjen vetëm kur duart tuaja janë të thara

- Nëse pajisja bie në ujë, ta ndërpresni prapanicën para se ta nxirrni nga uji Mos e prekni burimin e ujit Pajisja duhet të kontrollohet nga një specialist para se ta përdorni përsëri Për të evituar rrezikun e ndërmarrjes elektrike, mos pastroni pajisjen me ujë ose mos e lëngësoni në ujë
- Përdorni pajisjen vetëm për qëllimin e parashikuar
- Kjo pajisje duhet të funksionojë vetëm kur është e lidhur me një prizë të tokësuar që është instaluar sipas rregullores Sigurohuni që tensioni i furnizuar korrespondon me tensionin e shënuar në pllakën e llojit
- Dëmtimet që ndodhin kur pajisja përdoret për qëllime të tjera përveç atyre të përcaktuara në udhëzimet ose kur përdoret gabimisht ose nuk riparohet nga ekspertët nuk mbulohen nga garancia
- Përdorni gjithmonë pajisjen në një sipërfaqe të rrafshët dhe horizontale
- Pajisja nuk duhet të përdoret më pas, nëse rrëzohet në një sipërfaqe të ashpër nga lartësia Edhe dëmtimet e padukshme mund të shkaktojnë efekte negative në sigurinë funksionale të pajisjes Pajisja mund të përdoret vetëm pasi të jetë kontrolluar nga një profesional
- Mos e mbani ose tërhiqni pajisjen duke mbajtur prizën e fuqisë, sepse ka rrezik nga një qark elektrik për shkak të thyerjes së kabllit Mos e përqëndroni, mos e shtypni ose tërhiqni kabllin e fuqisë mbi kanavacat e mprehta
- Nëse ka një hapësirë ventilimi, mos e mbuloni atë Mos hidhni asnjë lëng ose pulver në hapësirat e ventilimit
- Mos futni gishtat ose objekte të tjera në pjesët e hapura të pajisjes
- Nuk pranohet përgjegjësia në rast dëmtimi të shkaktuar nga përdorimi i padëshiruar ose mospërmbushja e këtyre udhëzimeve
- Rrezik nga djegia! Pas përdorimit të pajisjes, disa sipërfaqe mund të jenë të nxehta, kështu që kini kujdes për rreziqet dhe mos hani sipërfaqet e nxehta
- Përpara se të pastroni pajisjen, prisni derisa frituesi të ftohet plotësisht para pastrimit
- Kur operoni fryerin e ajrit, mbani të paktën katër inç hapësirë anësore rreth fryerit të ajrit për të lejuar cirkulimin e ajrit adekuat
- Mos e vendosni pranë një zjarri të nxehtë gaz ose elektrik, ose në një furrë të ngrohtë ose në një furrë mikrovalë
- Ju lutemi përdorni pajisjen sipas kapacitetit të saj, mos e mbushni kurrë
- Gjatë pjekjes me ajër të nxehtë, lëshohet avull i nxehtë përmes hapësirave të daljes së ajrit Mbani duart dhe fytyrën në një distancë të sigurt nga avulli dhe nga hapësirat e daljes së ajrit Gjithashtu, kini kujdes nga avulli i nxehtë dhe ajri kur të hiqni tenxheren nga pajisja

AL

NJIHUNI ME FRITËSEN TUAJ ME AJËR TË NGROHTË



- | | | |
|-----------------------------------|--|--|
| 1 Indikator i mishit | 7 Butoni Ndiz/Çjerr | 12 Indikator i frutave dhe perimeve të thata |
| 2 Indikator i patateve të skuqura | 8 Indikator i filetosit | 13 Butoni për zgjedhjen e programit |
| 3 Indikator i ngrohjes | 9 Indikator i ventilatorit | 14 Indikator i këmbëve të pulës |
| 4 Indikator i tortës | 10 Butoni temperatura / koha | 15 Butoni PAUZË |
| 5 Indikator i pulës | 11 Butonat e rregullimit të temperaturës dhe kohës | |
| 6 Indikator i peshkut | | |

PËR PARA PËRDORIMIT TË PARË

- Nëse fritezën tuaj e gjeni me shportën e skuqjes të bllokuar në dollapin brenda trupit të fritezës, kapeni fort për dorëzën e shportës për të hapur dollapin, pastaj hiqni dollapin dhe vendoseni në një sipërfaqe të pastër dhe të sheshtë
- Hiqni të gjithë materialin e paketimit dhe etiketat nga brenda dhe jashtë fritezës Kontrolloni që të mos ketë paketim poshtë dhe rreth shportës dhe dollapit të skuqjes
- Lajini shportën dhe dollapin e skuqjes në ujë të nxehtë me sapun
- mos e zhysni trupin e fritezës në ujë Fshini trupin e fritezës me një leckë të lagur dhe më pas thahet të gjitha pjesët mirë
- Blokoni shportën e skuqjes në dollap pasi të jetë pastruar

UDHËZIME PËR PËRDORIM

KËRKESAT!

- Ky produkt nuk duhet të përdoret për të zier ujë
- Duhet të jeni shumë të kujdesshëm kur trajtoni shportën dhe dollapin kur janë të nxehta Parandaloni shpërthimin e avullit nga shporta e skuqjes dhe ushqimi
- Friteza nuk do të ngrohet dhe paneli i kontrollit do të mbetet i fiks derisa dollapi me shportën e skuqjes të jetë plotësisht i mbyllur

Shënim: Gjatë përdorimit të parë, friteza mund të lëshojë një aromë të lehtë Kjo është normale

- Vendosni fritezën në një sipërfaqe të sheshtë dhe të qëndrueshme ndaj nxehtësisë pranë prizës
- Kapni fort për dorëzën e shportës për të hapur dollapin, pastaj hiqni atë nga aparati dhe vendoseni në një sipërfaqe të pastër dhe të sheshtë
- Vendosni ushqimin në shportën e skuqjes Mos e mbushni shumë shportën me ushqim Për të siguruar gatimin e duhur dhe qarkullimin e ajrit, KURRË mos e mbushni shportën e skuqjes më shumë se gjysmë
- Vendosni dollapin e përbërë me shportën në pjesën e përparme të fritezës Sigurohuni gjithmonë që dollapi me shportën të jetë plotësisht i mbyllur
- Pjesën e kabllit në prizën e murit Të gjitha dritat në ekranin e shfaqjes do të ndizen për 1 sekondë, duke kaluar në modalitetin e gatishmërisë dhe drita e butonit të energjisë do të jetë vazhdimisht ndezur
- Përshtatni butonin e energjisë për 0,5 sekonda dhe do të ndodhë një sinjal Të gjitha dritat në ekranin e shfaqjes do të ndizen dhe temperatura e paracaktuar prej 200°C do të shfaqet, koha e paracaktuar „0:15“ do të jetë e shënuar
- Prekni butonin e konvertimit të temperaturës / kohës për të zgjedhur temperaturën ose kohën dhe numrat në ekranin e shfaqjes do të ndryshojnë përkatësisht
- Prekni butonat „+“ ose „-“ për të vendosur kohën e gatimit Koha mund të rritet ose të zvogëlohet me 1 minutë Koha maksimale që mund të vendoset është 60 minuta
- Nëse e shtypni butonin shpesh, mund të vendosni shpejt kohën Rrethi i vendosjes së kohës është 0:01-0:60, përveç frutave të skuqura të thata
- Prekni butonat „+“ ose „-“ për të vendosur temperaturën e gatimit Temperatura mund të rritet ose të zvogëlohet me 5°C
- Shtypni butonin për të vendosur shpejt temperaturën Rrethi i vendosjes së temperaturës është 40-200°C
- Lehtë prekni butonin për fillim / pauzë, i gjithë aparati fillon të punojë dhe ikonat e indikacionit të motorit dhe të elementit elektrik të ngrohjes do të shfaqen në një cikël dinamik
- Pas gatimit, do të ketë një sinjal 3 herë, koha e ekranit do të jetë „000“, i gjithë aparati do të fiket, ju lutemi hiqni kabllin e energjisë
- Për të siguruar gatimin e barabartë / zverdhjen, hapni dollapin me shportën në gjysmën e kohës së gatimit Kontrolloni, kthejeni ose tronditni fuqishëm ushqimet në shportën e skuqjes

E rëndësishme: Kur të tërhiqni dollapin nga trupi i fritezës, i gjithë aparati ndalon së punuari I gjithë aparati do të rifillojë punën kur shporta e skuqjes të shtyhet përsëri në vend Pasi të përfundojë skuqja, hiqni dollapin nga aparati dhe vendoseni në një sipërfaqe të sheshtë dhe të qëndrueshme ndaj nxehtësisë, pastaj hiqni shportën nga dollapi duke liruar mbrojtësin dhe duke shtypur butonin e ankorimit të shportës "



Për të siguruar gatimin e barabartë / zverdhjen, hapni dollapin me shportën në gjysmën e kohës së gatimit Ngrini shportën nga dollapi për të kthyer ose tronditur ushqimin Kur të përfundojë, vendosni shportën përsëri në dollap Kursor i kohës do të ndalojë numërimin kur dollapi të jetë i hapur dhe friteza do të ndalojë ngrohjen derisa dollapi të kthehet në vend dhe numërimi të vazhdojë

Kujdes: Përdorni gjithmonë doreza për furrë kur trajtoni shportën e nxehtë të fritezës

Sigurohuni që shporta të jetë në pozita të bllokuar kur përzieni ushqimin Për të shmangur dëmtimet ndaj personave ose pasurisë personale, mos e shtypni butonin e çlirimit të shportës ndërsa e lëvizni atë Vaji i nxehtë mund të grumbullohet në fund të dollapit Për të shmangur rrezikun e dëmtimit ose djegies, ose për të parandaluar që vaji të ndotë ushqimin, gjithmonë shkëlqeni dhe hiqni shportën nga dollapi përpara se të e çlironi

KURRË mos e ktheni dollapin me shportën e skuqjes brenda

KËRKESAT! Çkëni fritezën kur nuk është në përdorim

Lini ushqimin e gatuar për 5-10 sekonda përpara se të hiqni dollapin e fritezës ose ushqimin nga shporta e skuqjes

KËSHILLA TË DOBISHME

- Përdorni sprej me vaj ulliri ose vaj vegjetal për fërgimin me ajër
 - Përdorni friterë tuaj me ajër për të gatuar ushqime të paketuara me një sasi të vogël vaj dhe në një kohë më të shkurtër Si rregull i përgjithshëm, ulni temperaturën e gatimit të recetës për 10°C dhe reduktoni kohën e gatimit me 30% deri në 50% në varësi të llojit dhe sasisë së ushqimit
 - Mos e mbushni tepër shportën për fërgim Kurrë mos e mbushni shportën më shumë se gjysmë
 - Për rezultate më të mira, disa ushqime duhet të tundën energjikisht ose të kthehen gjatë kohës së gatimit
 - Për të shmangur tymosjen e tepërt, kur gatuar ushqime që natyrshëm përmbajnë shumë yndyrë, si krahët e pulës ose salsicet, mund të jetë e nevojshme të kullohet yndyra nga sirtari i shportës gjatë përdorimit
 - Gjithmonë thajeni ushqimin përpara gatimit për të nxitur ngjyrosjen dhe për të parandaluar tymosjen e tepërt
 - Për të fërguar grumbuj të vegjël të ushqimeve të reja të paniruar, shtypni panirimin në ushqim që të mbetet më mirë Vendoseni në shportën e fërgimit në mënyrë që ushqimi të mos preki njëri-tjetrin për të lejuar qarkullimin e ajrit në të gjitha sipërfaqet
 - Fritëza e ajrit mund të përdoret për të ngrohur ushqimin në temperaturë prej 220°C për 15-20 minuta
- PARALAJMËRIME!** Gjithmonë përdorni një termometër për mishin për të siguruar që mishi, shpendët dhe peshku janë gatuar plotësisht para se të hani

- Për të siguruar gatim dhe ngjyrosje të barabartë, hapni sirtarin e shportës për fërgim në gjysmën e kohës së gatimit Kontrolloni, kthejeni ose tundeni energjikisht ushqimin në shportë
 - Kujtoni, fërgimi i sasive më të vogla të ushqimit në kohë më të shkurtra do të sjellë rezultate më të mira në gatim Rregulloni temperaturat dhe kohët e fërgimit sipas dëshirës tuaj
- E RËNDËSISHME:** Nëse ushqimi nuk është pre-fryrë, për rezultate të krispura dhe të ngjyrosura, të gjitha ushqimet duhet të jenë lehtë të yndyrshme përpara fërgimit me ajër

- Mund të spërkatni ose të lyejeni ushqimin me vaj
- Sprejat e vajit funksionojnë mirë pasi vaj është shpërndarë në mënyrë të barabartë dhe kërkohet një sasi më e vogël e vajit
- Për rezultate të krispura, sigurohuni që ushqimi të jetë i tharë para se të shtoni vaj
- Priteni ushqimin në copa më të vogla për të krijuar më shumë sipërfaqe për rezultate më të krispura
- Rekomandohet që të parazgjoni friterë për 3-5 minuta për të përmirësuar gatimin e ushqimit

PROGRAMET

- Për të përdorur programet e paracaktuara, shtypni butonin 13 “”
 - Shtypni butonin 13 “” përsëri sa herë që dëshironi deri sa të zgjidhni programin që dëshironi të përdorni Drita e programit të zgjedhur do të fillojë të ndriçojë
 - Pasi të keni zgjedhur programin, shtypni butonin 7 që fritëza të fillojë të ngrohë
 - Në çdo moment, mund të ndryshoni temperaturën ose kohën e vendosur duke shtypur butonin 10 dhe duke zgjedhur me +/sipas dëshirës për të rritur ose ulur temperaturën ose kohën
- Ky tabelë tregon kohën totale mesatare të gatimit, kohën kur kërkohet veprimi dhe çfarë veprimi duhet të ndërmerri për rezultate më të mira

Ushqimi	Temperatura	Koha e gatimit
Mishi	200°C	15 Min
Patatet e fërguara	200°C	20 Min
Pita	160°C	30 Min
Pula	200°C	20 Min
Peshku	170°C	20 Min
Fileti	180°C	10 Min
Frutat e thata	40-80°C	4 orë
Krahët e pulës	200°C	13 Min

KUJDESI DHE PASHTRIMI

PARALAJMËRIME! Lëreni frittenë të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni

- Çaktivizoni frittenë Hiqni shportën e fërgimit nga sirtari Sigurohuni që sirtari dhe shporta të jenë ftohur plotësisht para se të pastroni
- Lani sirtarin dhe shportën me ujë të ngrohtë dhe sapun Mos përdorni mjete metalike ose pastrues të ashpër pasi kjo mund të dëmtojë mbulesën e papërshkueshme nga ngjitja
- Shporta dhe sirtari janë të sigurta për larjen në lavastovilje Për rezultate më të mira të pastrimit, vendosni ato në raftin e sipërm të lavastoviljes
- Pastrojeni trupin e frittenës me një pecetë të butë, të lagur dhe jo-abrazive

PROBLEME

Produktin e kemi dorëzuar nga depoja jonë në gjendje të shkëlqyer Nëse ndonjëherë zbuloni një problem, përdorni udhëzuesin e mëposhtëm për zgjidhjen e problemeve Nëse nuk mund të zgjidhni problemin, kontaktoni shërbimin e autorizuar

Defekt	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Fritëza me ajër nuk funksionon	Pajisja nuk është e lidhur në prizë	Lidhni pajisjen në prizë
	Programi i gatimit nuk është vendosur	Zgjidhni kohën/programin e gatimit sipas manualit të përdoruesit
Ushqimi i gatuar në pajisje është i papjekur	Sasia e ushqimit të vendosur në shportë është shumë e madhe	Vendosni copëzat më të vogla të ushqimit në shportë Copëzat më të vogla gatuar më lehtë
	Temperatura e vendosur është shumë e ulët	Vendosni temperaturën në nivelin e saktë sipas programit të gatimit
	Koha e gatimit është shumë e shkurtër	Vendosni kohën e gatimit në nivelin e saktë sipas udhëzimeve për gatim
Ushqimi nuk është gatuar në mënyrë të barabartë	Disa lloje ushqimesh duhet të kthehen në gjysmë të kohës së gatimit	Ushqimet si patatet duhet të kthehen në gjysmë të kohës së gatimit
Ndërsa rostiçerët e skuqur nuk janë të krisur	Keni zgjedhur një lloj ushqimi që kërkon gatim në një frutë tradicional	Përdorni grickat që mund të përgatiten në frutën me ajër ose lyeni ato me pak vaj për t'i bërë më të krisura

Shporta e gatimit nuk mund të futet saktë në pajisje	Sasia e ushqimit në shportë është shumë e madhe	Mos e kaloni indikatorin MAX në shportë gjatë mbushjes
	Shporta nuk është vendosur siç duhet në pajisje	Shtyni shportën në pajisje derisa të dëgjoni një klik
Pajisja emeton tym të bardhë	Po gatvani ushqime të yndyrshme	Kur skuqni ushqime të yndyrshme në pajisje, një sasi e madhe vaj mund të grumbullohet në tas Vaji mund të prodhojë tym të bardhë, dhe tas mund të nxehet më shumë se zakonisht Kjo nuk ndikon në rezultatin përfundimtar të gatimit
	Ka mbetje yndyre në pajisje nga përdorimi i mëparshëm	Tym i bardhë shkaktohet nga djegia e yndyrës së mbetur në tasin e gatimit
Patatet e skuqura nuk janë të gatuar në mënyrë të barabartë	Nuk keni përdorur patatet e duhura	Pastroni mirë tasin pas çdo përdorimi
	Nuk i keni pastruar mirë patatet para gatimit	Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që ato të mbeten të plota gjatë procesit të gatimit
Patatet e freskëta nuk janë të krisura pas gatimit në frutën me ajër	Sasia e vajit dhe ujit të përdorur ndikon në mënyrën se si do të gatuar patatet	Përlani mirë patatet për të hequr amido
	Ju lutemi, pastroni dhe zëvendësoni filtrin rregullisht	Thajini mirë patatet para se të shtoni vaj Prijini patatet në copa të vogla për t'i bërë më të krisura Shtoni pak më shumë vaj për të marrë patate më të krisura

Ndalimi i saktë i këtij produkti



- Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hedhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në
- Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pa kontrolluar e mbeturinave, ricikloni atë me përgjegjësi për të promovuar rizhvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontakttoni shitësin ku është blerë produkti Ata mund të marrin këtë produkt për riciklim të sigurt të mjedisit

МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО
ТОЗИ ЕЗИК Е ПРЕВЕДЕН С ПОМОЩТА НА ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ

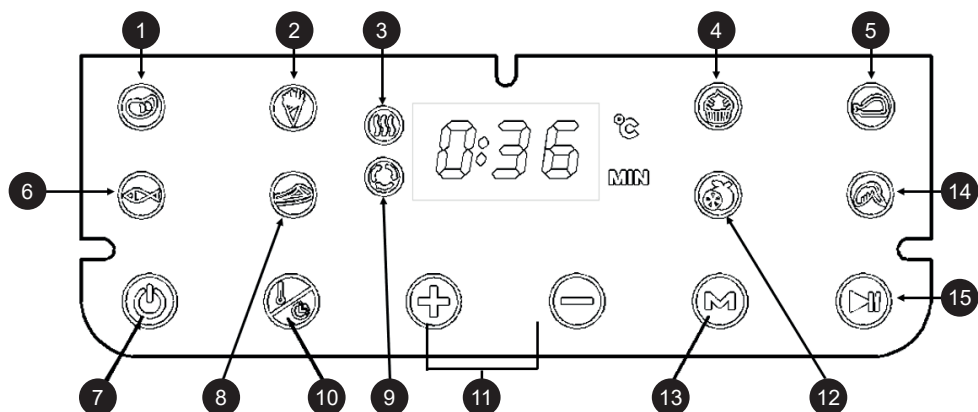
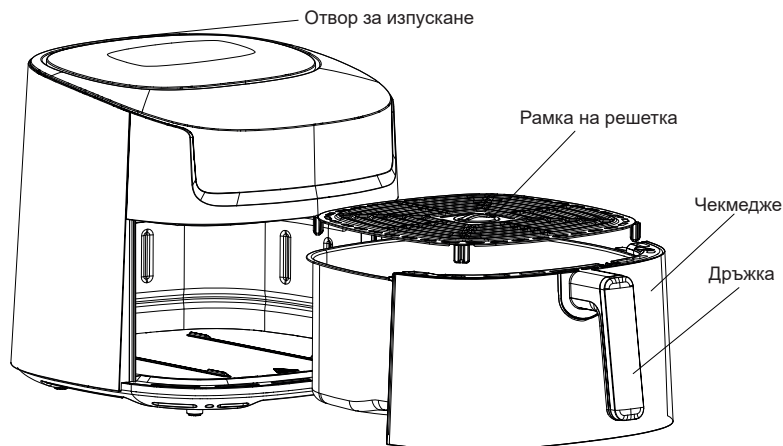
ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Преди да използвате това устройство, моля, прочетете внимателно ръководството за употреба
- Уверете се, че оцененото напрежение е същото като напрежението, което използвате
- Моля, запазете инструкциите, гаранционния сертификат, касовата бележка и, ако е възможно, картонът с вътрешната опаковка!
- Устройството е предназначено изключително за лична употреба и не за комерсиална употреба, не за професионална употреба!
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато устройството не се използва, при поставяне на аксесоари, почистване на устройството или при възникване на смущения Изключете устройството предварително Издърпайте щепсела, а не кабела
- За да предпазите децата от опасностите от електрическите уреди, никога не ги оставяйте наблюдавани с уреда Съответно, когато избирате мястото за устройството си, направете го така, че децата да нямат достъп до него Внимавайте кабелът да не виси
- Редовно проверявайте уреда и кабела за повреди Ако има каквато и да е повреда, уредът не трябва да се използва
- Не позволявайте на децата да се играят с уреда Не позволявайте на децата да се забавляват с опаковъчни материали като пластмасови торби
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с физически, чувствителни или умствени увреждания, или липса на опит и знания, при условие че са под наблюдение или са получили инструкции как да използват уреда безопасно и разбират възможните опасности Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са под 8 години и са ненаблюдавани
- Не ремонтирайте уреда сами, а се консултирайте с упълномощен експерт в случай на проблем
- Заради безопасността, счупения или повреденият захранващ кабел може да бъде заменен само със същия кабел от производителя, нашия клиентски сервиз или подобно квалифицирано лице
- Дръжте уреда и кабела далеч от топлина, директна слънчева светлина, влага, остри ръбове и подобни
- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, когато не го използвате
- Използвайте само оригинални аксесоари, предоставени от доставчика
- Не използвайте уреда на открито (Освен ако уредът не е

предназначен за употреба на открито) Винаги се пазете от нулеви или под нулеви температури

- Никога не използвайте уреда в близост до вода (вана, умивалник и тн) Уредът не трябва да е изложен на дъжд или влага Използвайте уреда само когато ръцете ви са сухи
- Ако уредът падне във вода, изключете го, преди да го извадите от водата Не докосвайте източника на вода Уредът трябва да бъде проверен от специалист, преди да се използва отново За да избегнете риска от токов удар, не почиствайте уреда с вода или го потапяйте в нея
- Използвайте уреда само за предназначенията цел
- Този уред трябва да се използва само когато е свързан към захранващ контакт със заземяване, монтиран в съответствие със законодателството Уверете се, че напрежението отговаря на напрежението, посочено на типовата табелка
- Повреди, които възникват, когато уредът се използва за цели, различни от тези, определени в инструкциите, или когато се използва неправилно или не е ремонтиран от експерти, не са обхванати от гаранцията
- Винаги използвайте уреда на равна и хоризонтална повърхност
- Уредът не трябва да се използва повече след падане на твърда повърхност от височина Дори невидимата повреда може да причини отрицателни ефекти върху функционалната безопасност на уреда Уредът може да се използва само след като бъде проверен от професионалист
- Никога не пренасяйте или теглете уреда, като държите за щепсела, тъй като съществува риск от късо съединение поради повреда на кабела Не огъвайте, не щипайте и не теглете захранващия кабел през остри ръбове
- Ако има вентилационна дупка, не я покривайте Не наливайте течности или прах във вентилационните отвори
- Не поставяйте пръсти или други предмети в отворените части на уреда
- Не носим отговорност в случай на повреда, причинена от неправилна употреба или неспазване на тези инструкции
- Риск от изгаряния! След употребата на уреда някои повърхности могат да бъдат горещи, бъдете внимателни и внимавайте от горещите повърхности
- Преди да почистите уреда, изчакайте, докато фритюрника се охлади напълно
- При работа с аерофритюрника оставете поне четири инча от всички страни на аерофритюрника, за да осигурите достатъчно въздушно циркулиране
- Не поставяйте на или близо до горещ газ или електрически котлон, или в загрята фурна или в микровълнова фурна

ПОЗНАЙТЕ ВАШИЯТ ВЪЗДУШЕН ФРИТЪОР



- | | | |
|--------------------------|--|--|
| 1 Индикатор за месо | 7 Бутони Вкл/Изкл | 12 Индикатор за сушени плодове и зеленчуци |
| 2 Индикатор за картофи | 8 Индикатор за филета | 13 Бутони за избор на програма |
| 3 Индикатор за загряване | 9 Индикатор за вентилатор | 14 Индикатор за пилешки крилца |
| 4 Индикатор за пай | 10 Бутони температура / време | 15 Бутони ПАУЗА |
| 5 Индикатор за пилешко | 11 Бутони за регулиране на температурата и времето | |
| 6 Индикатор за риба | | |

ПРЕДИ ПЪРВИ ПЪТ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

- Ако фритюрникът ви е с кошницата за пържене заключена в чекмеджето в тялото на фритюрника, здраво хванете дръжката на кошницата, за да отворите чекмеджето, след което извадете чекмеджето и го поставете на чиста, равна повърхност
- Премахнете всички опаковъчни материали и етикети от вътрешната и външната страна на фритюрника. Проверете дали няма опаковка под и около кошницата и чекмеджето за пържене
- Измийте кошницата за пържене и чекмеджето в гореща сапунена вода
- Не потапяйте тялото на фритюрника във вода. Избършете тялото на фритюрника с влажна кърпа и след това изсушете всички части добре
- Заклучете кошницата за пържене в чекмеджето, след като я почистите

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

- Този продукт не трябва да се използва за кипене на вода
- Трябва да бъдете много внимателни, когато боравите с кошницата и чекмеджето, когато са горещи
- Предотвратете изпарението на парата от кошницата за пържене и храната
- Фритюрникът няма да се загрева, а контролният панел ще остане изключен, докато чекмеджето с кошницата не е напълно затворено

Забележка: По време на първоначалното използване фритюрникът може да излъчва лек мирис Това е нормално

- Поставете фритюрника на равна, термоустойчива работна повърхност близо до контакта
- Здравно хванете дръжката на кошницата, за да отворите чекмеджето, след което го извадете от уреда и поставете на чиста, равна повърхност
- Поставете храната в кошницата за пържене Не запълвайте кошницата прекалено много с храна За да осигурите правилно готвене и циркулация на въздуха, НИКОГА не запълвайте кошницата за пържене повече от половината
- Поставете сглобеното чекмедже с кошницата в предната част на фритюрника Винаги се уверявайте, че чекмеджето с кошницата е напълно затворено
- Включете кабела в контакт Всичките светлини на дисплея ще светят за 1 секунда, преминавайки в режим на готовност и светлината на бутона за захранване ще свети постоянно
- Докоснете бутона за захранване за 0,5 секунди и ще се чуе звуков сигнал Всичките светлини на дисплея ще светят, а зададената температура от 200°C ще се появи, зададеното време „0:15“ ще бъде показано
- Докоснете бутона за конвертиране на температура / време, за да изберете температура или време, и числата на дисплея ще бъдат променени съответно
- Докоснете бутоните „+“ или „-“ за задаване на времето за готвене Времето може да бъде увеличено или намалено с 1 минута Максималното време, което може да бъде зададено, е 60 минути
- Ако натискате бутона често, можете бързо да зададете времето Обхватът за настройка на времето е 0:01-0:60, с изключение на пържените сушени плодове
- Докоснете бутоните „+“ или „-“ за задаване на температурата на готвене Температурата може да бъде увеличена или намалена с 5°C
- Натиснете бутона за бързо задаване на температурата Обхватът за настройка на температурата е 40-200°C
- Леко докоснете бутона за старт / пауза, целият уред ще започне да работи и иконите за индикация на работата на мотора и на електрическата нагревателна тръба ще се показват в динамичен цикъл
- След готвене, звуковият сигнал ще прозвучи 3 пъти, времето на дисплея ще бъде „000“, целият уред ще се изключи, моля, изключете захранващия кабел
- За да осигурите равномерно готвене / запичане, отворете чекмеджето с кошницата наполовина по време на готвенето Проверете, обърнете или енергично разклатете храната в кошницата за пържене

Важно: Когато извадите чекмеджето от тялото на фритюрника, целият уред спира да работи Уредът ще възобнови работата си, когато кошницата за пържене бъде поставена обратно След като приключите с пърженето, извадете чекмеджето от уреда и го поставете на равна, термоустойчива повърхност, след което извадете кошницата от чекмеджето, като освободите защитата и натиснете бутона за закрепване на кошницата **▲**

За да осигурите равномерно готвене / запичане, отворете чекмеджето с кошницата наполовина по време на готвенето Повдигнете кошницата от чекмеджето, за да обърнете или разклатите храната Когато сте готови, върнете кошницата обратно в чекмеджето Таймерът ще спре отброяването, когато чекмеджето е отворено, а фритюрникът ще спре да се загрева, докато чекмеджето не бъде поставено обратно на мястото си и отброяването продължи

Внимание: Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато боравите с горещата кошница на фритюрника

Уверете се, че кошницата е в заключено положение, когато разбърквате храната За да избегнете

наранявания на хора или имущество, не натискайте бутона за освобождаване на кошницата, докато я премествате

Горещото масло може да се събира на дъното на чекмеджето. За да избегнете риск от наранявания или изгаряния или да предотвратите замърсяване на храната с масло, винаги отключвайте и изваждайте кошницата от чекмеджето преди да я изпразните

Никога не обръщайте чекмеджето с кошницата за пържене вътре

ВНИМАНИЕ! Изключвайте фритюрника, когато не се използва

Оставете готвената храна за 5-10 секунди, преди да извадите чекмеджето на фритюрника или храната от кошницата за пържене

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте спрей с зехтин или растително масло за готвене на въздух
- Използвайте фритюрника си с въздух, за да пригответе опаковани храни с минимално количество масло и за по-кратко време. Като общо правило, намалете температурата на готвене на рецепта с 10°C и намалете времето за готвене с 30% до 50%, в зависимост от храната и количеството
- Не препълвайте кошницата за пържене. Никога не запълвайте кошницата повече от половината
- За най-добри резултати някои храни трябва да се разклащат енергично или да се обръщат по време на готвене
- За да избегнете прекомерно димене, когато готвите храни, които естествено съдържат много мазнина, като пилешки крилца или колбаси, може да се наложи да източите мазнината от чекмеджето на кошницата по време на употреба
- Винаги подсушавайте храната преди готвене, за да насърчите кафяването и да предотвратите прекомерното димене
- За пържене на малки порции от ново панирна храна, натиснете панировката върху храната, за да се задържи по-добре. Поставете в кошницата за пържене, така че храната да не се докосва, за да позволите на въздуха да циркулира около всички повърхности
- Фритюрникът може да се използва за подгряване на храна при температура от 220°C за 15-20 минути

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ! Винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че месото, птиците и рибата са добре сготвени преди да ги консумирате

- За да осигурите равномерно приготвяне и кафяво оцветяване, отворете чекмеджето на кошницата за пържене на половината от времето на готвене. Проверете, обърнете или разклатете енергично храната в кошницата
- Помнете, че пърженето на по-малки количества храна за по-кратки периоди ще даде по-добри резултати. Настройте температурите и времето за пържене според вашия вкус

ВАЖНО: Освен ако храната не е предварително намазана, за хрупкави и кафяви резултати всички храни трябва да бъдат леко намазани с масло преди готвене на въздух

- Можете да напръскате или намажете храната с масло
- Спрейовите с масло работят добре, тъй като маслото се разпределя равномерно и се изисква по-малко количество масло
- За хрупкави резултати, уверете се, че храната е суха преди добавяне на масло
- Нарезжете храната на по-малки парчета, за да увеличите повърхността и да постигнете по-хрупкави резултати
- Препоръчва се да предварително загреете фритюрника за 3-5 минути, за да подобрите готвенето на храната

ПРОГРАМИ

- За да използвате предварително зададените програми, натиснете бутона 13 "☺"
- Натискайте бутона 13 "☺" отново, толкова пъти, колкото е необходимо, докато изберете желаната програма. Светлината на избраната програма ще започне да мига
- След като изберете програмата, натиснете бутона 7, за да започне загряването на фритюрника
- По всяко време можете да промените зададената температура или време, като натиснете бутона 10 и изберете с помощта на +/- според желанието си за увеличаване или намаляване на температурата или времето

Таблицата показва общото средно време на готвене, времето, когато е необходимо действие, и какви действия трябва да се предприемат за най-добри резултати

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ	Температура	Време за готвене
Месо	200°C	15 мин
Картофи за пържене	200°C	20 мин
Пита	160°C	30 мин
Пиле	200°C	20 мин
Риба	170°C	20 мин
Филе	180°C	10 мин
Сушени плодове	40-80°C	4 часа
Пилешки крилца	200°C	13 мин

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ! Оставете фритюрника да изстине напълно преди почистване

- Изключете фритюрника Извадете кошницата за пържене от чекмеджето Уверете се, че чекмеджето и кошницата са изстинали напълно преди почистване
- Измийте чекмеджето и кошницата с гореща сапунена вода Не използвайте метални предмети или абразивни почистващи средства, тъй като това може да повреди неналепващото покритие
- Кошницата и чекмеджето са безопасни за миене в съдомиялна машина За най-добри резултати, поставете ги на горната скара на съдомиялната
- Почистете корпуса на фритюрника с мека, неабразивна влажна кърпа

ПРОБЛЕМИ

Продуктът е доставен от нашия склад в перфектно състояние Ако обаче откриете проблем, използвайте ръководството за отстраняване на проблеми по-долу Ако не можете да решите проблема, свържете се с упълномощения сервиз

Дефект	Възможна причина	Решение
Въздушният фритюрник не работи	Уредът не е включен в контакта	Включете уреда в контакта
	Програмата за готвене не е зададена	Изберете времето/програмата за готвене съгласно ръководството за употреба
Храната, приготвена в уреда, е сурова	Количеството храна в кошницата е твърде голямо	Поставете по-малки парчета храна в кошницата По-малките парчета се готвят по-лесно
	Настроената температура е твърде ниска	Настройте температурата на правилното ниво според програмата за готвене
	Времето за готвене е твърде кратко	Настройте времето за готвене на правилното ниво според инструкциите за готвене
Храната не се готви равномерно	Някои видове храна трябва да бъдат обърнати на половината от времето за готвене	Храната, като картофите, трябва да се обърне на половината от времето за готвене
Пържените закуски не са хрупкави	Избрали сте вид храна, който изисква готвене в класически фритюрник	Използвайте закуски, които могат да се приготвят в въздушен фритюрник, или ги намажете с малко масло, за да станат по-хрупкави

Кошницата за готвене не може да бъде поставена правилно в уреда	Количеството храна в кошницата е твърде голямо	Не надвишавайте индикатора MAX на кошницата при пълнене
	Кошницата не е поставена правилно в уреда	Пъхнете кошницата в уреда, докато чуете кликване
Уредът излъчва бял дим	Готвят се мазни храни	Когато пържите мазни храни в уреда, голямо количество масло се събира в съда. Маслото може да произвежда бял дим, а съдът може да се загрее повече от обикновено. Това не влияе на крайния резултат от готвенето.
	В уреда са останали остатъци от мазнина от предишна употреба	Белият дим се причинява от изгарянето на мазнината, останала в съда за готвене.
Картофите не са сготвени равномерно	Не сте използвали подходящите картофи	Почиствайте добре съда след всяка употреба.
	Не сте почистили добре картофите преди готвенето	Използвайте свежи картофи и се уверете, че те остават цели по време на процеса на готвене.
Суровите картофи не са хрупкави след готвене в въздушния фритюрник	Количеството използвано масло и вода влияе на начина, по който картофите ще се сготвят	Изплакнете картофите добре, за да отстраните нишестето.
	Моля, почиствайте и сменяйте филтъра редовно	Изсушете добре картофите преди да добавите масло. Нарезете картофите на малки парчета, за да станат по-хрупкави. Добавете малко повече масло, за да получите по-хрупкави картофи.

Правилно изхвърляне на този продукт



- Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с другите битови отпадъци в цяла Европейския съюз
- За да се предотврати възможно вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да се насърчи устойчивото повторно използване на материалните ресурси
- За връщане на използвания от вас уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

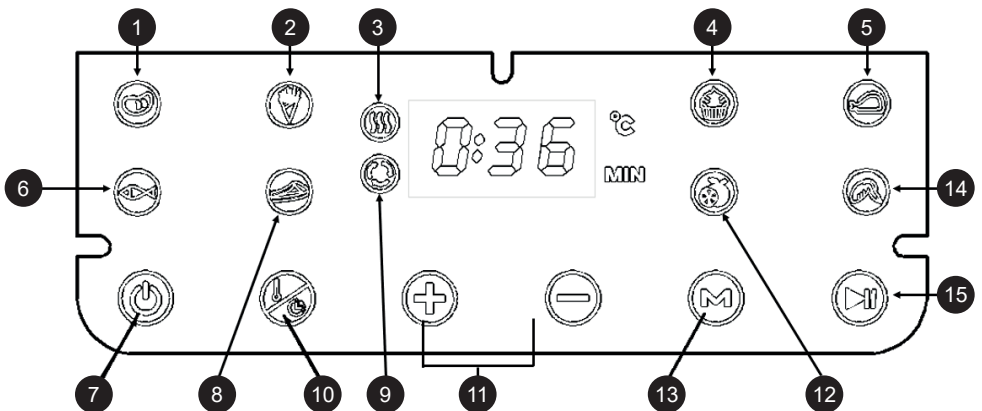
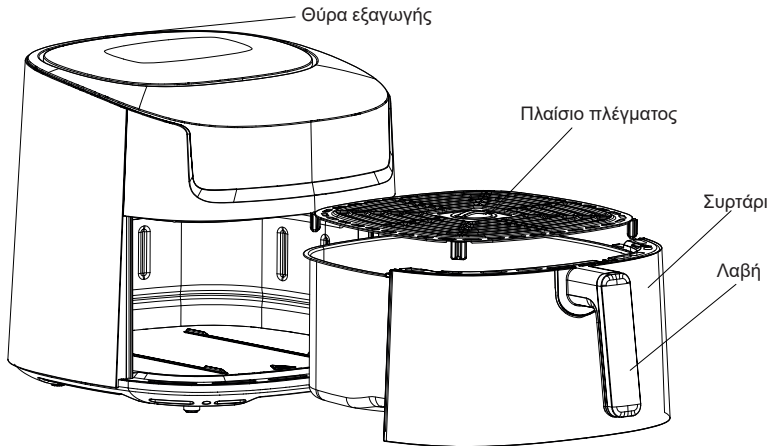
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ: ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΟ
ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ Ο ΔΙΚΟΣ ΣΑΣ ΕΞΟΦΛΙΣΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ
ΑΥΤΗ Η ΓΛΩΣΣΑ ΕΧΕΙ ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΕΧΝΗΤΗΣ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση λειτουργίας είναι η ίδια με αυτήν που χρησιμοποιείτε
- Φυλάξτε τις οδηγίες, το πιστοποιητικό εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και, εφόσον είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία!
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για εμπορική χρήση, ούτε για επαγγελματική χρήση!
- Αφαιρείτε πάντα το φως από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, όταν τοποθετούνται αξεσουάρ, καθαρίζετε τη συσκευή ή όταν συμβαίνει διακοπή ρεύματος. Απενεργοποιήστε προηγουμένως τη συσκευή. Τραβήξτε το φως από την πρίζα, όχι από το καλώδιο
- Για την προστασία των παιδιών από τους κινδύνους ηλεκτρικών συσκευών, μην τα αφήνετε ποτέ ανυπότροπτα με τη συσκευή. Συνεπώς, κατά την επιλογή της τοποθεσίας για τη συσκευή σας, κάντε το με τρόπο ώστε τα παιδιά να μην έχουν πρόσβαση στη συσκευή. Προσέξτε να μην κρέμεται το καλώδιο
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και το καλώδιο για ζημιές. Αν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με υλικό συσκευασίας όπως πλαστικές σακούλες
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με φυσικές, αισθητηριακές ή ψυχικές αναπηρίες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, προσφέροντας την κατάλληλη επίβλεψη ή έχοντας λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόηση των πιθανών κινδύνων. Η καθαριότητα και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επίβλεψη
- Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλά συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό σε περίπτωση προβλήματος
- Για λόγους ασφαλείας, ένα θραυσμένο ή κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από έναν ισοδύναμο καλώδιο από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας ή ένα παρόμοιο κατάλληλο άτομο
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από θερμότητα, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία, αιχμηρές άκρες και άλλα
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα πρωτότυπα αξεσουάρ που παρέχονται από τον προμηθευτή

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους (Εκτός αν η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση στο εξωτερικό) Πάντα προστατεύετε από τις θερμοκρασίες μηδενικού ή υπομηδενικού
- Μην χρησιμοποιείτε κοντά σε νερό (μπανιέρα, νεροχύτης κλπ) Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται σε βροχή ή υγρασία Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν οι χειρίστριες σας είναι ξηρές
- Αν η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την πριν την αφήσετε από το νερό Μην αγγίζετε την πηγή νερού Η συσκευή πρέπει να ελεγχθεί από ειδικό πριν από την επαναχρησιμοποίησή της Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό ή μην την βυθίζετε σε νερό
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προορισμένο σκοπό της
- Αυτή η συσκευή πρέπει να λειτουργεί μόνο όταν είναι συνδεδεμένη σε γειωμένη πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς Βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πλάκα τύπου
- Οι ζημιές που προκύπτουν όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που προβλέπονται στις οδηγίες ή χρησιμοποιείται εσφαλμένα ή δεν επισκευάζεται από ειδικούς δεν καλύπτονται από την εγγύηση
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται πλέον αν πέσει σε σκληρή επιφάνεια από ύψος Ακόμα και η αόρατη ζημιά μπορεί να προκαλέσει αρνητικές επιπτώσεις στη λειτουργική ασφάλεια της συσκευής Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μετά από έλεγχο από επαγγελματία
- Ποτέ μην κουβαλάτε ή τραβάτε τη συσκευή κρατώντας το φως ρεύματος καθώς υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος λόγω σπασίματος καλωδίου Μην κάμπτετε, μην σφίγγετε ή τραβάτε το καλώδιο ρεύματος πάνω από αιχμηρές άκρες
- Αν υπάρχει οπή εξαερισμού, μην την καλύπτετε Μην ρίχνετε υγρά ή σκόνη στις οπές εξαερισμού
- Μην εισάγετε δάχτυλα ή άλλα αντικείμενα στα ανοικτά μέρη της συσκευής
- Δεν αναλαμβάνεται ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση ή από αμέλεια στην τήρηση αυτών των οδηγιών
- Κίνδυνος εγκαύματος! Μετά τη χρήση της συσκευής, κάποιες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές, να είστε επιφυλακτικοί και να προσέχετε τις ζεστές επιφάνειες
- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως η φριτζά
- Κατά τη λειτουργία της αεροψηστικής μηχανής, αφήνετε τουλάχιστον τέσσερα ίντσες απόσταση από όλες τις πλευρές της αεροψηστικής μηχανής για να επιτραπεί η επαρκής κυκλοφορία αέρα
- Μην τοποθετείτε κοντά σε ζεστή κουζίνα με αέριο ή ηλεκτρική εστία, ή

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟΝ ΑΕΡΟΦΡΙΤΕΡ ΣΑΣ



- | | | |
|-------------------------------|--|--|
| 1 Ενδείκτης κρέατος | 7 Κουμπί Ενεργοποίηση/
Απενεργοποίηση | Θερμοκρασίας και χρόνου |
| 2 Ενδείκτης πατατών τηγανιτών | 8 Ενδείκτης φιλέτου | 12 Ενδείκτης αποξηραμένων
φρούτων και λαχανικών |
| 3 Ενδείκτης θέρμανσης | 9 Ενδείκτης ανεμιστήρα | 13 Κουμπί επιλογής προγράμματος |
| 4 Ενδείκτης πίτας | 10 Κουμπί θερμοκρασίας / χρόνου | 14 Ενδείκτης φτερού κοτόπουλου |
| 5 Ενδείκτης κοτόπουλου | 11 Κουμπιά ρυθμίσεων | 15 Κουμπί ΠΑΥΣΗ |
| 6 Ενδείκτης ψαριού | | |

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

- Εάν η φριτέζα σας βρεθεί με το καλάθι τηγανίσματος κλειδωμένο στο συρτάρι μέσα στο σώμα της φριτέζας, πιάστε σφιχτά τη λαβή του καλαθιού για να ανοίξετε το συρτάρι, στη συνέχεια αφαιρέστε το συρτάρι και τοποθετήστε το σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες από το εσωτερικό και το εξωτερικό της φριτέζας
- Ελέγξτε ότι δεν υπάρχει συσκευασία κάτω και γύρω από το καλάθι τηγανίσματος και το συρτάρι
- Πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος και το συρτάρι με ζεστό σαπουνόνερο
- Μην βυθίζετε το σώμα της φριτέζας στο νερό. Σκουπίστε το σώμα της φριτέζας με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη καλά
- Κλείστε το καλάθι τηγανίσματος στο συρτάρι αφού το καθαρίσετε

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!

- Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για να βράσει νερό
- Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε το καλάθι και το συρτάρι όταν είναι ζεστά Εμποδίστε την εξάτμιση ατμού από το καλάθι τηγανίσματος και το φαγητό
- Η φριτέζα δεν θα ζεσταθεί και ο πίνακας ελέγχου θα παραμείνει απενεργοποιημένος έως ότου το συρτάρι με το καλάθι τηγανίσματος να είναι εντελώς κλειστό

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης, η φριτέζα μπορεί να εκπέμπει μια ελαφριά οσμή Αυτό είναι φυσιολογικό

- Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, θερμοανθεκτική επιφάνεια κοντά στην πρίζα
- Πιάστε σφιχτά τη λαβή του καλαθιού για να ανοίξετε το συρτάρι, στη συνέχεια αφαιρέστε το από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια
- Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος Μην υπερφορτώνετε το καλάθι με φαγητό Για να εξασφαλίσετε σωστό μαγείρεμα και κυκλοφορία του αέρα, ΠΟΤΕ μην γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος πάνω από τη μέση του
- Εισάγετε το συναρμολογημένο συρτάρι με το καλάθι στη μπροστινή πλευρά της φριτέζας Ελέγξτε πάντα ότι το συρτάρι με το καλάθι είναι εντελώς κλειστό
- Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα Όλες οι λυχνίες στην οθόνη θα ανάψουν για 1 δευτερόλεπτο, εισερχόμενη σε κατάσταση αναμονής και η λυχνία του κουμπιού τροφοδοσίας θα παραμείνει συνεχώς αναμμένη
- Αγγίξτε το κουμπί τροφοδοσίας για 0,5 δευτερόλεπτα και θα ηχήσει ένας συναγερμός Όλες οι λυχνίες στην οθόνη θα ανάψουν και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία 200°C θα εμφανιστεί, η προεπιλεγμένη ώρα "0:15" θα υποδειχθεί
- Αγγίξτε το κουμπί μετατροπής θερμοκρασίας / χρόνου για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο και οι αριθμοί στην οθόνη θα μετατραπούν ανάλογα
- Αγγίξτε τα κουμπιά "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί κατά 1 λεπτό Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 60 λεπτά
- Εάν πατήσετε το κουμπί συχνά, μπορείτε γρήγορα να ρυθμίσετε τον χρόνο Το εύρος ρύθμισης του χρόνου είναι 0:01-0:60, εκτός από τα τηγανισμένα αποξηραμένα φρούτα
- Αγγίξτε τα κουμπιά "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος Η θερμοκρασία μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί κατά 5°C
- Πατήστε το κουμπί για γρήγορη ρύθμιση της θερμοκρασίας Το εύρος ρύθμισης της θερμοκρασίας είναι 40-200°C
- Ελαφρώς αγγίξτε το κουμπί εκκίνησης / παύσης, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί και οι εικονίσεις ένδειξης λειτουργίας του κινητήρα και του ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης θα εμφανίζονται σε δυναμικό κύκλο
- Μετά το μαγείρεμα, ο συναγερμός θα ηχήσει 3 φορές, ο χρόνος στην οθόνη θα είναι "000", η συσκευή θα σβήσει, παρακαλώ αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας
- Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα / ροδισμό, ανοίξτε το συρτάρι με το καλάθι στη μέση του χρόνου μαγειρέματος Ελέγξτε, γυρίστε ή ανακινήστε έντονα τα τρόφιμα στο καλάθι τηγανίσματος

Σημαντικό: Όταν βγάλετε το συρτάρι από το σώμα της φριτέζας, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί Η συσκευή θα επανεκκινήσει όταν το καλάθι τηγανίσματος τοποθετηθεί ξανά στη θέση του Όταν ολοκληρώσετε το τηγάνισμα, αφαιρέστε το συρτάρι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια επίπεδη, θερμοανθεκτική επιφάνεια, στη συνέχεια αφαιρέστε το καλάθι από το συρτάρι απελευθερώνοντας την προστασία και πατώντας το κουμπί αγκύρωσης του καλαθιού "AA"

Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα / ροδισμό, ανοίξτε το συρτάρι με το καλάθι στη μέση του χρόνου μαγειρέματος Αφαιρέστε το καλάθι από το συρτάρι για να γυρίσετε ή να ανακινήσετε το φαγητό Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε ξανά το καλάθι στο συρτάρι Ο χρονομετρητής θα σταματήσει την αντίστροφη μέτρηση όταν ανοίξετε το συρτάρι και η φριτέζα θα σταματήσει να θερμαίνεται μέχρι το συρτάρι να τοποθετηθεί ξανά στη θέση του και η αντίστροφη μέτρηση θα συνεχιστεί

Προσοχή: Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το ζεστό καλάθι της φριτέζας Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι είναι στη κλειδωμένη θέση όταν ανακατεύετε το φαγητό Για να αποφύγετε τραυματισμούς σε άτομα ή υλική ζημία, μην πατάτε το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού ενώ το μετακινείτε

Το καυτό λάδι μπορεί να συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του συρταριού. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμών ή εγκαυμάτων ή να αποτρέψετε το λάδι από το να μολύνει το φαγητό, πάντα ξεκλειδώστε και αφαιρέστε το καλάθι από το συρτάρι πριν το αδειάσετε.

ΠΟΤΕ μην γυρίζετε το συρτάρι με το καλάθι τηγανίσματος μέσα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ! Αποσυνδύστε τη φριτέζα όταν δεν χρησιμοποιείται

Αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό για 5-10 δευτερόλεπτα πριν αφαιρέσετε το συρτάρι της φριτέζας ή το φαγητό από το καλάθι τηγανίσματος

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Χρησιμοποιήστε σπρέι ελαιολάδου ή φυτικό λάδι για το τηγάνισμα με αέρα
- Χρησιμοποιήστε το τηγάνι αέρα για να μαγειρέψετε συσκευασμένα τρόφιμα με μικρή ποσότητα λαδιού και σε συντομότερο χρόνο. Ως γενικό κανόνα, μειώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος της συνταγής κατά 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος κατά 30% έως 50%, ανάλογα με την τροφή και την ποσότητα
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι για τηγάνισμα. Ποτέ μην γεμίζετε το καλάθι περισσότερο από τη μισή του χωρητικότητα
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα, ορισμένα τρόφιμα χρειάζεται να ανακινούνται δυναμικά ή να αναστρέφονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος
- Για να αποφύγετε την υπερβολική καπνίλα, όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που περιέχουν φυσικά πολλές λιπαρές ουσίες, όπως φτερούγες κοτόπουλου ή λουκάνικα, μπορεί να χρειαστεί να στραγγίξετε το λίπος από το συρτάρι του καλαθιού κατά τη διάρκεια της χρήσης
- Πάντα να στεγνώνετε τα τρόφιμα πριν από το μαγείρεμα για να προάγετε το ροδισμό και να αποτρέψετε την υπερβολική καπνίλα
- Για τηγάνισμα μικρών ποσοτήτων φρεσκοπαγεμένων τροφίμων, πιέστε την πανά για να κολλήσει καλύτερα. Τοποθετήστε τα στο καλάθι τηγανίσματος έτσι ώστε τα τρόφιμα να μην έρχονται σε επαφή, επιτρέποντας τη ροή του αέρα γύρω από όλες τις επιφάνειες
- Ο φριτέζερ αέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επαναθέρμανση των τροφίμων σε θερμοκρασία 220°C για 15-20 λεπτά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ! Χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια είναι πλήρως μαγειρεμένα πριν από την κατανάλωση

- Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα/ροδισμό, ανοίξτε το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Ελέγξτε, γυρίστε ή ανακινήστε δυναμικά τα τρόφιμα στο καλάθι
- Θυμηθείτε, το τηγάνισμα μικρότερων ποσοτήτων τροφίμων σε μικρότερο χρόνο θα δώσει καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Ρυθμίστε τις θερμοκρασίες και τους χρόνους τηγανίσματος κατάλληλα για να ταιριάζουν στις προτιμήσεις σας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εκτός εάν τα τρόφιμα είναι προ-λαδωμένα, για τραγανά και ροδισμένα αποτελέσματα, όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι ελαφρώς λαδωμένα πριν από το τηγάνισμα με αέρα

- Μπορείτε να ψεκάσετε ή να αλείψετε τα τρόφιμα με λάδι
- Τα σπρέι ελαίου λειτουργούν καλά, καθώς το λάδι κατανέμεται ομοιόμορφα και απαιτείται μικρότερη ποσότητα λαδιού
- Για τραγανά αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι στεγνά πριν προσθέσετε λάδι
- Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια για να δημιουργήσετε μεγαλύτερη επιφάνεια για πιο τραγανά αποτελέσματα
- Συνιστάται να προθερμάνετε το τηγάνι για 3-5 λεπτά για να βελτιώσετε το μαγείρεμα των τροφίμων

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Για να χρησιμοποιήσετε τα προεπιλεγμένα προγράμματα, πατήστε το κουμπί 13 “”
- Πατήστε ξανά το κουμπί 13 “” όσες φορές χρειάζεται μέχρι να επιλέξετε το πρόγραμμα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Το φως του επιλεγμένου προγράμματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει
- Μόλις επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί 7 ώστε ο φριτέζερ να αρχίσει να θερμαίνεται
- Σε οποιαδήποτε στιγμή, μπορείτε να τροποποιήσετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία ή χρόνο πατώντας

το κουμπί 10 και επιλέγοντας με +/-όπως επιθυμείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε την θερμοκρασία ή το χρόνο

Αυτός ο πίνακας δείχνει το συνολικό μέσο χρόνο μαγειρέματος, τον χρόνο κατά τον οποίο απαιτείται ενέργεια και ποια ενέργεια πρέπει να ληφθεί για καλύτερα αποτελέσματα

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος Μαγειρέματος
Κρέας	200°C	15 λεπτά
Πατάτες τηγανητές	200°C	20 λεπτά
Πίτα	160°C	30 λεπτά
Κοτόπουλο	200°C	20 λεπτά
Ψάρι	170°C	20 λεπτά
Φιλέτο	180°C	10 λεπτά
Στεγνά φρούτα	40-80°C	4 ώρες
Φτερούγες κοτόπουλου	200°C	13 λεπτά

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!** Αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει πλήρως πριν από τον καθαρισμό
- Αποσυνδέστε τη φριτέζα Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από το συρτάρι Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι και το καλάθι έχουν κρυώσει πλήρως πριν τον καθαρισμό
 - Πλύνετε το συρτάρι και το καλάθι με ζεστό, σαπουνισμένο νερό Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή ακατέργαστα καθαριστικά, καθώς μπορεί να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση
 - Το καλάθι και το συρτάρι είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων Για καλύτερα αποτελέσματα καθαρισμού, τοποθετήστε τα στο πάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων
 - Καθαρίστε το σώμα της φριτέζας με μια μαλακή, μη ακατέργαστη υγρή πετσέτα

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Το προϊόν έχει παραδοθεί από την αποθήκη μας σε άριστη κατάσταση Εάν, ωστόσο, ανακαλύψετε ένα πρόβλημα, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω οδηγό αποκατάστασης προβλημάτων Εάν δεν μπορείτε να το επιλύσετε, επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία

Ελάττωμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα	Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα
	Το πρόγραμμα μαγειρέματος δεν έχει ρυθμιστεί	Επιλέξτε τον χρόνο/πρόγραμμα μαγειρέματος σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης
Το φαγητό που μαγειρεύεται στη συσκευή είναι ωμό	Η ποσότητα τροφής που έχει τοποθετηθεί στο καλάθι είναι πολύ μεγάλη	Τοποθετήστε μικρότερα κομμάτια τροφής στο καλάθι Τα μικρότερα κομμάτια μαγειρεύονται πιο εύκολα
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο σωστό επίπεδο σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρέματος
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μικρός	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος στο σωστό επίπεδο σύμφωνα με τις οδηγίες μαγειρέματος
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα	Ορισμένα είδη τροφίμων πρέπει να αναστραφούν στη μέση του χρόνου μαγειρέματος	Τροφές όπως οι πατάτες πρέπει να αναστρέφονται στη μέση του χρόνου μαγειρέματος
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά	Έχετε επιλέξει ένα είδος τροφής που απαιτεί μαγείρεμα σε κλασική φριτέζα	Χρησιμοποιήστε σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φριτέζα αέρα ή βουρτίστε τα με λίγο λάδι για να γίνουν πιο τραγανά

Το καλάθι μαγειρέματος δεν μπορεί να τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο καλάθι	Μην ξεπερνάτε την ένδειξη MAX στο καλάθι κατά τη γέμιση
	Το καλάθι δεν είναι σωστά τοποθετημένο στη συσκευή	Σπρώξτε το καλάθι στη συσκευή μέχρι να ακούσετε ένα κλικ
Η συσκευή εκλύει λευκό καπνό	Μαγειρεύονται λιπαρές τροφές	Όταν τηγανίζετε λιπαρές τροφές στη συσκευή, μια μεγάλη ποσότητα ελαίου συλλέγεται στη γάστρα. Το λάδι μπορεί να παράγει λευκό καπνό και η γάστρα μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει το τελικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
	Υπάρχουν υπολείμματα λιπαρών ουσιών στη συσκευή από προηγούμενη χρήση	Ο λευκός καπνός προκαλείται από την καύση του λίπους που έχει μείνει στη γάστρα μαγειρέματος.
Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι μαγειρεμένες ομοιόμορφα	Δεν χρησιμοποιήσατε τις κατάλληλες πατάτες	Καθαρίστε καλά τη γάστρα μετά από κάθε χρήση
	Δεν καθαρίσατε καλά τις πατάτες πριν το μαγείρεμα	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν ολόκληρες κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές μετά το μαγείρεμα στη φριτέζα αέρα	Η ποσότητα ελαίου και νερού που χρησιμοποιείται επηρεάζει τον τρόπο που θα μαγειρευτούν οι πατάτες	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο
	Παρακαλώ καθαρίζετε και αντικαθιστάτε το φίλτρο τακτικά	Στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι. Κόψτε τις πατάτες σε μικρά κομμάτια για να γίνουν πιο τραγανές. Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για να αποκτήσετε πιο τραγανές πατάτες.

ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ.
- Για να αποτραπούν δυνητικές βλάβες στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη απορριμμάτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την αειφόρο επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
- Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη σας συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για ασφαλή ανακύκλωση προς όφελος του περιβάλλοντος.

KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET AZ ÖN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT EZT A NYELVET MESTERSÉGES INTELLIGENCIA SEGÍTSÉGÉVEL FORDÍTOTTÁK

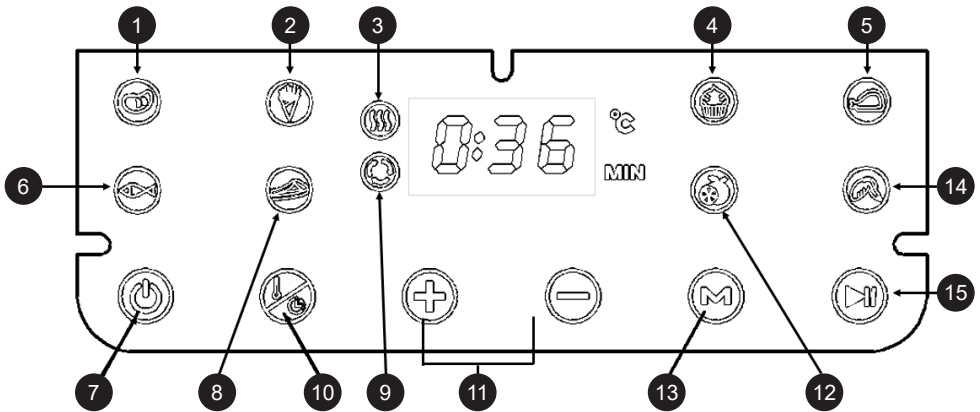
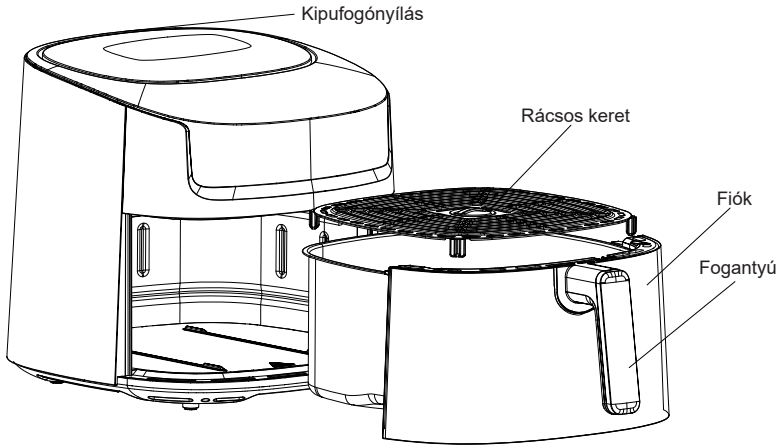
ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

- Mielőtt ezt a készüléket használná, kérjük, alaposan olvassa el a használati útmutatót
- Győződjön meg arról, hogy a névleges feszültség megegyezik az általuk használt feszültséggel
- Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót, a garancialevelet, az értékesítési blokkot és lehetőség szerint a kartondobozt is az belső csomagolással!
- A készülék kizárólag magánhasználatra szolgál, nem kereskedelmi vagy szakmai felhasználásra!
- Mindig húzza ki a dugót a konnektorból, ha a készüléket nem használja, ha kiegészítőket szerel fel, tisztítja a készüléket, vagy bármilyen zavar történik Előtte mindig kapcsolja ki a készüléket A dugót húzza ki, ne a kábelt
- A gyerekeket elektromos készülékek veszélyeitől óvja meg, soha ne hagyja őket felügyelet nélkül a készülék közelében Ennek megfelelően válassza ki a készülék elhelyezését úgy, hogy a gyerekek ne férhessenek hozzá Vigyázzon arra, hogy a kábel ne lógjon le
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt sérülésre Ha bármilyen sérülés van, a készüléket ne használja
- Ne engedje meg, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel Ne engedje meg, hogy a gyerekek a csomagolóanyagokkal, például műanyag zacskókkal játsszanak
- Ezt az eszközt 8 évesnél idősebb gyerekek és testi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő személyek is használhatják, ha felügyeletük mellett vannak, vagy biztonságos használati utasításokat kaptak, és megértik a lehetséges veszélyeket A tisztítást és a felhasználói karbantartást ne gyerekek végezzék el, hacsak nem 8 év alattiak és felügyelet nélkül
- Ne javítsa meg a készüléket maga, hanem probléma esetén forduljon szakértőhöz
- Biztonsági okokból a sérült vagy meghibásodott hálózati kábelt csak a gyártótól származó egyenértékű kábelrel, ügyfélszolgálati részlegről vagy hasonlóan kvalifikált személy cserélheti ki
- Tartsa távol a készüléket és a kábelt a hőtől, közvetlen napsütéstől, nedvességtől, éles élektől és hasonlóktól
- Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, amikor nem használja
- Csak az eredeti szállító által biztosított eredeti kiegészítőket használja
- Ne használja a készüléket kültéren (Kivéve, ha a készülék kültéri

használatra van tervezve) Mindig védekezzen a nulla vagy mínusz hőmérsékletek ellen

- Soha ne használja víz közelében (kád, mosdó stb) Az eszközt ne érje eső vagy nedvesség Csak száraz kezekkel használja a készüléket
- Ha a készülék beleesik a vízbe, húzza ki a dugót, mielőtt kiemeli Ne érintse meg a vízforrást A készüléket szakembernek kell ellenőriznie, mielőtt újra használná Az elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tisztítsa a készüléket vízzel és ne merítse vízbe
- Csak a rendeltetésszerű használatra használja a készüléket
- Ezt a készüléket csak földelt aljzathoz csatlakoztatott állapotban szabad használni az előírásoknak megfelelően Győződjön meg róla, hogy az ellátási feszültség megfelel a típusjelzésen feltüntetett feszültségnek
- Azok a károk, amelyek akkor következnek be, ha a készüléket a használati utasításban meghatározott célokra nem, vagy helytelenül használják, vagy nem szakember által javítják, nem tartoznak a garancia alá
- Mindig sík és vízszintes felületen használja a készüléket
- A készüléket ne használja többé, ha kemény felületre esett Még láthatatlan sérülések is negatív hatást gyakorolhatnak a készülék funkcionális biztonságára A készüléket csak szakember által ellenőriztetve használhatja újra
- Soha ne hordja vagy húzza a készüléket a hálózati dugóval, mivel a kábel törése rövidzárlathoz vezethet Ne hajlítsa, ne szorítsa be, ne húzza meg a hálózati vezetékét éles élek fölött
- Ha létezik szellőzőnyílás, ne fedje le azt Ne öntsön semmilyen folyadékot vagy port a szellőzőnyílásokba
- Ne nyújtson be ujját vagy más tárgyat a készülék nyitott részeibe
- Nem vállalunk felelősséget a nem megfelelő használatból vagy a jelen utasítások betartásának elmulasztásából eredő károkért
- Égési veszély! A készülék használata után néhány felület forró lehet, figyeljen a kockázatokra és óvatosan bánjon a forró felületekkel
- Mielőtt megtisztítaná a készüléket, várjon, amíg a fritőr teljesen lehűl
- A légfritő működtetésekor minden oldalán legalább négy hüvelyk távolságot tartsa meg a megfelelő légáramlás érdekében
- Ne helyezze forró gázvagy elektromos tűzhely, illetve meleg sütő vagy mikrohullámú sütő közelébe
- Kérjük, használja a készüléket kapacitása szerint, soha ne töltse túl
- Léghűtéses sütés közben forró gőz szabadul fel a levegő kimeneti nyílásain keresztül Tartsa távol kezét és arcát a gőztől és a levegő kimeneti nyílásoktól Legyen óvatos a forró gőzzel és levegővel, amikor eltávolítja a lábost a készülékből

ISMERJE MEG A LÉGKISZÍVÓT



- | | | |
|-----------------------|--|--|
| 1 Hús jelző | 7 Kiés bekapcsoló gomb | 12 Száritott gyümölcs és zöldség jelző |
| 2 Hasábburgonya jelző | 8 Filet jelző | 13 Programválasztó gomb |
| 3 Fűtés jelző | 9 ventilátor jelző | 14 Csirke szárny jelző |
| 4 Pite jelző | 10 Hőmérséklet / idő gomb | 15 PÁRTAKAPCSOLÓ GOMB |
| 5 Baromfi jelző | 11 Hőmérséklet és időszabályozó gombok | |
| 6 Hal jelző | | |

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Ha a fritőz kosara a fritőz belsejében található fiókba zárva van, erőteljesen fogja meg a kosár fogantyúját, hogy kinyissa a fiókot, majd vegye ki a fiókot, és helyezze egy tiszta, sík munkafelületre
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét a fritőz belső és külső részéről. Ellenőrizze, hogy nincs csomagolóanyag a sütési kosár alatt és körülötte
- Mossa le a sütési kosarat és a fiókot meleg, szappanos vízben
- Ne merítse a fritőz testét vízbe. Törölje le a fritőz testét nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg az összes részt
- Tisztítás után zárja vissza a sütési kosarat a fiókba

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FIGYELMEZTETÉSEK!

- Ez a termék nem használható víz forralására
- Nagyon óvatosnak kell lennie, amikor a kosarat és a fiókot kezeljük, amikor azok forróak Meg kell akadályozni a gőz szivárgását a sütési kosárból és az ételből
- A légsütő nem fog melegedni, és a kezelőpanel ki lesz kapcsolva, amíg a sütési kosaras fiók teljesen le nem zárul

Megjegyzés: Az első használat során a légsütő enyhe szagot bocsáthat ki Ez normális

- Helyezze a légsütőt egy sík, hőálló munkafelületre, közel a dugaszolóaljzathoz
- Erőteljesen fogja meg a kosár fogantyúját, hogy kinyissa a fiókot, majd vegye ki a gépből, és helyezze egy tiszta, sík felületre
- Tegye az ételt a sütési kosárba Ne töltse túl a kosarat étellel A megfelelő főzés és légkeringés érdekében SOHA ne töltsen meg a sütési kosarat fél üresnél többel
- Helyezze vissza az összeszerelt sütési kosaras fiókot a légsütő előlapjára Mindig győződjön meg arról, hogy a sütési kosaras fiók teljesen zárva van
- Csatlakoztassa a kábelt a fali aljzathoz Az összes lámpa a kijelzőn 1 másodpercig világítani fog, majd készenléti üzemmódba lép, és a bekapcsoló gomb fénye folyamatosan világít
- Érintse meg a bekapcsoló gombot 0,5 másodpercig, és a riasztó hangot ad Az összes lámpa a kijelzőn világítani fog, és az alapértelmezett hőmérséklet 200°C jelenik meg, az alapértelmezett idő „0:15” lesz feltüntetve
- Érintse meg a hőmérséklet / idő átkapcsoló gombot a hőmérséklet vagy idő kiválasztásához, és a számok a kijelzőn ennek megfelelően változnak
- Érintse meg a „+” vagy „-” gombokat a főzési idő beállításához Az idő 1 perccel növelhető vagy csökkenthető A beállítható maximális idő 60 perc
- Ha gyakran nyomja meg a gombot, gyorsan beállíthatja az időt Az idő beállítási tartománya 0:01-0:60, kivéve a pirított szárított gyümölcsöket
- Érintse meg a „+” vagy „-” gombot a főzési hőmérséklet beállításához A hőmérséklet 5°C-kal növelhető vagy csökkenthető
- Nyomja meg a gombot a hőmérséklet gyors beállításához A hőmérséklet beállítási tartománya 40-200°C
- Enyhe érintéssel indítsa el / állítsa le a gombot, az egész gép működni kezd, és a motor működésének jelzői és az elektromos fűtőcső működési jelzői dinamikus ciklusban jelennek meg
- A főzés után a riasztó háromszor fog megszólalni, a kijelző idő „000” lesz, az egész gép kikapcsol, kérjük, távolítsa el a tápkábelt
- A megfelelő főzés / pirítás érdekében nyissa ki a sütési kosaras fiókot a főzési idő felénél Ellenőrizze, forgassa vagy erőteljesen rázza meg az ételt a sütési kosárban

Fontos: Amikor kihúzza a fiókot a légsütő testéből, az egész gép leáll Az egész gép újra működni kezd, amikor a sütési kosár vissza van helyezve Ha befejezte a sütést, távolítsa el a fiókot a gépből, és helyezze egy sík, hőálló felületre, majd távolítsa el a sütési kosarat a fiókból a védőelem feloldásával és a kosár rögzítőgombjának megnyomásával „AA”

A megfelelő főzés / pirítás érdekében nyissa ki a kosaras fiókot a főzési idő felénél Emelje ki a sütési kosarat a fiókból, hogy forgassa vagy rázza meg az ételt Miután befejezte, helyezze vissza a kosarat a fiókba Az időzítő szünetelteti az visszaszámlálást, amikor a fiók nyitva van, és a légsütő nem fog melegíteni, amíg a fiók vissza nem kerül a helyére, és a visszaszámlálás folytatódik

Figyelem: Mindig használjon sütőkesztyűt, amikor a forró légsütő kosarát kezeli

Győződjön meg arról, hogy a kosár zárva van, amikor az ételt keveri A személyi sérülések vagy anyagi károk elkerülése érdekében ne nyomja meg a kosárkioldó gombot, miközben mozgatja a kosarat Forró olaj gyűlhet össze a fiók alján A személyi sérülések vagy égési sérülések kockázatának elkerülése érdekében, vagy az olaj ételbe való szennyeződésének megakadályozása érdekében mindig oldja ki és távolítsa el a sütési kosarat a fiókból az ürítés előtt

SOHA ne fordítsa meg a fiókot a sütési kosárral együtt

FIGYELMEZTETÉSEK! Húzza ki a légsütőt, amikor nem használja

Hagyja, hogy az elkészített étel 5-10 másodpercig álljon, mielőtt eltávolítaná a légsütő kosaras fiókját vagy az ételt a sütési kosárból

HASZNOS TANÁCSOK

- Használjon olívaolaj spray-t vagy növényi olajat a légsütéshez
- Használja a légsütőt előcsomagolt ételek elkészítésére, minimális olajjal, rövidebb idő alatt Általános szabályként csökkentse a recept főzési hőmérsékletét 10°C-kal, és csökkentse a főzési időt 30%-50%-kal az ételtől és mennyiségtől függően
- Ne töltse túl a kosarat Soha ne töltse meg a kosarat fél felett
- A legjobb eredmény érdekében bizonyos ételeket energikusan rázni vagy megforgatni szükséges a főzési idő alatt
- Az excesszív füstölés elkerülése érdekében, amikor olyan ételeket főz, amelyek természetesen sok zsírt tartalmaznak, mint például csirárszárnyak vagy kolbászok, szükséges lehet a zsír lecsöpögtetése a kosár fiókjából használat közben
- Mindig szárítsa meg az ételeket főzés előtt, hogy elősegítse a barna szín kialakulását és elkerülje a túlzott füstölést
- Frissen panírozott kis adag ételek sütéséhez nyomja a panírt az ételre, hogy jobban tapadjon Helyezze a sütőkosárba úgy, hogy az étel ne érintkezzen egymással, lehetővé téve a levegő áramlását minden felületen
- A légsütő használható ételek újramelegítésére 220°C-on 15-20 percig

FIGYELMEZTETÉSEK! Mindig használjon húshőmérőt, hogy biztos legyen benne, hogy a hús, a baromfi és a hal teljesen átsült, mielőtt fogyasztaná

- Az egyenletes főzés/arányos barna szín biztosítása érdekében nyissa ki a sütőkosár fiókját a főzési idő felénél Ellenőrizze, forgassa meg vagy energikusan rázza meg az ételt a kosárban
- Ne feledje, hogy kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési idő alatt jobb főzési eredményeket ad Állítsa be a hőmérsékleteket és a légsütési időket az ízlésének megfelelően

FONTOS: Ha az ételek nem előre zsírozottak, akkor a ropogós és barna eredményekhez minden ételt könnyedén olajozni kell a légsütés előtt

- Permetezzen vagy kenje meg az ételeket olajjal
- Az olajspray-k jól működnek, mivel az olaj egyenletesen oszlik el, és kisebb mennyiségű olaj szükséges
- A ropogós eredmények érdekében győződjön meg róla, hogy az étel száraz legyen az olaj hozzáadása előtt
- Vágja kisebb darabokra az ételt, hogy nagyobb felületet kapjon a ropogósabb eredményekhez
- Ajánlott előmelegíteni a légsütőt 3-5 percig az étel főzésének javítása érdekében

PROGRAMOK

- Az előre beállított programok használatához nyomja meg a 13-as “” gombot
- Nyomja meg a 13-as “” gombot annyiszor, ahányszor szükséges, amíg a kívánt programot nem választja ki A kiválasztott program fényje villogni fog
- Miután kiválasztotta a programot, nyomja meg a 7-es gombot, hogy a légsütő elkezdjen felmelegedni
- Bármikor módosíthatja a beállított hőmérsékletet vagy időt a 10-es gomb megnyomásával, és +/- segítségével választhat, hogy növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet vagy az időt

Ez a táblázat tartalmazza az összes átlagos főzési időt, az akcióval töltött időt, és hogy milyen intézkedéseket kell tenni a legjobb eredmények elérése érdekében

Étel	Hőmérséklet	Főzési idő
Hús	200°C	15 perc
Hasábburgonya	200°C	20 perc
Pite	160°C	30 perc
Csirke	200°C	20 perc
Hal	170°C	20 perc
Filé	180°C	10 perc
Szártott gyümölcsök	40-80°C	4 óra
Csirke szárnyak	200°C	13 perc

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉSEK! Hagyja, hogy a légsütő teljesen kihűljön a tisztítás előtt

- Húzza ki a légsütőt Vegye ki a sütőkосarat a fiókból Győződjön meg arról, hogy a fiók és a kosár teljesen kihűlt a tisztítás előtt
- Mossa el a sütőfiókot és a kosarat forró, szappanos vízben Ne használjon fém edényeket vagy abrazív tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják az öntöttvas bevonatot
- A sütőkосár és a fiók mosogatógépben is tisztítható A legjobb tisztítási eredmények eléréséhez helyezze őket a mosogatógép felső polcára
- Tisztítsa meg a légsütő külső részét puha, nem abrazív nedves ruhával

PROBLÉMÁK

A terméket raktárunkból tökéletes állapotban szállítottuk Ha azonban problémát talál, használja az alábbi hibaelhárítási útmutatót Ha nem tudja megoldani, lépjen kapcsolatba az engedélyezett szervizzel

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A légsütő nem működik	Az eszköz nincs csatlakoztatva a konnektorba	Csatlakoztassa az eszközt a konnektorba
	A főzési program nincs beállítva	Válassza ki a főzési időt/programot a használati útmutató szerint
Az eszközben főzött étel nyers	A kosárba helyezett ételmennyiség túl nagy	Tegye kisebb ételdarabokat a kosárba A kisebb darabok könnyebben főnek
	A beállított hőmérséklet túl alacsony	Állítsa be a hőmérsékletet a megfelelő szintre a főzési program szerint
	A főzési idő túl rövid	Állítsa be a főzési időt a megfelelő szintre a főzési utasítások szerint
Az étel nem fő rendszeren	Egyes ételeket meg kell forgatni a főzési idő felénél	Az olyan ételeket, mint a krumpli, meg kell forgatni a főzési idő felénél
A sült snackek nem ropogósak	Olyan ételt választott, amely klasszikus / hagyományos fritőzben készül el	Használjon olyan snackeket, amelyeket légsütőben lehet készíteni, vagy kenje meg őket egy kis olajjal, hogy ropogósabbak legyenek
A főzőkosár nem illeszkedik megfelelően az eszközbe	Túl sok étel van a kosárban	Ne lépje túl a MAX jelölést a kosáron, amikor tölt
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve az eszközben	Nyomja be a kosarat az eszközbe, amíg kattogást nem hall

Az eszköz fehér füstöt bocsát ki	Zsíros ételek készülnek	Amikor zsíros ételeket süt az eszközben, nagy mennyiségű olaj gyűlik össze az edényben. Az olaj fehér füstöt termelhet, és az edény melegebb lehet, mint általában. Ez nem befolyásolja a főzés végső eredményét.
	Az eszközben maradt zsírmaradványok a korábbi használatból	A fehér füst a főzőedényben maradt zsír égéséből származik.
A sült krumpli nem fő egyenletesen	Nem a megfelelő krumplit használta	Tisztítsa meg alaposan az edényt minden használat után.
	Nem tisztította meg alaposan a krumplit főzés előtt	Használjon friss krumplit, és győződjön meg arról, hogy az a főzés során egészben maradjon.
A friss krumpli nem lesz ropogós a légsütőben való főzés után	Az olaj és víz mennyisége befolyásolja, hogyan főnek a krumplik	Öblítse le alaposan a krumplit a keményítő eltávolításához.
	Kérjük, rendszeresen tisztítsa meg és cserélje ki a szűrőt	Szárítsa meg jól a krumplit az olaj hozzáadása előtt. Vágja a krumplit kisebb darabokra, hogy ropogósabb legyen. Adjon hozzá egy kis extra olajat a ropogósabb krumplihoz.

Ezen termék helyes ártalmatlanítása



- Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt eldobni az EU-ban.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a környezet vagy az emberi egészség lehetséges károsodását az irányítatlan hulladékkezeléstől, felelősen újra kell hasznosítani, hogy a anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását elősegítsük.
- A használt eszköz visszajuttatásához használja a visszatérési és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba az eszköz vásárló helyével. Ők elvehetik ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából.

ВЕ МОЛИМЕ ЗАБЕЛЕЖЕТЕ: УПАТСТВОТО ЗА УРЕДОТ МОЖЕ ДА СЕ КРЕИРА ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН МОДЕЛ. ФУНКЦИИТЕ КОИ ВАШИОТ УРЕД НЕ ГИ СОДРЖИ, МОЖЕ ДА СЕ НАВЕДАТ ВО УПАТСТВОТО.
ОВАА ЈАЗИК БЕШЕ ПРЕВЕДЕН СО ПОМОШ НА ИЗМИСЛЕНА ИНТЕЛИГЕНЦИЈА.

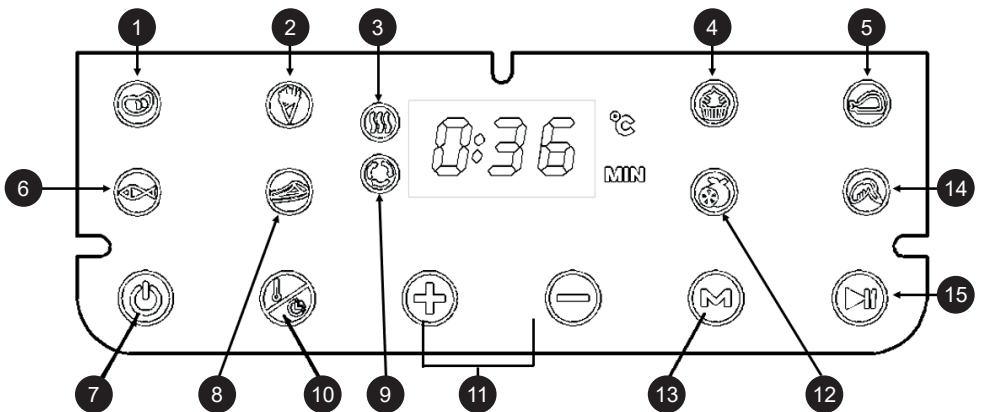
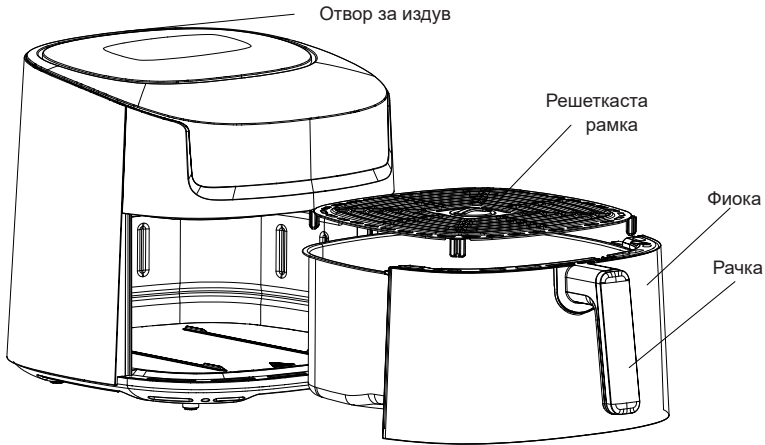
ГЕНЕРАЛНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ПРЕДУПРЕЖУВАЊА

- Пред да го користите овој уред, внимателно прочитајте го упатството за употреба.
- Ве молиме проверете дали номиналниот напон одговара на напонот што го користите.
- Ве молиме зачувајте го упатството, гарантниот лист, фискалната сметка и, доколку е можно, картонот со внатрешната амбалажа!
- Уредот е наменет исклучиво за приватна употреба и не е наменет за комерцијална или професионална употреба!
- Секогаш извадете го приклучокот од штекер кога уредот не се користи, при поставување додатоци, при чистење или кога ќе настане пречка. Претходно исклучете го уредот. Повлекувајте го приклучокот, а не кабелот.
- За да ги заштитите децата од опасностите од електричните апарати, никогаш не оставајте ги без надзор со уредот. При избор на место за уредот, поставете го така што децата нема да имаат пристап до него. Внимавајте кабелот да не виси надолу.
- Редовно проверувајте ги уредот и кабелот за оштетувања. Доколку постои какво било оштетување, уредот не смее да се користи.
- Не дозволувајте децата да си играат со уредот. Не дозволувајте да си играат со амбалажата како што се пластични кеси.
- Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или без искуство и знаење, доколку се под надзор или им се дадени упатства за безбедна употреба и ги разбираат можните опасности. Чистење и одржување не смеат да вршат деца освен ако се постари од 8 години и се под надзор.
- Не го поправајте уредот сами, туку во случај на проблем обратете се кај овластен стручен сервисер.
- Од безбедносни причини, оштетен или скршен напојувачки кабел смее да се замени само со соодветен кабел од производителот, нашиот сервисен центар или квалификувано лице.
- Чувајте ги уредот и кабелот подалеку од топлина, директна сончева светлина, влага, остри рабови и слично.
- Исклучете го уредот и извадете го приклучокот кога не го користите.
- Користете само оригинални додатоци обезбедени од добавувачот.
- Не користете го уредот на отворено (освен ако е наменет за надворешна употреба). Секогаш заштитувајте го од нула или под нула температури.
- Никогаш не користете го во близина на вода (када, мијалник итн.).

Уредот не смее да биде изложен на дожд или влага. Користете го само со суви раце.

- Ако уредот падне во вода, извадете го приклучокот од штекер пред да го извадите од водата. Не допирајте ја водата. Уредот мора да биде проверен од стручно лице пред повторна употреба. За да се избегне ризик од електричен удар, не чистете го со вода и не го потопувајте во вода.
- Користете го уредот само за наменетата цел.
- Овој уред мора да се користи само кога е приклучен на заземјен штекер инсталиран согласно прописите. Осигурете се дека напонот на напојување одговара на оној наведен на типската плочка.
- Оштетувања настанати поради употреба спротивна на упатствата, неправилна употреба или поправка од нестручни лица не се опфатени со гаранцијата.
- Секогаш користете го уредот на рамна и хоризонтална површина.
- Уредот не смее повеќе да се користи доколку паднал од висина на тврда површина. Дури и невидливи оштетувања можат негативно да влијаат на безбедноста. Уредот може повторно да се користи само по проверка од стручно лице.
- Никогаш не носете и не влечете го уредот држејќи го за приклучокот, бидејќи постои ризик од краток спој поради оштетување на кабелот. Не виткајте, не притискајте и не влечете го кабелот преку остри рабови.
- Доколку постои отвор за вентилација, не го покривајте. Не истурајте течности или прашок во отворите за вентилација.
- Не ставајте прсти или други предмети во отворените делови на уредот.
- Не се презема одговорност за штети предизвикани од неправилна употреба или непочитување на овие упатства.
- Опасност од изгореници! По употреба, некои површини може да бидат жешки. Бидете свесни за ризиците и внимавајте на жешките површини.
- Пред чистење на апаратот, почекајте фритезата целосно да се излади.
- При работа на рерната, оставете најмалку 10 сантиметри простор од сите страни за соодветна циркулација на воздухот.
- Не поставувајте го на или во близина на жежок гасен или електричен горилник, ниту во загреана рерна или микробранова печка.
- Користете го уредот согласно неговиот капацитет, никогаш не го преполнувајте.
- При пржење со топол воздух, жешка пареа се ослободува низ отворите за излез на воздух. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и отворите за излез на воздух. Внимавајте и на жешката пареа и воздух кога го вадите садот од апаратот.

ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ AIR FRYER



- | | | |
|---------------------------|--|---|
| 1. Индикатор за месо | 7. Копче Вклучи-Исклучи | 12. Индикатор за сушено овошје и зеленчук |
| 2. Индикатор за помфрит | 8. Индикатор за филе | 13. Копче за избор на програма |
| 3. Индикатор за загревање | 9. Индикатор за вентилатор | 14. Индикатор за пилешки крилца |
| 4. Индикатор за пита | 10. Копче температура / време | 15. Копче ПАУЗА |
| 5. Индикатор за пилешко | 11. Копчиња за регулирање на температура и време | |
| 6. Индикатор за риба | | |

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

- Доколку корпата за пржење е заклучена во фиоката внатре во телото на уредот, цврсто фатете ја рачката на корпата за да ја отворите фиоката, потоа извадете ја фиоката и поставете ја на чиста, рамна работна површина.
- Отстранете го целиот материјал за пакување и етикетите од внатрешноста и надворешноста на уредот. Проверете дали нема пакување под и околу корпата и фиоката.
- Измијте ги корпата и фиоката во топла вода со детергент.
- Не го потопувајте телото на уредот во вода. Избришете го со влажна крпа, а потоа темелно исушете ги сите делови.
- Откако ќе се исчисти, заклучете ја корпата во фиоката.

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊА!

- Овој производ не смее да се користи за вриење вода.
- Бидете многу внимателни при ракување со корпата и фиоката кога се жешки. Спречете излегување на пареа од корпата и храната.
- Уредот нема да се загрева и контролната табла ќе остане исклучена сè додека фиоката со корпата не биде целосно затворена.

Забелешка: При првата употреба може да се почувствува благ мирис. Ова е нормално.

- Поставете го уредот на рамна, топлоотпорна површина во близина на приклучок.
- Цврсто фатете ја рачката за да ја отворите фиоката, извадете ја и поставете ја на чиста, рамна површина.
- Ставете ја храната во корпата. Не ја преполнувајте. За правилно готвење и циркулација на воздухот, НИКОГАШ не ја полнете повеќе од половина.
- Вметнете ја составената фиока назад во предниот дел на уредот. Осигурајте се дека е целосно затворена.
- Вклучете го кабелот во штекер. Сите светла ќе се вклучат 1 секунда, уредот ќе влезе во режим на подготвеност и светлото на копчето за напојување ќе свети постојано.
- Допрете го копчето за напојување 0,5 секунди и ќе се слушне звучен сигнал. Ќе се прикаже стандардната температура 200°C и стандардното време „0:15“.
- Допрете го копчето температура / време за избор. Приказот ќе се промени соодветно.
- Допрете „+“ или „-“ за да го поставите времето. Може да се зголеми или намали за 1 минута. Максимално време е 60 минути.
- Со често притискање може брзо да го поставите времето. Опсегот е 0:01-0:60, освен за сушено овошје.
- Допрете „+“ или „-“ за поставување температура. Се менува за 5°C.
- Брзо поставување е можно со притискање. Опсегот е 40-200°C.
- Лесно допрете старт / пауза. Уредот започнува со работа и индикаторите за мотор и греач ќе се прикажуваат динамично.
- По завршување, ќе се слушнат 3 звучни сигнали, ќе се прикаже „000“, уредот ќе се исклучи. Исклучете го кабелот.
- За рамномерно готвење, отворете ја фиоката на половина време. Проверете, превртете или протресете ја храната.

Важно: Кога ќе ја извлечете фиоката, уредот престанува со работа. Продолжува кога повторно ќе ја вметнете. По завршување, поставете ја фиоката на топлоотпорна површина и извадете ја корпата со притискање на копчето за ослободување“▲”.

Тајмерот ќе паузира кога фиоката е отворена и ќе продолжи кога повторно ќе се затвори.

Внимание: Секогаш користете ракавици за рерна при ракување со жешката корпа.

Осигурајте се дека корпата е заклучена при мешање на храната. Не притискајте го копчето за ослободување додека ја движите корпата.

Жешко масло може да се собере на дното на фиоката. За да избегнете повреди или изгореници, секогаш прво извадете ја корпата пред празнење.

НИКОГАШ не ја превртувајте фиоката со поставена корпа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Исклучете го уредот кога не се користи.

Оставете храната да стои 5–10 секунди пред да ја извадите фиоката или храната од корпата.

KORISNI SOVETI

- Koristete sprej od maslinovo maslo ili rastitelno maslo za prženje so topla vozduh.
- Koristete ja vašata friteza so topla vozduh za gotvenje na prethodno pakuvana hrana so del od masloto i za pokratko vreme. Kako opšto pravilo, namalete ja temperaturata za gotvenje od receptot za 10°C i namalete go vremeto na gotvenje za 30% do 50%, vo zavisnost od hranata i količinata.
- Ne prepolnuvajte ja korpata za prženje. Nikogaš ne ja polnete korpata noveće od polovina.
- Za najdobri rezultati, neкои vidovi hrana treba energično da se protresat ili prevratat za vreme na gotvenjeto.
- Za da izbegnete prekomerno dimenje, pri gotvenje na hrana prirodno bogata so masti, kako pileški krilca ili kolbasi, može da bide potrebno da se iscedi mastta od fiokata na korpata za vreme na upotrebat.
- Sekogaš izbrishete ja hranata da bide suva pred gotvenje za da potiknete zarumenavanje i da sprečite prekomerno dimenje.
- Za prženje na mali količini svežo panirana hrana, pritisnete ja panirata vrz hranata za da se zalepi podobro. Postavete ja vo korpata taka što parčinjata nema da se dopiraat za da se obezbedi protok na vozduh do site površini.
- Fritezata so topla vozduh može da se koristi za podgrevanje hrana na temperatura od 220°C vo traenje od 15-20 minuti.

PREDUPREĐUVANJA! Sekogaš koristete termometar za meso za da se osigurate deka mesoto, živinata i ribata se celosno zgotveni pred konzumiranje.

- Za da obezbedite ramnomerno zgotvuvanje/zarumenavanje, otvorite ja fiokata na korpata na polovina od vremeto na gotvenje. Proverete, prevratete ili energično protresete ja hranata vo korpata.
- Zapametete, prženje na pomali količini hrana za pokratko vreme dava podobri rezultati. Prilagodete gi temperaturata i vremeto na prženje so topla vozduh spored vašiot vkus.

VAŽNO: Osven ako hranata ne e prethodno namastena, za krckavi i zarumeneti rezultati, site vidovi hrana treba lesno da se namastat pred prženje so topla vozduh.

- Možete da prskate ili da naneseite maslo so četka vrz hranata.
- Sprej maslata se praktični bidejći masloto se raspredeluva ramnomerno i potrebna e pomala količina.
- Za da obezbedite krckavi rezultati, osigurajte se deka hranata e suva pred da dodadete maslo.
- Isećete pomali parčinja za da sozdate pogolema površina za pokrckavi rezultati.
- Se preporakuva da ja zagrejete fritezata 3-5 minuti pred upotreba za podobro gotvenje na hranata.

PROGRAMI

- Za da gi koristete prethodno postavenite programi, pritisnete go kopčeto 13 “”
 - Pritisnete go kopčeto 13 “” povtorno kolku što sakate se dodeka ne se izbere sakaniot program. Svetloto na izbraniot program ke trepka.
 - Otkako ke se izbere programot, pritisnete go kopčeto 7 za fritezata da započne so zagrevanje.
 - Vo sekoj moment možete da ja izmenite postavenata temperatura ili vreme so pritiskanje na kopčeto 10 i izbor so +/- za zgolemuvanje ili namaluvanje na temperaturata ili vremeto, vo zavisnost od potrebat.
- Ovaa tabela go prikažuva vkupnoto prosečno vreme na gotvenje, vremeto koga e potrebna akcija i kakva akcija treba da se prezeme Namala za najdobri rezultati.

Hrana	Temperatura	Vreme na gotvenje
Meso	200°C	15 min
Pomfrit	200°C	20 min
Pita	160°C	30 min
Pile	200°C	20 min
Riba	170°C	20 min
File	180°C	10 min
Suvo ovošje	40-80°C	4 časa
Pileški krilca	200°C	13min

ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊА! Оставете го фрајерот на воздух целосно да се излади пред чистење.

- Исклучете го апаратот од штекер. Извадете ја корпата за пржење од фиоката. Осигурајте се дека фиоката и корпата целосно се изладени пред чистење.
- Измијте ги фиоката и корпата со топла вода и сапун. Не користете метални прибори или абразивни средства за чистење, бидејќи тоа може да го оштети нелепливиот слој.
- Корпата и фиоката се безбедни за миење во машина за садови. За најдобри резултати, поставете ги на горната полица од машината за садови.
- Исчистете го телото на апаратот со мека, неабразивна влажна крпа.

ПРОБЛЕМИ

Производот е испорачан од нашиот магацин во совршена состојба. Доколку, сепак, забележите проблем, користете го водичот за отстранување проблеми подолу. Ако не можете да го решите, контактирајте со овластениот сервис.

Дефект	Можна причина	Решение
Апаратот не работи	Не е приклучен во штекер	Приклучете го апаратот во штекер.
	Програмата за готвење не е поставена	Поставете време/програма според упатството за употреба.
Храната е сурова	Количината на храна во корпата е преголема	Ставете помали парчиња во корпата. Помалите парчиња полесно се готват.
	Поставената температура е прениска	Поставете ја температурата на соодветно ниво според програмата за готвење.
	Времето на готвење е прекратко	Поставете го времето на готвење според упатствата.
Храната не е рамномерно зготвена	Одреден тип на храна треба да се преврти на половина од времето на готвење	Храна како компири треба да се преврти на половина од времето на готвење.
Пржените закуски не се крцкави	Избале сте вид на храна што бара готвење во класичен/обичен фрајер	Користете закуски погодни за фрајер на воздух или премачкајте ги со малку масло за да станат крцкави.
Корпата не може правилно да се вметне во апаратот	Во корпата има премногу храна	Не ја надминувајте ознаката MAX при полнење.
	Корпата не е правилно поставена	Турнете ја корпата во садот за готвење додека не слушнете клик.

Апаратот испушта бел чад	Се готви мрсна храна	При пржење мрсна храна, голема количина масло се собира во садот. Маслото може да создаде бел чад и садот може да се загрее повеќе од вообичаено. Ова не влијае на конечниот резултат.
	Има остатоци од маснотии од претходна употреба	Белиот чад е предизвикан од согорување на маснотиите останати во садот за готвење.
Помфритот не е рамномерно зготвен	Не сте користеле соодветен вид компири	Добро исчистете го садот по секоја употреба.
	Не сте ги измиле добро компирите пред готвење	Користете свежи компири и осигурајте се дека остануваат цели за време на готвењето.
Свежите компири не се крцкави по готвење во фрајер на воздух	Количината на масло и вода влијае на резултатот	Исплакнете ги компирите добро за да го отстраните скробот.
	Редовно чистете и заменувајте го филтерот.	Добро исушете ги компирите пред додавање масло. Исечете ги компирите на помали парчиња за да станат покрцкави. Додадете малку повеќе масло за покрцкави компири.

Правилно отстранување на овој производ



- Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се отстранува со други домашни отпадоци низ ЕУ.
- За да се спречи можната штета на животната средина или човечкото здравје од неконтролирано отстранување на отпадоци, одговорно рециклирајте го за да се промовира одржливото повторно користење на материјалните ресурси.
- За враќање на вашата користена опрема, ве молиме користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте го продавачот каде што производот бил купен. Тие можат да го преземат овој производ за безбедно рециклирање на животната средина.

MOLIMO VAS UZMITE U OBZIR DA OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREDAJA MOŽE BITI SASTAVLJENO NA NAČIN DA POSEDUJE INFORMACIJE ZA KORIŠĆENJE VIŠE MODELA VAŠ UREDAJ MOŽDA NE SADRŽI KARAKTERISTIKE KOJE SU NAVEDENE U OVOM UPUTSTVU ZA UPOTREBU

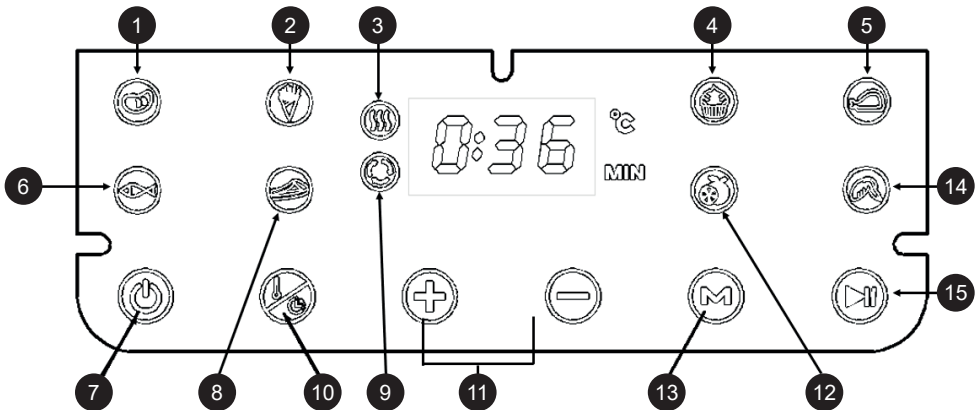
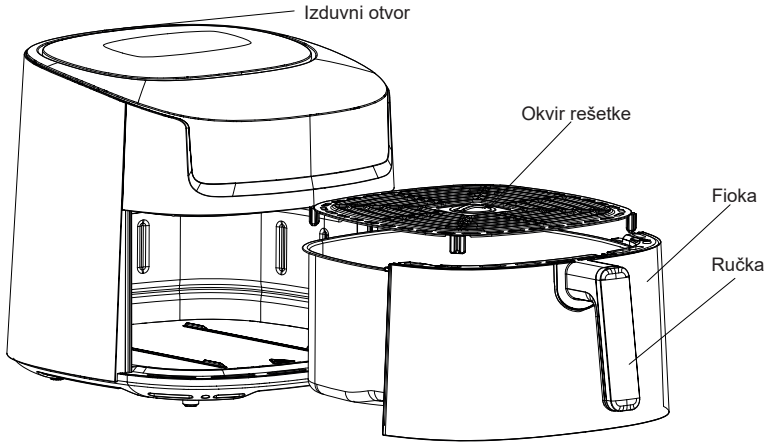
OPŠTA UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST I UPOZORENJA

- Pred upotrebom ovog uređaja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu
- Molimo vas da se uverite da je nazivni napon isti kao napon koji ste koristili
- Molimo vas da sačuvate uputstva, garancijski list, račun i, ako je moguće, karton sa unutrašnjim pakovanjem!
- Uređaj je namenjen isključivo za privatnu upotrebu i nije namenjen komercijalnoj ili profesionalnoj upotrebi!
- Uvek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi, prilikom postavljanja dodatnih delova, čišćenja uređaja ili prilikom nastanka smetnji Prethodno isključite uređaj Vucite za utikač, ne za kabl
- Da biste zaštitili decu od opasnosti od električnih aparata, nikada ih nemojte ostavljati bez nadzora s uređajem Stoga, prilikom odabira mesta za vaš uređaj, postupite tako da deca nemaju pristup uređaju Pazite da se kabl ne visi
- Redovno proveravajte uređaj i kabl na oštećenja Ukoliko postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne sme koristiti
- Ne dozvolite deci da se igraju s uređajem Ne dozvolite deci da se igraju s ambalažnim materijalom kao što su plastične kese
- Ovaj aparat može koristiti deca stara 8 godina i više i osobe s fizičkim, senzornim ili mentalnim invaliditetom ili nedostatkom iskustva i znanja, pod nadzorom ili nakon što su dobili instrukcije o sigurnom korišćenju aparata i razumevanju mogućih opasnosti Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju obavljati deca, osim ako imaju manje od 8 godina i nisu pod nadzorom
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlašćenom stručnjaku u slučaju problema
- Iz sigurnosnih razloga, oštećen ili pokvaren glavni kabl sme se zameniti samo ekvivalentnim kablom od proizvođača, našeg odeljenja za korisničku podršku ili slično kvalifikovanim licem
- Držite uređaj i kabl dalje od toplote, direktnog sunčevog svetla, vlage, oštih ivica i slično
- Isključite uređaj i izvadite utikač kada uređaj nije u upotrebi
- Koristite samo originalne dodatke koje je obezbedio dobavljač
- Ne koristite uređaj na otvorenom (Osim ako uređaj nije namenjen za spoljašnju upotrebu) Uvek se zaštitite od temperature nula ili ispod nule
- Nikada ne koristite uređaj u blizini vode (kada kupate se, umivaonik,

itd) Aparat ne sme biti izložen kiši ili vlazi Uređaj koristite samo kada su vam ruke suve

- Ako uređaj padne u vodu, izvadite utikač pre nego što ga izvadite iz vode Ne dodirujte izvor vode Pre ponovnog korišćenja uređaj treba da proveriti stručnjak Da biste izbegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom ili ga ne uranjajte u vodu
- Koristite uređaj samo za predviđenu svrhu
- Ovaj uređaj se sme koristiti samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu instaliranu prema propisima Uverite se da napona odgovara naponu navedenom na pločici s oznakom
- Oštećenja koja nastanu kada se uređaj koristi za druge svrhe od onih navedenih u uputstvima, ili se koristi na neispravan način, ili se ne popravljaju od strane stručnjaka, ne pokriva garancija
- Uvek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini
- Uređaj se više ne sme koristiti ako padne na tvrdi površinu s visine Čak i nevidljiva oštećenja mogu izazvati negativne efekte na funkcionalnu sigurnost uređaja Uređaj se sme koristiti samo nakon što ga proveriti profesionalac
- Nikada ne nosite ili povlačite uređaj držeći za utikač jer postoji rizik od kratkog spoja usled pucanja kablova Ne savijajte, ne stiskajte i ne vučite kabl preko oštih ivica
- Ako postoji ventilacioni otvor, nemojte ga pokrivati Ne sipajte tečnosti ili prah u ventilacione otvore
- Ne stavljajte prste ili druge predmete u otvorene delove uređaja
- Ni za kakvu štetu ne prihvatamo odgovornost u slučaju da je nastala zbog nepravilne upotrebe ili nepoštovanja ovih uputstava
- Rizik od opekotina! Nakon upotrebe aparata neke površine mogu biti vruće, budite svesni rizika i budite oprezni u blizini vrućih površina
- Pre čišćenja aparata sačekajte da friteza potpuno ohladi
- Pri korišćenju vazdušne friteze ostavite najmanje četiri inča prostora sa svih strana kako bi omogućili adekvatnu cirkulaciju vazduha
- Ne stavljajte uređaj na ili blizu vruće gasne ili električne ploče, ili u zagrejani rernu ili mikrotalasnu rernu
- Molimo vas da koristite uređaj prema njegovom kapacitetu, nikada ga nemojte preopteretiti
- Tokom prženja vrućim vazduhom, izlazi vruća para kroz otvore za izduvavanje vazduha Držite ruke i lice na bezbednom odstojanju od pare i otvora za izduvavanje vazduha Budite oprezni i u blizini vruće pare i vazduha kada uklanjate posudu s aparata

UPNIK SE SA SVOJIM AIR FRYEROM



- | | | |
|----------------------|---|---------------------------------|
| 1 Indicator meso | 7 Taster On-Off | 12 Indicator suvo voće i povrće |
| 2 Indicator krompir | 8 Indicator fileti | 13 Taster izbor programa |
| 3 Indicator grejanje | 9 Indicator ventilator | 14 Indicator pileći bataci |
| 4 Indicator pita | 10 Taster temperatura / vreme | 15 Taster PAUSE |
| 5 Indicator piletina | 11 Tasteri za regulisanje temperature i vremena | |
| 6 Indicator riba | | |

PRE KORIŠĆENJA PO PRVI PUT

- Ako vaš fritez ima korpu zaključanu u fioci unutar tela friteze, čvrsto držite ručku korpe da otvorite fioku, a zatim izvadite fioku i stavite je na čist, ravan radni površ
- Uklonite sve pakovanje i oznake iznutra i spolja friteze. Proverite da li ima pakovanja ispod i oko korpe za prženje i fioke
- Poperite korpu za prženje i fioku u toploj, sapunici
- Ne uranjajte telo friteze u vodu. Očistite telo friteze vlažnom krpom, a zatim temeljno osušite sve delove
- Posle čišćenja, zaključajte korpu za prženje ponovo u fioku

UPUTSTVA ZA KORIŠĆENJE

UPUTSTVA!

- Ovaj proizvod ne treba koristiti za ključanje vode
- Morate biti vrlo oprezni kada rukujete korpom i fiokom kada su vrući Sprečite isparavanje pare iz korpe za prženje i hrane
- Friteza se neće zagrijati, a kontrolna tabla će ostati isključena dok fioka sa korpom za prženje ne bude potpuno zatvorena

Napomena: Tokom prve upotrebe, fritez može isijavati blagi miris To je normalno

- Postavite fritezu na ravan, toplinski otporan radni prostor blizu utičnice
- Čvrsto držite ručku korpe da otvorite fioku, a zatim je izvadite iz aparata i stavite na čist, ravan površ
- Stavite hranu u korpu za prženje Ne prepunjavajte korpu hranom Da biste osigurali pravilno kuvanje i cirkulaciju vazduha, NIKADA ne napunite korpu za prženje više od polovine
- Umetnite sastavljenu fioku sa korpom za prženje u prednji deo friteze Uvek se uverite da je fioka sa korpom potpuno zatvorena
- Uključite kabl u zidnu utičnicu Sve svetla na ekranu će sijati 1 sekundu, zatim će preći u režim čekanja i svetlo na dugmetu za napajanje će konstantno sijati
- Pritisnite dugme za napajanje na 0,5 sekundi i zvučni signal će se oglasiti Sva svetla na ekranu su upaljena, a podrazumevana temperatura od 200°C će se pojaviti, a podrazumevani vremenski interval „0:15“ će biti prikazan
- Pritisnite taster za prebacivanje temperature / vremena da izaberete temperaturu ili vreme, a brojevi na ekranu će se prilagoditi
- Pritisnite dugmiće „+“ ili „-“ za podešavanje vremena kuvanja Vreme se može povećati ili smanjiti za 1 minut Maksimalno vreme koje može biti podešeno je 60 minuta
- Ako često pritisnete dugme, možete brzo da podesite vreme Raspon podešavanja vremena je 0:01-0:60, osim za pečene suve voće
- Pritisnite dugmiće „+“ ili „-“ za podešavanje temperature kuvanja Temperatura se može povećati ili smanjiti za 5°C
- Pritisnite dugme za brzo podešavanje temperature Raspon podešavanja temperature je 40-200°C
- Blago pritisnite dugme start / pauza, cela mašina počinje sa radom, a ikone indikatora rada motora i električne grejne cevi će se prikazivati u dinamičnom ciklusu
- Nakon kuvanja, zvučni signal će se oglasiti 3 puta, vreme na ekranu će biti „000“, a cela mašina će se isključiti, molimo vas da uklonite kabl za napajanje
- Da biste osigurali ravnomerno kuvanje/pirjanje, otvorite fioku sa korpom za prženje na pola vremena kuvanja Proverite, okrenite ili energično protresite hranu u korpi za prženje

Važno: Kada izvučete fioku iz tela friteze, cela mašina će prestati da radi Cela mašina će ponovo početi da radi kada se korpa za prženje ponovo gurne na mesto Kada završite sa prženjem, izvadite fioku iz aparata i stavite je na ravnu, toplinski otpornu površinu, a zatim izvadite korpu za prženje iz fioke oslobađanjem zaštite i pritiskom na dugme za pričvršćivanje korpe „▲“

Da biste osigurali ravnomerno kuvanje/pirjanje, otvorite fioku sa korpom na pola vremena kuvanja Izvucite korpu za prženje iz fioke da biste okrenuli ili protresli hranu Kada završite, vratite korpu u fioku Tajmer će pauzirati odbrojavanje kada se fioka otvori, a friteza će prestati da se greje dok se fioka ne vrati na svoje mesto i odbrojavanje se nastavi

Pažnja: Uvek koristite rukavice za pečenje kada rukujete vrućom korpom friteze

Uverite se da je korpa zaključana kada mešate hranu Da biste izbegli povrede osoba ili oštećenje imovine, ne pritiskajte dugme za otpuštanje korpe dok je premestite

Vruće ulje može se skupljati na dnu fioke Da biste izbegli rizik od povreda ili opekotina ili sprečili da ulje kontaminira hranu, uvek otključajte i uklonite korpu iz fioke pre nego što je ispraznite

NIKADA ne preokrećite fioku sa korpom za prženje unutra

UPUTSTVA! Isključite fritezu kada je ne koristite

Pustite da se kuvana hrana ohladi 5-10 sekundi pre nego što izvadite fioku friteze ili hranu iz korpe za prženje

KORISNE NAPOMENE

- Koristite sprej od maslinovog ulja ili biljno ulje za prženje na vazduhu
- Koristite vašu fritezu na vazduh za kuvanje pakovanih namirnica sa malom količinom ulja, u kraćem vremenu Kao opšte pravilo, smanjite temperaturu kuvanja recepta za 10°C i smanjite vreme kuvanja za 30% do 50%, u zavisnosti od hrane i količine
- Ne prepunjavajte korpu za prženje Nikada ne napunite korpu više od polovine
- Za najbolje rezultate, neka hrana treba energično da se promuća ili okrene tokom vremena kuvanja
- Da biste izbegli prekomerno dimljenje, kada kuvate hranu koja prirodno sadrži puno masti, kao što su pileća krilca ili kobasice, možda će biti potrebno da oxidite mast iz fioke korpe tokom upotrebe
- Uvek osušite hranu pre kuvanja kako biste podstakli rumenjenje i sprečili prekomerno dimljenje
- Za prženje malih porcija sveže panirane hrane, pritisnite panir na hranu da se bolje zalepi Stavite u korpu za prženje tako da hrana ne dodiruje jedna drugu, omogućavajući protok vazduha oko svih površina
- Fritezu na vazduh možete koristiti za ponovo zagrevanje hrane na temperaturi od 220°C za 15-20 minuta

UPOZORENJA! Uvek koristite termometar za meso kako biste se uverili da je meso, živina i riba potpuno kuvana pre nego što je pojedete

- Da biste osigurali ravnomerno kuvanje/rumenjenje, otvorite fioku korpe za prženje na polovini vremena kuvanja Proverite, okrenite ili energično promućite hranu u korpi
- Zapamtite, prženje manjih količina hrane u kraćem vremenu daje bolje rezultate kuvanja Prilagodite temperature i vreme prženja po potrebi kako bi odgovarali vašem ukusu

VAŽNO: Ako hrana nije prethodno namazana, za hrskave i rumene rezultate, svu hranu treba lagano nauljiti pre prženja na vazduhu

- Možete prskati ili premazivati hranu uljem
- Sprejevi za ulje dobro funkcionišu jer se ulje ravnomerno raspoređuje i potrebno je manje ulja
- Da biste osigurali hrskave rezultate, uverite se da je hrana suva pre nego što dodate ulje
- Isecite hranu na manje komade kako biste stvorili veću površinu za hrskavije rezultate
- Preporučuje se da unapred zagrijete fritezu na vazduh 3-5 minuta kako biste poboljšali kuvanje hrane

PROGRAMAS

- Para usar os programas pré-configurados, pressione o botão 13 "M"
- Pressione o botão 13 "M" novamente quantas vezes for necessário até selecionar o programa desejado
- A luz do programa selecionado piscará
- Depois de escolher o programa, pressione o botão 7 para que a fritadeira comece a esquentar
- A qualquer momento, você pode modificar a temperatura ou o tempo configurados pressionando o botão 10 e selecionando com +/-conforme desejar aumentar ou diminuir a temperatura ou o tempo

Este gráfico lista o tempo total médio de cozimento, o tempo necessário para ação e que ação deve ser tomada para obter os melhores resultados

SR

Alimento	Temperatura	Tempo de Cozimento
Carne	200°C	15 Min
Batata frita	200°C	20 Min
Torta	160°C	30 Min
Frango	200°C	20 Min
Peixe	170°C	20 Min
Filé	180°C	10 Min
Frutas secas	40-80°C	4 horas
Asas de frango	200°C	13 Min

CUIDADOS E LIMPEZA

AVISOS! Deixe a fritadeira esfriar completamente antes de limpar

- Desconecte a fritadeira Remova a cesta de fritura da gaveta Certifique-se de que a gaveta e a cesta esfriaram completamente antes de limpar
- Lave a gaveta e a cesta com água quente e sabão Não use utensílios metálicos ou produtos de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente
- A cesta de fritura e a gaveta são seguras para lavar na máquina de lavar louça Para melhores resultados de limpeza, coloque-as na prateleira superior da sua máquina de lavar louça
- Limpe o corpo da fritadeira com um pano macio e úmido que não seja abrasivo

PROBLEMAS

O produto foi entregue do nosso armazém em perfeito estado Se, no entanto, você descobrir um problema, use o guia de resolução de problemas abaixo Se você não conseguir resolver, entre em contato com o serviço autorizado

Defekt	Temperatura	Rešenje
Friteza ne radi	Nije priključen na utičnicu	Priključite aparat u utičnicu
	Program kuvanja nije podešen	Izaberite vreme/ program kuvanja prema uputstvu za upotrebu
Hrana pripremljena u aparatu je sirova	Količina hrane u košari je prevelika	Stavite manje komade hrane u košaru Manji komadi se lakše kuvaju
	Podesna temperatura je preniska	Podesite temperaturu na odgovarajući nivo prema uputstvu za kuvanje
	Vreme kuvanja je prekratko	Podesite vreme kuvanja na odgovarajući nivo prema uputstvu za kuvanje
Hrana se ne peče ravnomerno	Nekim vrstama hrane je potrebno da se okrene na pola vremena kuvanja	Hrana kao što je krompir treba da se okrene na pola vremena kuvanja
Prženi grickalice nisu hrskave	Odabrali ste vrstu hrane koja zahteva kuvanje u klasičnoj / regularnoj fritezi	Koristite grickalice koje mogu da se pripreme u fritezi ili ih premažite malo uljem kako bi bile hrskavije
Košara za kuvanje se ne može pravilno umetnuti u aparat	Količina hrane u košari je prevelika	Nemojte prelaziti MAX oznaku na košari prilikom punjenja
	Košara nije pravilno pozicionirana u aparatu	Gurnite košaru u kuvarsku posudu dok ne čujete klik

Aparat isijava beli dim	Kuvate masnu hranu	Kada pržite masnu hranu u aparatu, velika količina ulja se sliva u posudu Ulje može proizvesti beli dim, a posuda može biti toplija nego obično To ne utiče na krajnji rezultat kuvanja
	Postoje tragovi masnoće u aparatu iz prethodne upotrebe	Beli dim je uzrokovan sagorevanjem masnoće preostale u kuvarskoj posudi
Pomfrit se ne peče ravnomerno	Niste koristili odgovarajući krompir	Očistite posudu dobro nakon svake upotrebe
	Niste dobro oprali krompir pre kuvanja	Koristite svež krompir i osigurajte da ostane čitav tokom procesa kuvanja
Sveže krompir ne postaje hrskav nakon kuvanja u fritezi	Količina ulja i vode koju koristite utiče na način na koji će se krompir kuvati	Operite krompir dobro kako biste uklonili skrob
	Molimo očistite i zamenite filter redovno	Osušite krompir dobro pre dodavanja ulja Isecite krompir na male komade kako bi bio hrskaviji Dodajte malo više ulja da biste dobili hrskavije krompir

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Označavanje ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbacivati sa drugim kućnim otpadom u celoj EU
- Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivo ponovno korišćenje materijalnih resursa
- Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sisteme povrata i prikupljanja ili kontaktirajte trgovca kod koga je proizvod kupljen Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za sigurno recikliranje u okviru zaštite životne sredine

PROSÍM, BERTE V ÚVAHU, ŽE TENTO MANUÁL BYL VYHOTOVĚN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL SPOTŘEBICE SPOTŘEBIČ
NEMUSÍ OBSAHOVAT FUNKCE UVEDENÉ V NÁVODU.
TENTO JAZYK BYL PŘELOŽEN S POMOČÍ UMĚLÉ INTELIGENCE.

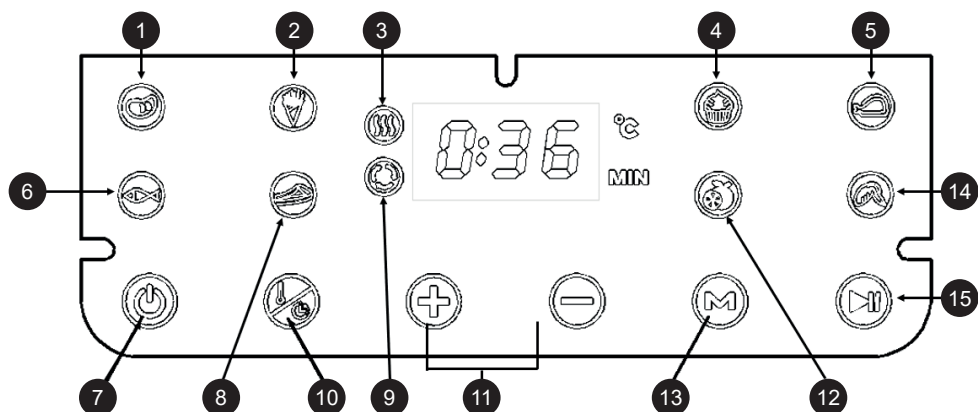
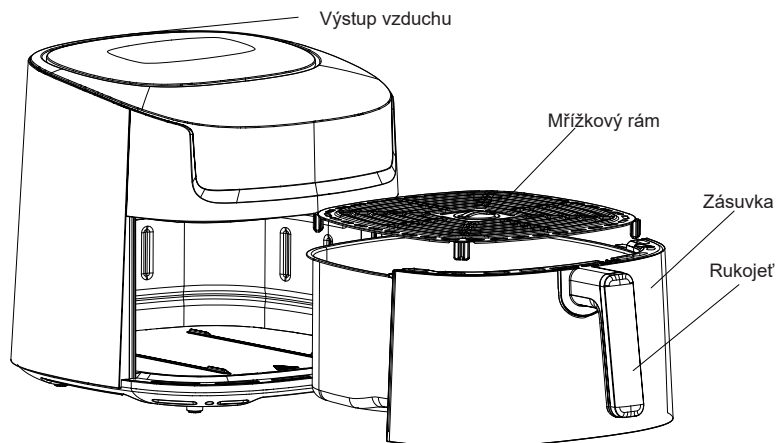
OBECNÉ POKYNY A UPOZORNĚNÍ NA BEZPEČNOST

- Před použitím tohoto zařízení si prosím pečlivě přečtěte návod k použití.
- Ujistěte se prosím, že jmenovité napětí odpovídá napětí, které používáte.
- Uchovejte si prosím návod, záruční list, prodejní doklad a pokud možno také karton s vnitřním obalem!
- Toto zařízení je určeno výhradně pro soukromé použití a není určeno pro komerční ani profesionální použití!
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud zařízení nepoužíváte, při připojování příslušenství, při čištění zařízení nebo pokud dojde k poruše. Předtím zařízení vypněte. Tahejte za zástrčku, nikoli za kabel.
- Abyste ochránili děti před nebezpečím elektrických spotřebičů, nikdy je nenechávejte se zařízením bez dozoru. Při výběru místa pro zařízení zajistěte, aby k němu děti neměly přístup. Dbejte na to, aby kabel nevisel dolů.
- Pravidelně kontrolujte zařízení i kabel, zda nejsou poškozené. Pokud zjistíte jakékoli poškození, zařízení nepoužívejte.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály. Nedovolte jim hrát si s obalovým materiálem, například s plastovými sáčky.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Zařízení neopravujte sami, ale v případě problému se obraťte na autorizovaného odborníka.
- Z bezpečnostních důvodů může být poškozený napájecí kabel vyměněn pouze za rovnocenný kabel od výrobce, našeho servisního střediska nebo kvalifikované osoby.
- Udržujte zařízení a kabel mimo dosah tepla, přímého slunečního záření, vlhkosti, ostrých hran apod.
- Pokud zařízení nepoužíváte, vypněte jej a odpojte ze zásuvky.
- Používejte pouze originální příslušenství dodané dodavatelem.
- Nepoužívejte zařízení venku (pokud není určeno pro venkovní použití). Vždy jej chraňte před nulovými nebo podnulovými teplotami.
- Nikdy nepoužívejte zařízení v blízkosti vody (vana, umyvadlo apod.).

Spotřebič nesmí být vystaven dešti nebo vlhkosti. Používejte jej pouze se suchýma rukama.

- Pokud zařízení spadne do vody, před vytažením z vody jej odpojte ze zásuvky. Nedotýkejte se vody. Před dalším použitím musí být zařízení zkontrolováno odborníkem. Aby se zabránilo riziku úrazu elektrickým proudem, nečistěte zařízení vodou ani jej neponořujte do vody.
- Používejte zařízení pouze k určenému účelu.
- Toto zařízení smí být provozováno pouze po připojení k uzemněné zásuvce instalované v souladu s předpisy. Ujistěte se, že napájecí napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
- Poškození vzniklá použitím zařízení k jiným účelům, než jsou uvedeny v návodu, nesprávným použitím nebo opravou neodbornou osobou nejsou kryta zárukou.
- Zařízení vždy používejte na rovném a vodorovném povrchu.
- Pokud zařízení spadne z výšky na tvrdý povrch, nesmí se dále používat. I neviditelné poškození může negativně ovlivnit bezpečnost provozu. Zařízení může být znovu použito pouze po kontrole odborníkem.
- Nikdy zařízení nepřenášejte ani netahejte za napájecí zástrčku, hrozí riziko zkratu v důsledku poškození kabelu. Napájecí kabel neohýbejte, nemačkejte ani netahejte přes ostré hrany.
- Pokud je zařízení vybaveno ventilačními otvory, nezakrývejte je. Nelijte žádné tekutiny ani nesypete prášek do ventilačních otvorů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do otevřených částí zařízení.
- Za škody způsobené nesprávným použitím nebo nedodržením těchto pokynů neneseme odpovědnost.
- Nebezpečí popálení! Po použití mohou být některé povrchy horké. Buďte si vědomi rizik a dávejte pozor na horké povrchy.
- Před čištěním spotřebiče vyčkejte, dokud fritéza zcela nevychladne.
- Při provozu trouby ponechte na všech stranách alespoň 10 cm prostoru pro dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Nepokládejte zařízení na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby či mikrovlnné trouby.
- Používejte zařízení podle jeho kapacity, nikdy jej nepřepřlňujte.
- Při horkovzdušném smažení uniká horká pára výstupními otvory pro vzduch. Držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupních otvorů. Buďte opatrní také na horkou páru a vzduch při vyjímání nádoby ze spotřebiče.

SEZNAMTE SE SE SVOU HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU



- | | | |
|-----------------------|--------------------------------------|---|
| 1. Indikátor masa | 7. Tlačítko Zap/Vyp | 12. Indikátor sušeného ovoce a zeleniny |
| 2. Indikátor hranolků | 8. Indikátor filé | 13. Tlačítko volby programu |
| 3. Indikátor ohřevu | 9. Indikátor ventilátoru | 14. Indikátor kuřecích křidel |
| 4. Indikátor koláče | 10. Tlačítko teplota / čas | 15. Tlačítko PAUZA |
| 5. Indikátor kuřete | 11. Tlačítka regulace teploty a času | |
| 6. Indikátor ryby | | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Pokud je koš na smažení uzamčen v zásuvce uvnitř těla fritézy, pevně uchopte rukojeť koše, otevřete zásuvku, poté ji vyjměte a položte na čistý, rovný pracovní povrch.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a štítky z vnitřní i vnější části fritézy. Zkontrolujte, zda se pod a kolem koše a zásuvky nenachází žádný obalový materiál.
- Umyjte koš a zásuvku v horké vodě se saponátem.
- Neponořujte tělo fritézy do vody. Otřete jej vlhkým hadříkem a všechny části důkladně osušte.
- Po vyčištění uzamkněte koš zpět do zásuvky.

NÁVOD K POUŽITÍ

UPOZORNĚNÍ!

- Tento výrobek nesmí být používán k vaření vody.
- Při manipulaci s horkým košem a zásuvkou buďte velmi opatrní. Zabraňte úniku páry z koše a potravin.
- Fritéza se nezačne zahřívat a ovládací panel zůstane vypnutý, dokud nebude zásuvka s košem zcela uzavřena.

Poznámka: Při prvním použití může fritéza vydávat mírný zápach. To je normální.

- Umístěte fritézu na rovný, tepelně odolný povrch v blízkosti zásuvky.
- Pevně uchopte rukojeť, otevřete zásuvku, vyjměte ji a položte na čistý, rovný povrch.
- Vložte potraviny do koše. Nepřepíchněte jej. Pro správné vaření a cirkulaci vzduchu NIKDY neplňte koš více než do poloviny.
- Zasuňte sestavenou zásuvku zpět do přední části fritézy. Vždy se ujistěte, že je zcela uzavřena.
- Zapojte kabel do elektrické zásuvky. Všechna světla na displeji se na 1 sekundu rozsvítí, zařízení přejde do pohotovostního režimu a kontrolka napájení bude svítit nepřetržitě.
- Stiskněte tlačítko napájení na 0,5 sekundy, zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí výchozí teplota 200°C a výchozí čas „0:15“.
- Stiskněte tlačítko teplota / čas pro výběr požadované hodnoty. Údaje na displeji se odpovídajícím způsobem změní.
- Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ pro nastavení času vaření. Čas lze zvýšit nebo snížit o 1 minutu. Maximální nastavitelný čas je 60 minut.
- Opakovaným stisknutím lze čas nastavit rychleji. Rozsah nastavení je 0:01–0:60, kromě sušeného ovoce.
- Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ pro nastavení teploty. Teplota se mění po 5°C.
- Rychlé nastavení je možné opakovaným stiskem. Rozsah teploty je 40–200°C.
- Lehce stiskněte tlačítko start / pauza. Zařízení začne pracovat a ikony motoru a topného tělesa se budou dynamicky zobrazovat.
- Po dokončení zazní 3 zvukové signály, na displeji se zobrazí „000“ a zařízení se vypne. Odpojte napájecí kabel.
- Pro rovnoměrné vaření nebo zhnědnutí otevřete zásuvku v polovině doby přípravy. Potraviny zkontrolujte, otočte nebo protřepejte.

Důležité: Při vytáhnutí zásuvky z těla fritézy se zařízení zastaví. Po opětovném zasunutí zásuvky bude pokračovat v provozu. Po dokončení smažení vyjměte zásuvku a položte ji na tepelně odolný povrch, poté vyjměte koš uvolněním pojistky a stisknutím tlačítka uvolnění koše „▲“ . Časovač se při otevření zásuvky pozastaví a bude pokračovat po jejím opětovném uzavření.

Upozornění: Při manipulaci s horkým košem vždy používejte kuchyňské rukavice.

Při míchání potravin se ujistěte, že je koš v uzamčené poloze. Aby nedošlo ke zranění osob nebo poškození majetku, nestiskejte tlačítko uvolnění koše během přenášení.

Na dně zásuvky se může hromadit horký olej. Abyste předešli zranění nebo popálení, vždy nejprve vyjměte koš ze zásuvky před jejím vyprázdněním.

NIKDY neobracejte zásuvku s vloženým košem.

UPOZORNĚNÍ! Pokud fritézu nepoužíváte, odpojte ji ze sítě.

Před vyjmutím zásuvky nebo potravin z koše nechte pokrm 5–10 sekund odstát.

UŽITEČNÉ TIPY

- Používejte sprej z olivového oleje nebo rostlinný olej pro horkovzdušné smažení.
- Používejte svou horkovzdušnou fritézu k přípravě předbalených potravin s použitím zlomku oleje a za zlomek času. Obecným pravidlem je snížit teplotu vaření v receptu o 10°C a zkrátit dobu přípravy o 30 % až 50 % v závislosti na druhu a množství potravin.
- Nepřeplňujte koš na smažení. Nikdy jej neplňte více než do poloviny.
- Pro dosažení nejlepších výsledků je třeba některé potraviny během přípravy důkladně protřepat nebo obrátit.
- Aby se zabránilo nadměrnému kouření, při přípravě potravin přirozeně bohatých na tuk, jako jsou kuřecí křídla nebo klobásy, může být nutné během používání vypustit tuk ze zásuvky koše.
- Před vařením potraviny vždy osušte, aby se podpořilo zhnědnutí a zabránilo nadměrnému kouření.
- Při smažení malých dávek čerstvě obalovaných potravin přitlačte strouhanku k potravíně, aby lépe přilnula. Vložte do koše tak, aby se jednotlivé kusy nedotýkaly a byl zajištěn proud vzduchu ke všem povrchům.
- Horkovzdušnou fritézu lze použít k ohřevu jídla při teplotě 220°C po dobu 15–20 minut.

UPOZORNĚNÍ! Před konzumací vždy použijte teploměr na maso, abyste se ujistili, že maso, drůbež a ryby jsou důkladně tepelně upraveny.

- Pro zajištění rovnoměrného propečení/zhnědnutí otevřete zásuvku koše v polovině doby přípravy. Zkontrolujte, obraťte nebo důkladně protřepejte potraviny v koši.
- Pamatujte, že smažení menšího množství potravin po kratší dobu přináší lepší výsledky. Přizpůsobte teplotu a dobu horkovzdušného smažení podle své chuti.

DŮLEŽITÉ: Pokud potraviny nejsou předem namazané tukem, pro křupavé a zlatavé výsledky by měly být všechny potraviny před horkovzdušným smažením lehce potřeny olejem.

- Olej můžete na potraviny nastříkat nebo nanést štětcem.
- Olej ve spreji funguje dobře, protože je rovnoměrně rozprostřen a je potřeba menší množství.
- Pro zajištění křupavých výsledků se ujistěte, že jsou potraviny před přidáním oleje suché.
- Nakrájejte menší kousky, abyste vytvořili větší povrch pro křupavější výsledek.
- Pro zlepšení přípravy jídla se doporučuje předehřát fritézu po dobu 3–5 minut.

PROGRAMY

- Pro použití přednastavených programů stiskněte tlačítko 13 "M".
- Stiskněte tlačítko 13 "M" opakovaně, dokud nebude vybrán požadovaný program. Kontrolka zvoleného programu bude blikat.
- Po zvolení programu stiskněte tlačítko 7 a fritéza začne ohřívat.
- Kdykoli můžete upravit nastavenou teplotu nebo čas stisknutím tlačítka 10 a výběrem pomocí +/- podle toho, zda chcete teplotu nebo čas zvýšit či snížit.

Tato tabulka uvádí celkový průměrný čas přípravy, dobu, kdy je nutný zásah, a jaký úkon je třeba provést pro dosažení nejlepších výsledků.

Potravina	Teplota	Doba přípravy
Maso	200°C	15 Min
Hranolky	200°C	20 Min
Koláč	160°C	30 Min
Kuře	200°C	20 Min
Ryba	170°C	20 Min
Filet	180°C	10 Min
Sušené ovoce	40-80°C	4 hodiny
Kuřecí křídla	200°C	13 Min

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ! Před čištěním nechte horkovzdušnou fritézu zcela vychladnout.

- Odpojte fritézu ze zásuvky. Vyměte koš na smažení ze zásuvky. Před čištěním se ujistěte, že zásuvka i koš zcela vychladly.
- Omyjte zásuvku a koš horkou vodou se saponátem. Nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Koš i zásuvka jsou vhodné do myčky nádobí. Pro nejlepší výsledky je umístěte do horního koše myčky.
- Tělo fritézy čistěte měkkým, neabrazivním vlhkým hadříkem.

PROBLÉMY

Výrobek byl z našeho skladu dodán v perfektním stavu. Pokud však zjistíte problém, použijte níže uvedeného průvodce řešením problémů. Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte autorizovaný servis.

Závada	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Není zapojena do zásuvky	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Nebyl nastaven program vaření	Nastavte čas/program podle uživatelské příručky.
Jídlo je syrové	Množství jídla v koši je příliš velké	Vložte do koše menší kousky. Menší kousky se lépe propečou.
	Nastavená teplota je příliš nízká	Nastavte správnou teplotu podle pokynů k vaření.
	Doba vaření je příliš krátká	Nastavte správnou dobu vaření podle pokynů.
Jídlo není rovnoměrně upečené	Některé druhy potravin je nutné během vaření v polovině času obrátit	Potraviny jako brambory je třeba v polovině doby vaření obrátit.
Smažené snacky nejsou křupavé	Zvolili jste typ potravin, který vyžaduje přípravu v klasické fritéze	Používejte snacky vhodné pro horkovzdušnou fritézu nebo je lehce potřete olejem, aby byly křupavější.
Koš nelze správně zasunout do přístroje	V koši je příliš mnoho jídla	Při plnění nepřekračujte značku MAX.
	Koš není správně umístěn	Zasuňte koš do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Z přístroje vychází bílý kouř	Připravují se tučné potraviny	Při smažení tučných potravin odtéká větší množství oleje do nádoby. Olej může vytvářet bílý kouř a nádoba se může zahřívat více než obvykle. To nemá vliv na konečný výsledek vaření.
	V přístroji zůstaly zbytky tuku z předchozího použití	Bílý kouř je způsoben spalováním tuku zbylého v nádobě.
Hranolky nejsou rovnoměrně upečené	Nepoužili jste vhodné brambory	Po každém použití nádobu důkladně vyčistěte.
	Brambory nebyly před vařením dostatečně omyty	Používejte čerstvé brambory a zajistěte, aby během přípravy zůstaly celé.
Čerstvé brambory nejsou po přípravě v horkovzdušné fritéze křupavé	Množství použitého oleje a vody ovlivňuje výsledek přípravy	Brambory důkladně opláchněte, abyste odstranili škrob.
	Filtr pravidelně čistěte a vyměňujte. Brambory před přidáním oleje dobře osušte.	Nakrájejte brambory na menší kousky, aby byly křupavější. Přidejte trochu více oleje pro křupavější hranolky.

Správné likvidace tohoto výrobku



- Tento označení naznačuje, že tento výrobek by neměl být likvidován s ostatním domácím odpadem v rámci EU.
- Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví z nekontrolovaného likvidace odpadu, likvidujte ho odpovědně tak, aby se podpořila udržitelná opětovná použití materiálních zdrojů.
- Pro vrácení vašeho použitého zařízení použijte systémy pro vrácení a sběr, nebo kontaktujte prodejce, kde byl výrobek zakoupen. Mohou tento výrobek převzít k bezpečnému recyklování pro životní prostředí.

NOTE QUE AS INFORMAÇÕES DO MANUAL DO DISPOSITIVO PODE SER CRIADO PARA MAIS DO QUE UM MODELO SEU DISPOSITIVO NÃO PODE INCLUIR OS INFORMAÇÕES MENCIONADAS NO MANUAL
ESTA LÍNGUA FOI TRADUZIDA COM A AJUDA DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

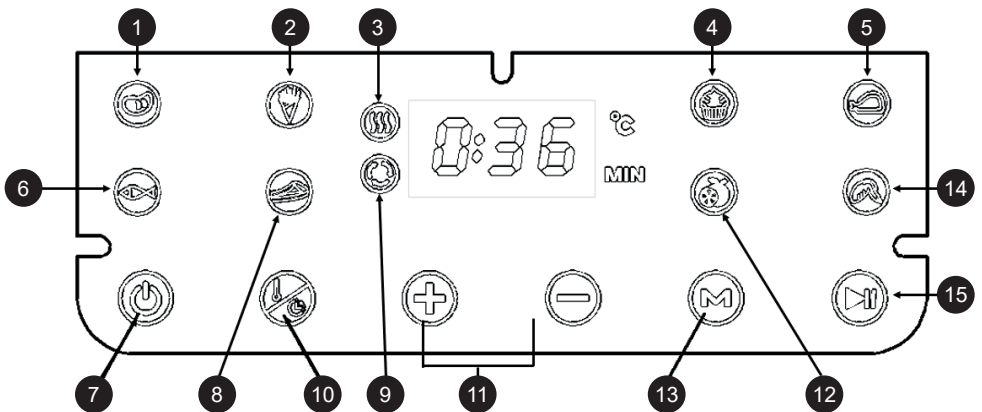
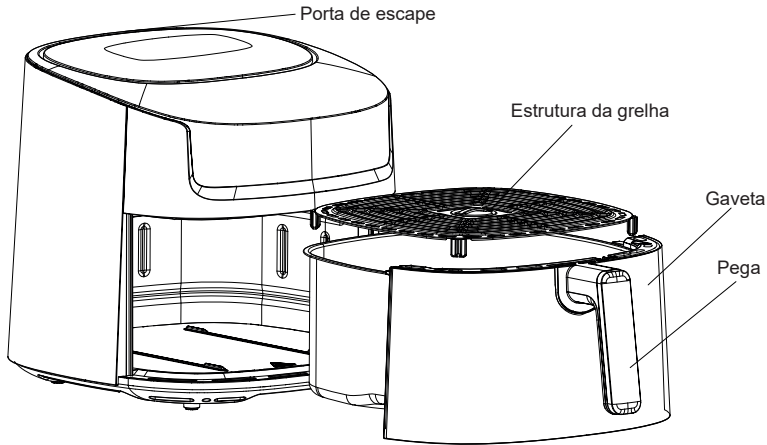
INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA E AVISOS

- Antes de utilizar este dispositivo, leia atentamente o manual de instruções
- Certifique-se de que a voltagem nominal é a mesma que você está utilizando
- Guarde as instruções, o certificado de garantia, o recibo de compra e, se possível, a caixa com a embalagem interna!
- O dispositivo destina-se exclusivamente a uso doméstico e não comercial, nem profissional!
- Sempre desconecte o plugue da tomada quando o dispositivo não estiver em uso, ao fixar peças acessórias, limpar o dispositivo ou em caso de interferências Desligue o dispositivo antes Puxe pelo plugue, não pelo cabo
- Para proteger crianças dos perigos dos aparelhos elétricos, nunca as deixe sem supervisão com o dispositivo Portanto, ao escolher onde posicionar o seu dispositivo, assegure-se de que as crianças não tenham acesso a ele Tome cuidado para que o cabo não fique pendurado
- Teste regularmente o dispositivo e o cabo quanto a danos Se houver qualquer tipo de dano, o dispositivo não deve ser utilizado
- Não permita que crianças brinquem com o dispositivo Não deixe que crianças brinquem com materiais de embalagem como sacos plásticos
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho com segurança e compreendam os possíveis riscos A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham menos de 8 anos e estejam sem supervisão
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria; em caso de problema, consulte um especialista autorizado
- Por razões de segurança, um cabo principal danificado só pode ser substituído por um cabo equivalente do fabricante, do nosso departamento de atendimento ao cliente ou de uma pessoa qualificada similar
- Mantenha o dispositivo e o cabo longe de calor, luz solar direta, umidade, bordas afiadas, e similares
- Desligue o dispositivo e desconecte-o quando não estiver em uso
- Use apenas acessórios originais fornecidos pelo fornecedor
- Não utilize o dispositivo ao ar livre (a menos que seja projetado para uso externo) Proteja sempre contra temperaturas de zero ou sub-zero
- Nunca use próximo à água (banheira, pia, etc) O aparelho não deve ser exposto à chuva ou umidade Use o dispositivo somente com as

mãos secas

- Se o dispositivo cair na água, desconecte-o antes de retirá-lo da água. Não toque na fonte de água. O dispositivo deve ser verificado por um especialista antes de ser usado novamente. Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe o dispositivo com água ou mergulhe-o na água.
- Use o dispositivo apenas para o fim a que se destina.
- Este dispositivo deve ser operado apenas quando conectado a uma tomada aterrada instalada de acordo com as regulamentações. Certifique-se de que a voltagem de alimentação corresponde à voltagem indicada na placa de identificação.
- Danos que ocorram quando o dispositivo é usado para fins diferentes dos especificados nas instruções, ou é usado incorretamente, ou não é reparado por especialistas, não são cobertos pela garantia.
- Sempre use o dispositivo em uma superfície plana e horizontal.
- O dispositivo não deve ser mais utilizado após cair de uma altura em uma superfície dura. Mesmo danos invisíveis podem afetar negativamente a segurança funcional do dispositivo. O dispositivo só pode ser utilizado após ser verificado por um profissional.
- Nunca transporte ou puxe o dispositivo segurando o plugue de alimentação, pois há risco de curto-circuito devido à quebra do cabo. Não dobre, belisque ou puxe o cabo de alimentação sobre bordas afiadas.
- Se houver um orifício de ventilação, não o cubra. Não despeje líquidos ou pó nos orifícios de ventilação.
- Não introduza dedos ou outros objetos nas partes abertas do dispositivo.
- Não nos responsabilizamos por danos causados por uso impróprio ou falha em cumprir estas instruções.
- Risco de queimaduras! Após o uso do aparelho, algumas superfícies podem estar quentes. Esteja ciente dos riscos e tome cuidado com as superfícies quentes.
- Antes de limpar o aparelho, aguarde até que a fritadeira esteja completamente fria para limpar.
- Ao operar a fritadeira de ar, mantenha pelo menos quatro polegadas de espaço em todos os lados para permitir uma adequada circulação de ar.
- Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido ou em um forno de micro-ondas.
- Use o dispositivo de acordo com a sua capacidade, nunca o sobrecarregue.
- Durante a fritura com ar quente, vapor quente é liberado pelos orifícios de saída de ar. Mantenha suas mãos e rosto a uma distância segura do vapor e dos orifícios de saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e ar quente ao retirar a panela do aparelho.

CONHEÇA SUA AIR FRYER



- | | | |
|----------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 Indicador carne | 7 Botão On-Off | 12 Indicador frutas e vegetais secos |
| 2 Indicador batatas fritas | 8 Indicador Filé | 13 Botão seleção de programa |
| 3 Indicador aquecimento | 9 Indicador Ventilador | 14 Indicador asas de frango |
| 4 Indicador torta | 10 Botão temperatura / tempo | 15 Botão PAUSE |
| 5 Indicador frango | 11 Botões de regulagem de temperatura e tempo | |
| 6 Indicador peixe | | |

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Se a sua fritadeira tiver a cesta trancada na gaveta dentro do corpo da fritadeira, segure firmemente a alça da cesta para abrir a gaveta, retire a gaveta e coloque-a em uma superfície de trabalho limpa e plana
- Remova todos os materiais de embalagem e etiquetas do interior e exterior da fritadeira. Verifique se não há embalagem embaixo e ao redor da cesta de fritura e da gaveta
- Lave a cesta de fritura e a gaveta em água quente e com sabão
- Não mergulhe o corpo da fritadeira em água. Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido e, em seguida, seque todas as partes completamente
- Tranque a cesta de fritura novamente na gaveta depois de limpar

INSTRUÇÕES DE USO

AVISOS!

- Este produto não deve ser usado para ferver água
- Você deve ter muito cuidado ao manusear a cesta e a gaveta quando estiverem quentes Evite a liberação de vapor da cesta de fritura e da comida
- A air fryer não aquecerá e o painel de controle permanecerá desligado até que a gaveta da cesta de fritura esteja totalmente fechada

Nota: Durante o primeiro uso, a air fryer pode emitir um leve odor Isso é normal

- Coloque a air fryer em uma superfície de trabalho plana e resistente ao calor perto da tomada
- Segure firmemente a alça da cesta para abrir a gaveta, retire-a da máquina e coloque-a em uma superfície limpa e plana
- Coloque os alimentos na cesta de fritura Não sobrecarregue a cesta com alimentos Para garantir um cozimento adequado e circulação de ar, NUNCA encha a cesta de fritura mais do que a metade
- Insira a gaveta da cesta de fritura montada na parte frontal da air fryer Sempre verifique se a gaveta da cesta está completamente fechada
- Conecte o cabo na tomada Todas as luzes na tela de exibição acenderão por 1 segundo, entrando no modo de espera e a luz do botão de energia ficará acesa continuamente
- Toque no botão de energia por 0,5 segundos e o alarme soará Todas as luzes na tela de exibição estarão acesas, e a temperatura padrão de 200°C aparecerá, o tempo padrão de "0:15" será indicado
- Toque na tecla de conversão de temperatura / tempo para selecionar a temperatura ou o tempo, e os números na tela de exibição serão convertidos de acordo
- Toque nos botões "+" ou "-" para definir o tempo de cozimento O tempo pode ser aumentado ou diminuído em 1 minuto O tempo máximo que pode ser definido é 60 min
- Se você pressionar a tecla frequentemente, pode definir rapidamente o tempo O intervalo de configuração de tempo é 0:01-0:60, exceto para frutas secas assadas
- Toque nos botões "+" ou "-" para definir a temperatura de cozimento A temperatura pode ser aumentada ou diminuída em 5°C
- Pressione a tecla para definir rapidamente a temperatura O intervalo de configuração da temperatura é 40-200°C
- Toque levemente no botão iniciar / pausar, toda a máquina começará a funcionar, e os ícones de indicação do motor e do tubo de aquecimento elétrico serão exibidos em um ciclo dinâmico
- Após o cozimento, o alarme soará 3 vezes, o tempo de exibição será "000", toda a máquina será desligada, por favor, remova o cabo de alimentação
- Para garantir um cozimento/pirada uniforme, abra a gaveta da cesta de fritura na metade do tempo de cozimento Verifique, vire ou sacuda vigorosamente os alimentos na cesta de fritura

Importante: Quando você puxar a gaveta do corpo da air fryer, toda a máquina parará de funcionar A máquina retornará ao funcionamento quando a cesta de fritura for empurrada novamente para dentro Quando terminar de fritar, retire a gaveta da máquina e coloque-a em uma superfície plana e resistente ao calor, em seguida, remova a cesta de fritura da gaveta soltando o protetor e pressionando o botão de ancoragem da cesta ▲

Para garantir um cozimento/pirada uniforme, abra a gaveta da cesta na metade do tempo de cozimento Retire a cesta de fritura da gaveta para girar ou sacudir os alimentos Quando terminar, coloque a cesta de volta na gaveta O temporizador pausará a contagem regressiva quando a gaveta estiver aberta, e a air fryer parará de aquecer até que a gaveta seja recolocada e a contagem regressiva continue

Cuidado: Sempre use luvas de forno ao manusear a cesta quente da air fryer

Certifique-se de que a cesta esteja na posição bloqueada ao mexer os alimentos Para evitar lesões a pessoas ou danos à propriedade, não pressione o botão de liberação da cesta enquanto a move Óleo quente pode se acumular no fundo da gaveta Para evitar o risco de lesões pessoais ou queimaduras, ou para evitar que o óleo contamine os alimentos, sempre desbloqueie e remova a cesta da gaveta antes de esvaziá-la

NUNCA vire a gaveta com a cesta de fritura dentro

AVISOS! Desconecte a air fryer quando não estiver em uso

Deixe o alimento cozido descansar por 5 a 10 segundos antes de remover a gaveta da air fryer ou o alimento da cesta de fritura

DICAS ÚTEIS

- Use spray de azeite ou óleo vegetal para fritar no ar
- Use sua fritadeira para cozinhar alimentos embalados com uma fração do óleo e em um tempo reduzido. Como regra geral, reduza a temperatura de cozimento da receita em 10°C e diminua o tempo de cozimento em 30% a 50%, dependendo do alimento e da quantidade
- Não sobrecarregue a cesta para fritar. Nunca encha a cesta mais da metade
- Para melhores resultados, alguns alimentos precisam ser agitados ou virados vigorosamente durante o tempo de cozimento
- Para evitar fumaça excessiva, ao cozinhar alimentos naturalmente ricos em gordura, como asas de frango ou salsichas, pode ser necessário drenar a gordura da gaveta da cesta durante o uso
- Sempre seque os alimentos antes de cozinhar para promover o douramento e evitar fumaça excessiva
- Para fritar pequenas porções de alimentos recém-empanados, pressione o empanado sobre os alimentos para ajudar a aderir. Coloque na cesta de fritura de modo que os alimentos não se toquem, permitindo a circulação de ar em todas as superfícies
- A fritadeira pode ser usada para reaquecer alimentos a uma temperatura de 220°C por 15-20 minutos

AVISOS! Sempre use um termômetro para carne para garantir que a carne, o frango e o peixe estejam totalmente cozidos antes de comer

- Para garantir um cozimento uniforme/douramento, abra a gaveta da cesta de fritura na metade do tempo de cozimento. Verifique, vire ou agite vigorosamente os alimentos na cesta
- Lembre-se de que fritar menores quantidades de alimentos em tempos de cozimento mais curtos resulta em melhores resultados. Ajuste as temperaturas e os tempos de fritura conforme necessário para adequar ao seu gosto

IMPORTANTE: A menos que os alimentos estejam previamente untados, para obter resultados crocantes e dourados, todos os alimentos devem ser levemente untados com óleo antes de fritar no ar

- Você pode borrifar ou pincelar óleo nos alimentos
- Sprays de óleo funcionam bem, pois o óleo é distribuído uniformemente e são necessárias menores quantidades de óleo
- Para garantir resultados crocantes, certifique-se de que os alimentos estejam secos antes de adicionar o óleo
- Corte os alimentos em pedaços menores para criar mais superfície e obter resultados mais crocantes
- Recomenda-se pré-aquecer a fritadeira por 3-5 minutos para melhorar o cozimento dos alimentos

PROGRAMAS*

- Para usar os programas pré-configurados, pressione o botão 13 “”
- Pressione o botão 13 “” novamente quantas vezes forem necessárias até selecionar o programa desejado. A luz do programa selecionado piscará
- Após escolher o programa, pressione o botão 7 para que a fritadeira comece a esquentar
- A qualquer momento, você pode modificar a temperatura ou o tempo configurados pressionando o botão 10 e ajustando com +/- conforme desejar aumentar ou diminuir a temperatura ou o tempo

Alimento	Temperatura	Tempo de Cozimento
Carne	200°C	15 Min
Batata frita	200°C	20 Min
Torta	160°C	30 Min
Frango	200°C	20 Min
Peixe	170°C	20 Min
Filé	180°C	10 Min
Frutas secas	40-80°C	4 horas
Asas de frango	200°C	13 Min

CUIDADOS E LIMPEZA

AVISOS! Deixe a fritadeira esfriar completamente antes de limpar

- Desconecte a fritadeira Remova a cesta de fritura da gaveta Certifique-se de que a gaveta e a cesta estejam completamente frias antes de limpar
- Lave a gaveta e a cesta com água quente e sabão Não use utensílios metálicos ou produtos de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente
- A cesta de fritura e a gaveta são seguras para lavar na máquina de lavar louça Para melhores resultados de limpeza, coloque-as na prateleira superior da sua máquina de lavar louça
- Limpe o corpo da fritadeira com um pano macio e úmido que não seja abrasivo

PROBLEMAS

O produto foi entregue do nosso armazém em perfeito estado Se, no entanto, você descobrir um problema, use o guia de solução de problemas abaixo Se não conseguir resolver, entre em contato com o serviço autorizado

Defeito	Possível Causa	Solução
A fritadeira não funciona	Não está ligado à tomada	Conecte o aparelho na tomada
	O programa de cozimento não foi definido	Selecione o tempo/programa de cozimento de acordo com o manual do usuário
A comida cozida no aparelho está crua	A quantidade de comida colocada na cesta é muito grande	Coloque pedaços menores de comida na cesta Os pedaços menores cozinham mais facilmente
	A temperatura ajustada está muito baixa	Ajuste a temperatura no nível correto conforme as instruções de cozimento
	O tempo de cozimento é muito curto	Ajuste o tempo de cozimento no nível correto conforme as instruções de cozimento
A comida não cozinha de maneira uniforme	Certos tipos de alimentos precisam ser virados na metade do tempo de cozimento	Alimentos como batatas devem ser virados na metade do tempo de cozimento
Os lanches fritos não ficam crocantes	Você escolheu um tipo de alimento que requer cozimento em uma fritadeira clássica / convencional	Use lanches que podem ser preparados na fritadeira ou pincele-os com um pouco de óleo para torná-los mais crocantes

A cesta de cozimento não pode ser inserida corretamente no aparelho	Há muita comida na cesta	Não ultrapasse o indicador MAX na cesta ao enchê-la
	A cesta não está posicionada corretamente no aparelho	Empurre a cesta na panela de cozimento até ouvir um clique
O aparelho emite fumaça branca	Alimentos gordurosos estão sendo cozidos	Quando você frita alimentos gordurosos no aparelho, uma grande quantidade de óleo drena para o recipiente. O óleo pode produzir fumaça branca e o recipiente pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o resultado final do cozimento.
	Há resíduos de gordura no aparelho de uso anterior	A fumaça branca é causada pela queima da gordura deixada no recipiente de cozimento.
As batatas fritas não cozinham uniformemente	Você não usou as batatas certas	Limpe bem a tigela após cada uso.
	Você não limpou bem as batatas antes de cozinhá-las	Use batatas frescas e assegure-se de que elas permaneçam inteiras durante o processo de cozimento.
Batatas frescas não ficam crocantes depois de serem cozidas na fritadeira	A quantidade de óleo e água usada influencia a forma como as batatas serão cozidas	Enxágue bem as batatas para remover o amido.
	Por favor, limpe e substitua o filtro regularmente	Seque bem as batatas antes de adicionar o óleo. Corte as batatas em pedaços pequenos para torná-las mais crocantes. Adicione um pouco mais de óleo para obter batatas mais crocantes.

Descarte correto deste produto



- Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos na UE.
- Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, elimine-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.
- Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

БУДЬ ЛАСКА, ЗВЕРНІТЬ УВАГУ, ЩО КЕРІВНИЦТВО МОЖЕ БУТИ СТВОРЕНЕ ДЛЯ КІЛЬКОХ МОДЕЛЕЙ ПРИСТРОЮ.
 ВАШ ПРИСТРІЙ МОЖЕ НЕ МІСТИТИ ФУНКЦІЙ, ЗГАДАНИХ У КЕРІВНИЦТВІ.
 ЦЕ ПЕРЕКЛАДЕНО ЗА ДОПОМОГОЮ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ.

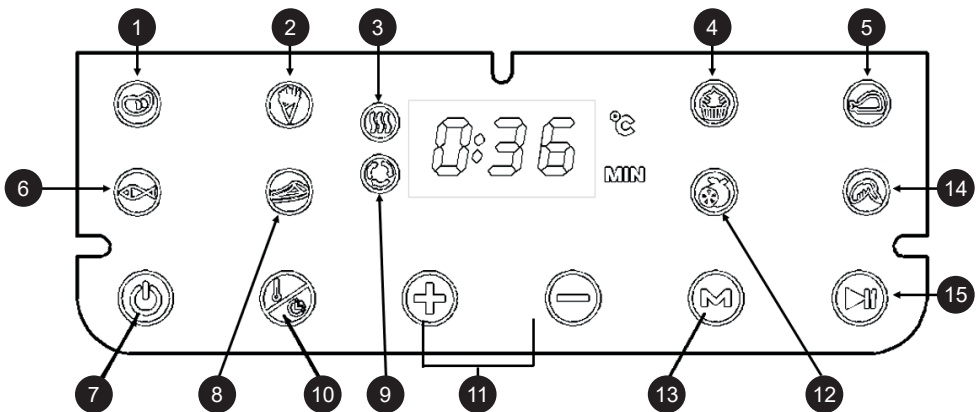
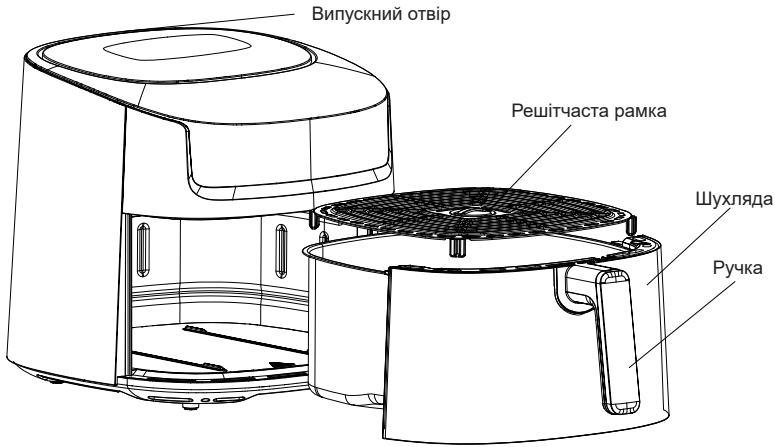
ІНСТРУКЦІЇ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЗАГАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням цього пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будь ласка, переконайтеся, що номінальна напруга відповідає напрузі, яку ви використовуєте.
- Збережіть інструкцію, гарантійний талон, касовий чек і, за можливості, картонну коробку з внутрішньою упаковкою!
- Пристрій призначений виключно для приватного використання і не призначений для комерційного чи професійного використання!
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли пристрій не використовується, під час встановлення додаткових частин, очищення або у разі виникнення несправності. Попередньо вимкніть пристрій. Тягніть за вилку, а не за кабель.
- Щоб захистити дітей від небезпеки електроприладів, ніколи не залишайте їх без нагляду поруч із пристроєм. Обираючи місце для пристрою, розміщуйте його так, щоб діти не мали до нього доступу. Слідкуйте, щоб кабель не звисав униз.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. У разі будь-якого пошкодження пристрій не можна використовувати.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Не дозволяйте їм гратися з пакувальними матеріалами, такими як пластикові пакети.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи з недостатнім досвідом і знаннями за умови нагляду або якщо їм було надано інструкції щодо безпечного користування приладом і вони розуміють можливі ризики. Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони молодші 8 років і без нагляду.
- Не ремонтуйте пристрій самостійно, а у разі проблеми зверніться до авторизованого фахівця.
- З міркувань безпеки пошкоджений або зламаний мережевий кабель може бути замінений лише на аналогічний кабель від виробника, нашого сервісного центру або кваліфікованої особи.
- Тримайте пристрій і кабель подалі від тепла, прямого сонячного світла, вологи, гострих країв тощо.
- Вимикайте пристрій і від'єднуйте його від мережі, коли він не використовується.
- Використовуйте лише оригінальні аксесуари, надані постачальником.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі (якщо він не призначений для використання поза приміщенням). Завжди захищайте його від нульових або мінусових температур.
- Ніколи не використовуйте поблизу води (ванна, раковина тощо).

Прилад не повинен піддаватися впливу дощу або вологи. Використовуйте пристрій лише сухими руками.

- Якщо пристрій упав у воду, від'єднайте його від мережі перед тим, як вийняти з води. Не торкайтеся води. Перед повторним використанням пристрій повинен бути перевірений спеціалістом. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не очищайте пристрій водою і не занурюйте його у воду.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням.
- Цей пристрій можна використовувати лише при підключенні до заземленої розетки, встановленої відповідно до норм. Переконайтеся, що напруга живлення відповідає значенню, зазначеному на заводській табличці.
- Пошкодження, що виникли внаслідок використання пристрою не за призначенням, неправильного використання або ремонту некваліфікованими особами, не покриваються гарантією.
- Завжди використовуйте пристрій на рівній і горизонтальній поверхні.
- Після падіння з висоти на тверду поверхню пристрій більше не слід використовувати. Навіть невидимі пошкодження можуть негативно вплинути на безпеку роботи. Пристрій можна використовувати лише після перевірки фахівцем.
- Ніколи не переносьте і не тягніть пристрій, тримаючи за вилку, оскільки існує ризик короткого замикання через пошкодження кабелю. Не згинайте, не стискайте і не тягніть кабель через гострі краї.
- Якщо є вентиляційні отвори, не закривайте їх. Не наливайте рідини та не насипайте порошок у вентиляційні отвори.
- Не вставляйте пальці або інші предмети у відкриті частини пристрою.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним використанням або недотриманням цих інструкцій.
- Ризик опіків! Після використання деякі поверхні можуть бути гарячими. Усвідомлюйте ризики та будьте обережні з гарячими поверхнями.
- Перед очищенням приладу зачекайте, доки фритюрниця повністю охолоне.
- Під час роботи духовки залишайте щонайменше 10 см простору з усіх боків для належної циркуляції повітря.
- Не ставте на або поблизу гарячого газового чи електричного пальника, а також у нагріту духовку чи мікрохвильову піч.
- Використовуйте пристрій відповідно до його місткості, ніколи не переповнюйте його.
- Під час приготування гарячим повітрям гаряча пара виходить через вентиляційні отвори. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та вентиляційних отворів. Також будьте обережні з гарячою парою та повітрям під час виїмання чаші з приладу.

ОЗНАЙОМТЕСЯ З ВАШОЮ АЕРОФРАЙЄРНИЦЕЮ



- | | | |
|---------------------------|--|--|
| 1. Індикатор м'яса | 7. Кнопка Увімк./Вимк. | 12. Індикатор сушених фруктів і овочів |
| 2. Індикатор картоплі фри | 8. Індикатор філе | 13. Кнопка вибору програми |
| 3. Індикатор нагріву | 9. Індикатор вентилятора | 14. Індикатор курячих крилець |
| 4. Індикатор пирога | 10. Кнопка температура / час | 15. Кнопка ПАУЗА |
| 5. Індикатор курки | 11. Кнопки регулювання температури та часу | |
| 6. Індикатор риби | | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Якщо кошик для смаження зафіксований у шухляді всередині корпусу приладу, міцно візьміться за ручку кошика, відкрийте шухляду, потім вийміть її та поставте на чисту рівну робочу поверхню.
- Видаліть увесь пакувальний матеріал і етикетки з внутрішньої та зовнішньої частини приладу. Переконайтеся, що під кошиком і навколо нього та шухляди немає пакування.
- Вимийте кошик і шухляду в гарячій мильній воді.
- Не занурюйте корпус приладу у воду. Протріть його вологою тканиною, потім ретельно висушіть усі частини.
- Після очищення зафіксуйте кошик у шухляді.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

- Цей виріб не призначений для кип'ятіння води.
- Будьте дуже обережні під час поводження з гарячими кошиком і шухлядою. Уникайте виходу пари з кошика та їжі.
- Аерофрайерниця не буде нагріватися, а панель керування залишатиметься вимкненою, доки шухляда з кошиком не буде повністю закрита.

Примітка: Під час першого використання можливий легкий запах. Це нормально.

- Розмістіть прилад на рівній термостійкій поверхні поблизу розетки.
- Міцно візьміться за ручку, відкрийте шухляду, вийміть її та поставте на чисту рівну поверхню.
- Покладіть їжу в кошик для смаження. Не переповнюйте його. Для належного приготування та циркуляції повітря НІКОЛИ не заповнюйте кошик більш ніж наполовину.
- Вставте зібрану шухляду назад у передню частину приладу. Завжди переконайтеся, що вона повністю закрита.
- Підключіть шнур до електричної розетки. Усі індикатори на дисплеї засвітяться на 1 секунду, прилад перейде в режим очікування, а кнопка живлення світлитиметься постійно.
- Натисніть кнопку живлення на 0,5 секунди — пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться температура за замовчуванням 200°C і час за замовчуванням "0:15".
- Натисніть кнопку температура / час, щоб вибрати потрібний параметр. Значення на дисплеї зміниться відповідно.
- Натискайте кнопки "+" або "-" для встановлення часу приготування. Час можна збільшити або зменшити на 1 хвилину. Максимальний час — 60 хв.
- Частими натисканнями можна швидко встановити час. Діапазон налаштування 0:01–0:60, окрім режиму сушених фруктів.
- Натискайте "+" або "-" для встановлення температури. Температура змінюється на 5°C.
- Швидко встановлення можливе частими натисканнями. Діапазон температури 40–200°C.
- Легко натисніть кнопку старт / пауза — прилад почне працювати, а індикатори двигуна та нагрівального елемента відображатимуться в динамічному режимі.
- Після завершення пролунають 3 звукові сигнали, на дисплеї з'явиться "000", прилад вимкнеться. Від'єднайте шнур живлення.
- Для рівномірного приготування або підрум'янювання відкрийте шухляду на середині часу приготування. Перевірте, переверніть або добре струсіть їжу в кошику.

Важливо: Коли ви витягуєте шухляду з корпусу приладу, він припиняє роботу. Робота відновлюється після повторного встановлення шухляди. Після завершення приготування поставте шухляду на термостійку поверхню, потім вийміть кошик, натиснувши кнопку фіксатора "▲". Таймер зупиняє зворотний відлік під час відкриття шухляди та продовжує його після повторного закриття.

Увага: Завжди використовуйте кухонні рукавиці під час роботи з гарячим кошиком. Переконайтеся, що кошик зафіксований під час перемішування їжі. Щоб уникнути травм або пошкодження майна, не натискайте кнопку звільнення кошика під час його перенесення. На дні шухляди може накопичуватися гаряча олія. Щоб уникнути травм або опіків, завжди спочатку виймайте кошик із шухляди перед спорожненням.

НІКОЛИ не перевертайте шухляду з установленим кошиком.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Від'єднайте прилад від мережі, коли він не використовується. Дайте готовій їжі постояти 5–10 секунд перед тим, як виймати шухляду або їжу з кошика.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Використовуйте спрей з оливкової олії або рослинну олію для приготування в аерофритюрниці.
- Використовуйте аерофритюрницю для приготування попередньо упакованих продуктів із мінімальною кількістю олії та за короткий час. Як загальне правило, зменшіть температуру приготування в рецепті на 10°C та скоротіть час приготування на 30%–50% залежно від продукту та його кількості.
- Не переповнюйте кошик для смаження. Ніколи не заповнюйте кошик більше ніж наполовину.
- Для досягнення найкращих результатів деякі продукти потрібно інтенсивно струшувати або перевертати під час приготування.
- Щоб уникнути надмірного диму, під час приготування продуктів із природно високим вмістом жиру, таких як курячі крильця або ковбаси, може знадобитися зливати жир із шухляди кошика під час використання.
- Завжди просушуйте продукти перед приготуванням, щоб забезпечити рум'яну скоринку та запобігти надмірному диму.
- Для смаження невеликих порцій свіжо панірованих продуктів притисніть панірування до продукту, щоб воно краще трималося. Розміщуйте в кошику так, щоб шматки не торкалися один одного для забезпечення циркуляції повітря з усіх боків.
- Аерофритюрницю можна використовувати для розігрівання їжі при температурі 220°C протягом 15–20 хвилин.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Завжди використовуйте термометр для м'яса, щоб переконатися, що м'ясо, птиця та риба повністю приготовані перед вживанням.

- Для рівномірного приготування/підрум'янення відкрийте шухляду кошика на половині часу приготування. Перевірте, переверніть або інтенсивно струсіть продукти в кошику.
- Пам'ятайте, що приготування менших порцій за короткий час дає кращі результати. Регулюйте температуру та час приготування відповідно до власного смаку.

ВАЖЛИВО: Якщо продукти не були попередньо змащені, для отримання хрусткої та рум'яної скоринки їх слід злегка змастити олією перед приготуванням в аерофритюрниці.

- Ви можете розпилити або нанести олію пензликом на продукти.
- Спреї з олією добре підходять, оскільки олія рівномірно розподіляється і потрібна менша її кількість.
- Щоб забезпечити хрусткий результат, переконайтеся, що продукти сухі перед додаванням олії.
- Нарізайте менші шматки, щоб створити більшу площу поверхні для більш хрусткого результату.
- Рекомендується попередньо розігріти фритюрницю протягом 3–5 хвилин для покращення приготування їжі.

ПРОГРАМИ

- Щоб скористатися попередньо встановленими програмами, натисніть кнопку 13 “”.
 - Натискайте кнопку 13 “” стільки разів, скільки потрібно, поки не буде обрано потрібну програму. Індикатор обраної програми буде блимати.
 - Після вибору програми натисніть кнопку 7, і фритюрниця почне нагріватися.
 - У будь-який момент ви можете змінити встановлену температуру або час, натиснувши кнопку 10 та обравши +/- для збільшення або зменшення температури чи часу відповідно.
- У цій таблиці наведено загальний середній час приготування, момент, коли потрібна дія, та яку саме дію слід виконати для досягнення найкращих результатів.

Продукт	Температура	Час приготування
М'ясо	200°C	15 хв
Картопля фрі	200°C	20 хв
Пиріг	160°C	30 хв
Курка	200°C	20 хв
Риба	170°C	20 хв
Філе	180°C	10 хв
Сухофрукти	40-80°C	4 години
Курячі крильця	200°C	13 хв

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перед очищенням дайте аерофритюрниці повністю охолонути.

- Від'єднайте фритюрницю від розетки. Вийміть кошик для смаження з висувного контейнера. Перед очищенням переконайтеся, що контейнер і кошик повністю охололи.
- Вимийте контейнер і кошик гарячою водою з мийним засобом. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні мийні засоби, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Кошик і контейнер можна мити в посудомийній машині. Для найкращих результатів розміщуйте їх на верхній полиці посудомийної машини.
- Очищуйте корпус приладу м'якою неабразивною вологою тканиною.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Виріб був доставлений з нашого складу в ідеальному стані. Якщо ж ви виявили проблему, скористайтеся наведеним нижче посібником з усунення несправностей. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Можлива причина	Рішення
Аерофритюрниця не працює	Не підключена до розетки	Підключіть прилад до розетки.
	Не встановлено програму приготування	Встановіть час/програму відповідно до інструкції користувача.
Їжа залишається сирого	Занадто велика кількість їжі в кошику	Помістіть у кошик менші шматочки. Менші шматочки готуються легше.
	Встановлена температура занадто низька	Встановіть правильну температуру відповідно до програми приготування.
	Час приготування занадто короткий	Встановіть правильний час приготування відповідно до інструкцій.
Їжа приготована нерівномірно	Деякі види їжі потрібно перевертати на середині часу приготування	Таку їжу, як картопля, потрібно перевертати на середині часу приготування.
Смажені закуски не хрусткі	Обрано тип їжі, що потребує приготування в класичній фритюрниці	Використовуйте закуски, придатні для аерофритюрниці, або злегка змастіть їх олією, щоб зробити більш хрусткими.

Кошик неможливо правильно вставити в прилад	У кошику занадто багато їжі	Не перевищуйте позначку MAX під час наповнення кошика.
	Кошик встановлено неправильно	Вставте кошик у контейнер до клацання.
Прилад виділяє білий дим	Готується жирна їжа	Під час приготування жирної їжі велика кількість олії стікає в контейнер. Олія може утворювати білий дим, а контейнер може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на кінцевий результат приготування.
	У приладі залишилися жирові залишки після попереднього використання	Білий дим спричинений згорянням жиру, що залишився в контейнері.
Картопля фрі приготована нерівномірно	Використано невідповідний сорт картоплі	Ретельно очищайте контейнер після кожного використання.
	Картопля була недостатньо промита перед приготуванням	Використовуйте свіжу картоплю та переконайтеся, що вона залишається цілою під час приготування.
Свіжа картопля не хрустка після приготування в аерофритюрниці	Кількість використаної олії та води впливає на результат	Ретельно промийте картоплю, щоб видалити крохмаль.
	Регулярно очищайте та замінійте фільтр.	Добре висушіть картоплю перед додаванням олії. Наріжте картоплю на менші шматочки, щоб зробити її більш хрусткою. Додайте трохи більше олії для більш хрусткої картоплі.

Правильне утилізування цього продукту



- Ця позначка вказує на те, що цей продукт не повинен утилізуватися разом із іншими побутовими відходами в усій Європейському союзі.
- Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини від неконтрольованого видалення відходів, відповідально переробляйте його, щоб сприяти сталому використанню матеріальних ресурсів.
- Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору або зв'яжіться з роздрібним торговцем, де був придбаний продукт. Вони можуть прийняти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

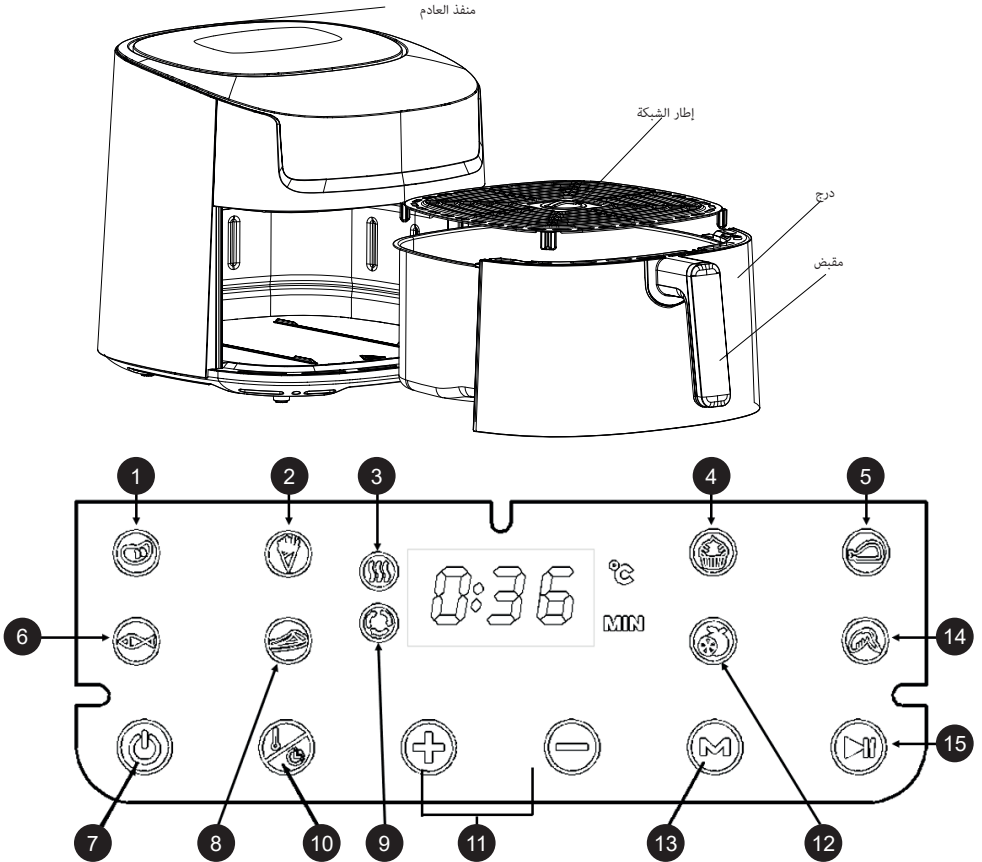
التعليمات العامة للسلامة والتحذيرات

- قبل استخدام هذا الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية
- يرجى التأكد من أن الجهد المقدر هو نفس الجهد الذي استخدمته
- يرجى الاحتفاظ بالتعليمات وشهادة الضمان وإيصال البيع، وإذا أمكن، الكرتون مع العبوة الداخلية
- !الجهاز مخصص للاستخدام الشخصي فقط وليس للاستخدام التجاري أو المهني
- قم دائماً بإزالة القابس من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام عند توصيل أجزاء الملحقات أو تنظيف الجهاز أو عند حدوث أي خلل قم بإيقاف تشغيل الجهاز مسبقاً اسحب القابس وليس الكابل
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تركهم أبداً بدون مراقبة مع الجهاز وبالتالي، عند تحديد موقع جهازك، افعل ذلك بطريقة لا تسمح للأطفال بالوصول إلى الجهاز احرص على التأكد من عدم تعليق الكابل
- اختبر الجهاز والكابل بانتظام بحثاً عن أي تلف في حالة وجود أي نوع من التلف، يجب عدم استخدام الجهاز
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من إعاقت جسدية أو حسية أو عقلية، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يكونوا تحت إشراف أو تم إعطاؤهم تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المحتملة لا ينبغي للأطفال القيام بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانوا أقل من 8 سنوات وغير خاضعين للإشراف
- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، بل استشر خبيراً معتمداً في حالة حدوث مشكلة
- لأسباب تتعلق بالسلامة، لا يجوز استبدال سلك التيار الكهربائي المكسور أو التالف إلا بسلك مكافئ من الشركة المصنعة أو قسم خدمة العملاء لدينا أو شخص مؤهل مماثل
- احفظ الجهاز والكابل بعيداً عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والحواف الحادة وما شابه ذلك
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي عندما لا تستخدمه
- استخدم الملحقات الأصلية التي يوفرها المورد فقط
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق (ما لم يكن الجهاز مصمماً للاستخدام في الهواء الطلق) احم الجهاز دائماً من درجات الحرارة الصفرية أو تحت الصفر
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الماء (حوض الاستحمام، المغسلة، إلخ) لا ينبغي تعريض الجهاز للمطر أو الرطوبة استخدم الجهاز فقط عندما تكون يديك جافة
- إذا سقط الجهاز في الماء، افصله عن التيار الكهربائي قبل إخراجها من الماء لا تلمس مصدر الماء يجب فحص الجهاز من قبل متخصص قبل استخدامه مرة أخرى لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تنظف الجهاز بالماء أو تغمره في الماء
- استخدم الجهاز للغرض المقصود فقط
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عند توصيله بمقبس أرضي مثبت وفقاً للوائح تأكد من أن جهد الإمداد يتوافق مع الجهد الموضح على لوحة النوع
- لا يغطي الضمان الأضرار التي تحدث عند استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المحددة في التعليمات أو استخدامه بشكل غير صحيح أو عدم إصلاحه من قبل خبراء
- استخدم الجهاز دائماً على سطح مستوٍ وألقي
- لا ينبغي استخدام الجهاز بعد ذلك، في حالة السقوط على سطح صلب من ارتفاع حتى الضرر غير المرئي قد يسبب تأثيرات سلبية على السلامة الوظيفية للجهاز لا يجوز استخدام الجهاز إلا بعد فحصه من قبل متخصص
- لا تحمل الجهاز أو تسحبه أبداً من خلال الإمساك بمقبس الطاقة حيث يوجد خطر حدوث ماس كهربائي بسبب كسر الكابل لا تلمس بثني أو ضغط أو سحب سلك الطاقة فوق الحواف الحادة
- إذا كان هناك فتحة تهوية، فلا تغطيها لا تصب أي سائل أو مسحوق في فتحات التهوية
- لا تدخل أصابعك أو أي أشياء أخرى في الأجزاء المفتوحة من الجهاز

AR

- لا تتحمل أي مسؤولية في حالة حدوث ضرر ناتج عن الاستخدام غير السليم أو عدم الامتثال لهذه التعليمات
- خطر الحروق! بعد استخدام الجهاز، قد تكون بعض الأسطح ساخنة، لذا كن على دراية بالمخاطر وكن حذرًا من الأسطح الساخنة
- قبل تنظيف الجهاز، انتظر حتى تبرد المقلاة تمامًا قبل التنظيف
- عند تشغيل الفرن، احتفظ بمساحة لا تقل عن أربع بوصات على جميع جوانب الفرن للسماح بدوران الهواء الكافي
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن أو في فرن ميكروويف
- يرجى استخدام الجهاز وفقًا لسعته، ولا تفرط في ملئه أبدًا
- أثناء القلي بالهواء الساخن، يخرج البخار الساخن من خلال فتحات مخرج الهواء، لذا احرص على إبقاء يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء كما يجب الحذر من البخار الساخن والهواء عند إخراج القدر من الجهاز

تعرف على المقلاة الهوائية الخاصة بك



- 1 مؤشر اللحم
- 2 مؤشر الرقائق
- 3 مؤشر التسخين
- 4 مؤشر الفطيرة
- 5 مؤشر الدجاج
- 6 مؤشر السمك

- 7 زر التشغيل والإيقاف
- 8 مؤشر شرائح اللحم
- 9 مؤشر المروحة
- 10 زر درجة الحرارة/الوقت
- 11 أزرار منظمات درجة الحرارة والوقت
- 12 مؤشر الفواكه والخضروات المجففة

- 13 زر اختيار البرنامج
- 14 مؤشر أجنحة الدجاج
- 15 زر الإيقاف المؤقت

قبل الاستخدام لأول مرة

- إذا تم العثور على المقلاة الخاصة بك مع سلة القلي مقفلة في الدرج داخل جسم المقلاة، أمسك بمقبض السلة بقوة لفتح درج السلة، ثم أخرج درج المنتج وضعه على سطح عمل نظيف ومسطح
- قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات من داخل وخارج المقلاة تأكد من عدم وجود أي مواد تغليف أسفل وحول سلة القلي والدرج
- اغسل سلة القلي والدرج في ماء ساخن وصابوني
- لا تغمر جسم المقلاة في الماء امسح جسم المقلاة الهوائية بقطعة قماش مبللة، ثم جفف جميع الأجزاء جيدًا
- أغلق سلة القلي بمجرد تنظيفها في الدرج

تعليمات الاستخدام

- **إحذيرات**
- لا ينبغي استخدام هذا المنتج لغلي الماء
- يجب أن تكون حذرًا للغاية عند التعامل مع السلة والدرج عندما يكونان ساخنين امنع البخار من التسرب من سلة القلي والطعام
- لن تسخن المقلاة الهوائية، وستظل لوحة التحكم متوقفة حتى يتم إغلاق درج سلة القلي بالكامل
-
- **ملاحظة:** أثناء الاستخدام الأول، قد تنبعث من المقلاة الهوائية رائحة خفيفة هذا أمر طبيعي
- ضع المقلاة الهوائية على منطقة عمل مسطحة ومقاومة للحرارة بالقرب من القابس
- أمسك بمقبض السلة بقوة لفتح الدرج، ثم أخرجه من الجهاز وضعه على سطح نظيف ومستوى
- ضع الطعام في سلة القلي لا تفرط في ملء السلة بالطعام لضمان الطهي السليم ودوران الهواء، لا تملأ سلة القلي أبدًا بأكثر من نصفها
- أدخل درج سلة القلي المجمع في مقدمة المقلاة الهوائية تأكد دائمًا من إغلاق درج سلة القلي تمامًا
- قم بتوصيل السلك بمأخذ الحائط ستضاء جميع الأضواء على شاشة العرض لمدة ثانية واحدة، ودخول وضع الاستعداد وسيضيء ضوء زر الطاقة باستمرار
- المس زر الطاقة لمدة 05 ثانية وسيصدر صوت الجرس ستضاء جميع الأضواء على شاشة العرض، وستظهر درجة الحرارة الافتراضية 200 درجة مئوية، وسيتم الإشارة إلى الوقت "الافتراضي" 0:15"
- المس مفتاح تحويل درجة الحرارة / الوقت لتحديد درجة الحرارة أو الوقت، وسيتم تحويل الأرقام الموجودة على شاشة العرض وفقًا لذلك
- المس زر "+" أو "-" لضبط وقت الطهي يمكن زيادة الوقت أو تقليله بمقدار دقيقة واحدة الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه هو 60 دقيقة
- إذا ضغطت على المفتاح بشكل متكرر، يمكنك ضبط الوقت بسرعة نطاق ضبط الوقت هو 0:01-0:60، باستثناء الفأكة المجففة المحمصة
- المس زر "+" أو "-" لضبط درجة حرارة الطهي يمكن زيادة درجة الحرارة أو تقليلها بمقدار 5 درجات مئوية
- اضغط على المفتاح لضبط درجة الحرارة بسرعة نطاق ضبط درجة الحرارة هو 200-40 درجة مئوية
- المس زر البدء / إيقاف المؤقت برفق، ويبدأ الجهاز بالكامل في العمل، ويتم عرض أيقونات مؤشر عمل المحرك ومؤشر عمل أنبوب التسخين الكهربائي في عرض دورة ديناميكية
- بعد الطهي، سيرن الجرس 3 مرات، وسيكون وقت العرض "000"، ويتم إيقاف تشغيل الجهاز بالكامل، يرجى إزالة سلك الطاقة
- لضمان الطهي / التحمير المتساوي، افتح درج سلة القلي في منتصف وقت الطهي تحقق من الأطعمة الموجودة في سلة القلي أو اقلبها أو رجها بقوة

هام: عند سحب الدرج من جسم المقلاة الهوائية، تتوقف الآلة بالكامل عن العمل تستأنف الآلة بالكامل العمل عند دفع دلو القلي مرة أخرى عند الانتهاء من القلي، أخرج الدرج من "▲" الآلة وضعه على سطح مستو مقاوم للحرارة، ثم أخرج سلة القلي من الدرج عن طريق تحرير الواقي والضغط على زر تثبيت السلة لضمان الطهي/التحمير المتساوي، افتح درج السلة في منتصف وقت الطهي ارفع سلة القلي من الدرج لتدوير الطعام أو رجّه بمجرد الانتهاء، ضع السلة مرة أخرى في الدرج سيوقف المؤقت العد التنازلي مؤقتًا عند فتح الدرج، وستتوقف المقلاة الهوائية عن التسخين حتى يتم إعادة الدرج ويستمر العد التنازلي

تنبيه: استخدم دائمًا قفازات الفرن عند التعامل مع سلة المقلاة الهوائية الساخنة

تأكد من أن السلة في وضع القفل عند تحريك الطعام لتجنب إصابة الأشخاص أو الممتلكات الشخصية، لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء تحريك السلة يمكن أن يتجمع الزيت الساخن في قاع الدرج لتجنب خطر الإصابة الشخصية أو الحروق، أو لمنع تلوث الطعام بالزيت، قم دائمًا بإلغاء قفل سلة القلي وإخراجها من الدرج قبل إفراغه

لا تقلب الدرج أبدًا مع وجود سلة القلي في مكانها

تحذيرات! أفضل المقلاة الهوائية عن التيار الكهربائي عند عدم استخدامها

اترك الطعام المطبوخ لمدة 5 إلى 10 ثوان قبل إزالة درج سلة المقلاة الهوائية أو الطعام من سلة القلي

نصائح مفيدة

- استخدم رذاذ زيت الزيتون أو الزيت النباتي للقلي بالهواء
- استخدم المقلاة الهوائية لطهي الأطعمة المعلبة مسبقًا باستخدام جزء بسيط من الزيت، وفي جزء بسيط من الوقت كقاعدة عامة، قم بخفض درجة حرارة طهي الوصفة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الطهي بنسبة 30% إلى 50% حسب الطعام والكمية
- لا تفرط في ملء السلة لقلي الطعام لا تملأ السلة أبدًا بأكثر من نصفها
- للحصول على أفضل النتائج، يجب رج بعض الأطعمة أو قلبها بقوة أثناء وقت الطهي
- لتجنب التدخين المفرط، عند طهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون بشكل طبيعي، مثل أجنحة الدجاج أو النقانق، قد يكون من الضروري تصريف الدهون من درج سلة القلي أثناء الاستخدام
- جفف الطعام دائمًا قبل الطهي لتشجيع التحمير ومنع التدخين المفرط
- لقلي دفعات صغيرة من الطعام الطازج المغطى بالبقسماط، اضغط على البقسماط على الطعام لمساعدته على الالتصاق ضع الطعام في سلة القلي بحيث لا يلمس الطعام بعضه البعض للسماح بتدفق الهواء إلى جميع الأسطح
- يمكن استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين الطعام عند درجة حرارة 220 درجة مئوية لمدة 15-20 دقيقة

تحذيرات! استخدم دائمًا مقياس حرارة اللحوم للتأكد من طهي اللحوم والدواجن والأسماك جيدًا قبل تناولها

- لضمان النضج/التحمير المتساوي، افتح درج سلة القلي في منتصف وقت الطهي تحقق من الطعام في السلة أو اقلبها أو رجها بقوة
- تذكر أن قلي كميات صغيرة من الطعام في أوقات طهي أقصر سيحقق نتائج طهي أفضل اضبط درجات الحرارة وأوقات القلي بالهواء حسب الحاجة لتناسب ذوقك

هام: ما لم يتم دهن الأطعمة مسبقًا، للحصول على نتائج مقرمشة وبنية اللون، يجب دهن جميع الأطعمة بالزيت قليلاً قبل القلي بالهواء

- يمكنك رش الزيت أو دهنه بالفرشاة على الطعام
- تعمل الزيوت المرشوشة بشكل جيد حيث يتم توزيع الزيت بالتساوي وتحتاج إلى كميات أقل من الزيت
- لضمان الحصول على نتائج مقرمشة، تأكد من جفاف الطعام قبل إضافة الزيت
- قم بتقطيع قطع أصغر حجمًا لخلق مساحة سطح أكبر للحصول على نتائج أكثر قرمشة
- يوصى بتسخين المقلاة مسبقًا لمدة 3-5 دقائق لتحسين طهي الطعام

البرامج

- "13" لاستخدام البرامج المحددة مسبقًا، اضغط على الزر 13
- اضغط على المفتاح "13" مرة أخرى عدة مرات حسب رغبتك حتى يتم تحديد البرنامج الذي تريد استخدامه سيومض ضوء البرنامج المحدد
- بمجرد اختيار البرنامج، اضغط على الزر 7 حتى تبدأ المقلاة في التسخين
- في أي وقت، يمكنك تعديل درجة الحرارة أو الوقت المحددين بالضغط على الزر 10 وتحديد +/- حسب رغبتك في إضافة أو تقليل درجة الحرارة أو الوقت اعتمادًا على ما إذا كنت تريد إضافة أو تقليل درجة الحرارة أو الوقت

يسرد هذا الرسم البياني متوسط وقت الطهي الإجمالي، والوقت المطلوب لهذا الإجراء، والإجراء الذي يجب اتخاذه للحصول على أفضل النتائج

مدة الطهي	درجة الحرارة	الطعام
دقيقة 15	درجة مئوية 200	اللحوم
دقيقة 20	درجة مئوية 200	الرقائق
دقيقة 30	درجة مئوية 160	الفطيرة
دقيقة 20	درجة مئوية 200	الدجاج
دقيقة 20	درجة مئوية 170	السمك
دقائق 10	درجة مئوية 180	الفيليه
ساعات 4	درجة مئوية 40-80	الفواكه المجففة
دقيقة 13	درجة مئوية 200	أجنحة الدجاج

العناية والتنظيف

تحذيرات! اترك المقلاة الهوائية تبرد تمامًا قبل التنظيف

- افصل المقلاة عن التيار الكهربائي أخرج سلة القلي من الدرج تأكد من أن درج القلي والسلة قد بردا تمامًا قبل التنظيف
- اغسل درج القلي والسلة بالماء الساخن والصابون لا تستخدم أواني الطهي المعدنية أو المنظفات الكاشطة لأن هذا قد يؤدي إلى إتلاف الطلاء غير اللاصق
- يمكن غسل سلة القلي ودرج السلة في غسالة الأطباق للحصول على أفضل نتائج التنظيف، ضعه في الرف العلوي من غسالة الأطباق
- نظف جسم المقلاة بقطعة قماش ناعمة غير كاشطة ورطبة

المشكلة

تم تسليم المنتج من مستودعاتنا في حالة ممتازة ومع ذلك، إذا اكتشفت مشكلة، فاستخدم دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها أدناه إذا لم تتمكن من حل المشكلة، فاتصل بالخدمة المعتمدة

الحل	السبب المحتمل	العيوب
قم بتوصيل الجهاز بالمقبس	غير موصول بالمقبس	لا تعمل المقلاة الهوائية
حدد وقت الطهي/البرنامج وفقًا لدليل المستخدم	لم يتم ضبط برنامج الطهي	
ضع قطع الطعام الأصغر في السلة يتم طهي القطع الأصغر بسهولة	كمية الطعام الموضوعة في السلة كبيرة جدًا	الطعام المطبوخ في الجهاز نين
اضبط درجة الحرارة على المستوى الصحيح وفقًا لبرنامج تعليمات الطهي	درجة الحرارة المضبوطة صغيرة جدًا	
اضبط وقت الطهي على المستوى الصحيح وفقًا لتعليمات الطهي	وقت الطهي قصير جدًا	
يجب لف الأطعمة مثل البطاطس في منتصف وقت الطهي	يجب قلب نوع معين من الطعام في منتصف وقت الطهي	الطعام غير مطبوخ بالتساوي
استخدم الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في المقلاة الهوائية أو ادونها بقليل من الزيت لجعلها أكثر هشاشة	لقد اخترت نوعًا من الطعام يتطلب الطهي في مقلاة كلاسيكية/عادية	الوجبات الخفيفة المقليّة غير مقرمشة
لا تتجاوز مؤشر الحد الأقصى على السلة عند ملئها	هناك كمية كبيرة جدًا من الطعام في السلة	لا يمكن إدخال سلة الطهي بشكل صحيح في الجهاز
ادفع السلة في وعاء الطهي حتى تسمع صوت نقرة	السلة غير موضوعة بشكل صحيح في الجهاز	
عند قلي الأطعمة الدهنية في الجهاز، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى الطبق قد ينتج الزيت دخانًا أبيض، وقد يسخن الوعاء أكثر من المعتاد لا يؤثر هذا على النتيجة النهائية للطهي	يتم طهي الأطعمة الدهنية	ينبعث من الجهاز دخان أبيض
الدخان الأبيض ناتج عن احتراق الدهون المتبقية في وعاء الطهي	توجد بقايا شحوم في الجهاز من الاستخدام السابق	
نظف الوعاء جيدًا بعد كل استخدام	لم تستخدم البطاطس الصحيحة	البطاطس المقليّة غير مطهية بالتساوي
استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها سليمة أثناء عملية الطهي	لم تنظف البطاطس جيدًا قبل طهيها	
اغسل البطاطس جيدًا لإزالة الشا	تؤثر كمية الزيت والماء المستخدمة على طريقة طهي البطاطس	البطاطس الطازجة غير مقرمشة بعد طهيها في المقلاة الهوائية
جفف البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت	يرجى تنظيف الفلتر واستبداله بانتظام	
قطع البطاطس إلى قطع صغيرة لجعلها أكثر قرمشة		
أضف القليل من الزيت للحصول على بطاطس أكثر قرمشة		

تصرف صحيح لهذا المنتج

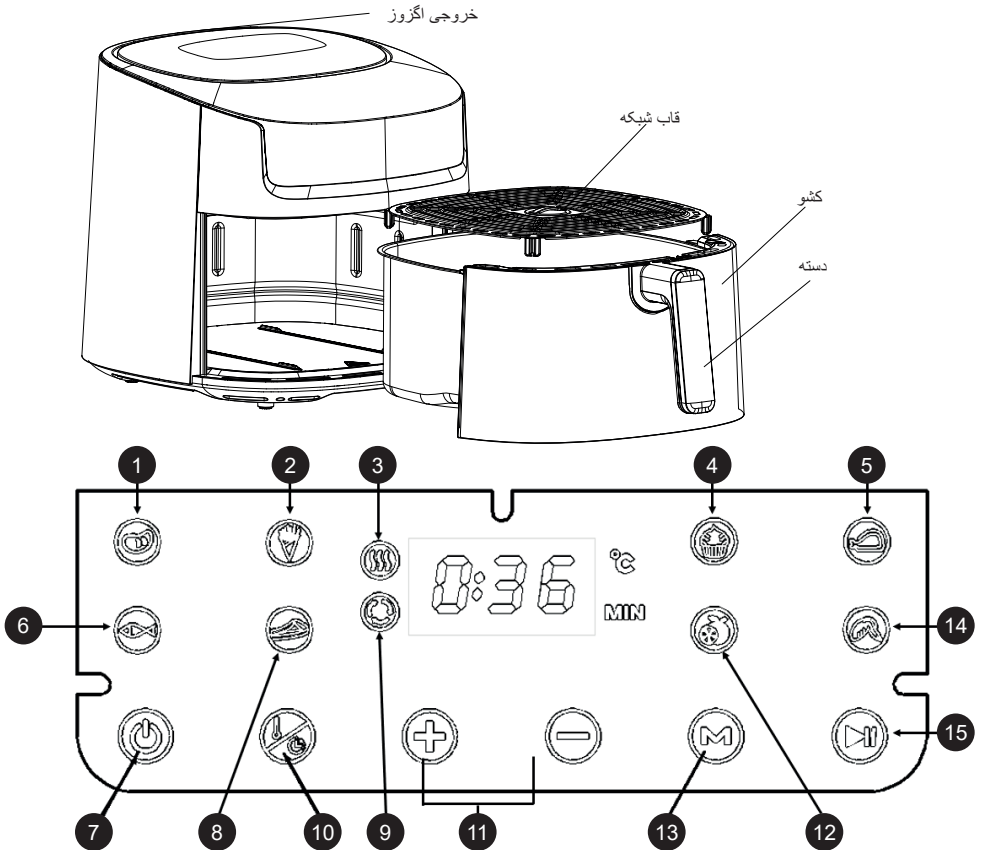


- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المصوب من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبايع حيث تم شراء المنتج يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة

دستورالعمل ها و هشدارهای عمومی ایمنی

- قبل از استفاده از این دستگاه لطفاً دفترچه راهنما را به دقت بخوانید
- لطفاً مطمئن شوید که ولتاژ نامی با ولتاژی که استفاده کرده اید یکسان باشد
- !لطفاً دستورالعمل، گواهی گارانتی، رسید فروش و در صورت امکان کارتن با بسته بندی داخلی را نگه دارید
- !دستگاه منحصرراً برای استفاده خصوصی در نظر گرفته شده است نه برای استفاده تجاری، نه برای استفاده حرفه ای
- در هنگام اتصال قطعات جانبی، تمیز کردن دستگاه، یا هر زمان که اختلالی پیش آمد، همیشه دوشاخه را از پریز جدا کنید
- دستگاه را از قبل خاموش کنید دوشاخه را بکشید نه کابل
- برای محافظت از کودکان در برابر خطرات وسایل برقی، هرگز آنها را بدون نظارت با دستگاه رها نکنید در نتیجه، هنگام انتخاب مکان برای دستگاه خود، این کار را به گونه ای انجام دهید که کودکان به دستگاه دسترسی نداشته باشند مراقب باشید که کابل آویزان نشود
- دستگاه و کابل را به طور منظم از نظر آسیب تست کنید در صورت وجود آسیب از هر نوع، دستگاه نباید استفاده شود
- به کودکان اجازه بازی با دستگاه را ندهید اجازه ندهید کودکان با مواد بسته بندی مانند کیسه های پلاستیکی بازی کنند
- این دستگاه می تواند توسط کودکان 8 سال به بالا و افراد دارای ناتوانی های جسمی، حسی یا ذهنی، یا فاقد تجربه و دانش مورد استفاده قرار گیرد، مشروط بر اینکه تحت نظارت باشند یا دستورالعمل هایی در مورد نحوه استفاده ایمن از دستگاه داده شده باشد و درک کنند خطرات احتمالی نظافت و نگهداری از کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه زیر 8 سال سن داشته باشند و تحت نظارت نباشند
- خودتان دستگاه را تعمیر نکنید، بلکه در صورت بروز مشکل با یک متخصص مجاز مشورت کنید
- به دلایل ایمنی، سرب برق شکسته یا آسیب دیده را فقط می توان با سرب معادل آن از طرف سازنده، بخش خدمات مشتریان ما، یا یک فرد واجد شرایط مشابه جایگزین کرد
- دستگاه و کابل را از گرما، نور مستقیم خورشید، رطوبت، لبه های تیز و مانند آن دور نگه دارید
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید
- فقط از لوازم جانبی اصلی ارائه شده توسط تامین کننده استفاده کنید
- از دستگاه در فضای باز استفاده نکنید (مگر اینکه دستگاه برای استفاده در خارج طراحی شده باشد) همیشه در برابر دمای صفر یا زیر صفر محافظت کنید
- هرگز در نزدیکی آب (وان، سینک و غیره) استفاده نکنید دستگاه نباید در معرض باران یا رطوبت باشد فقط زمانی از دستگاه استفاده کنید که دستان شما خشک است
- اگر دستگاه داخل آب افتاد، قبل از بیرون آوردن از آب آن را از برق بکشید به منبع آب دست نزنید قبل از استفاده مجدد دستگاه باید توسط متخصص بررسی شود برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه را با آب تمیز نکنید و آن را در آب غوطه ور نکنید
- از دستگاه فقط برای هدف مورد نظر استفاده کنید
- این دستگاه فقط زمانی باید کار کند که به یک سوکت متصل به زمین که مطابق با مقررات نصب شده است وصل شود اطمینان حاصل کنید که ولتاژ تغذیه با ولتاژ ذکر شده در صفحه نوع مطابقت دارد
- آسیب هایی که هنگام استفاده از دستگاه برای مقاصد غیر از موارد ذکر شده در دستورالعمل ها یا استفاده نادرست یا تعمیر نشدن توسط کارشناس رخ می دهد مشمول گارانتی نمی شود
- همیشه از دستگاه بر روی سطح صاف و افقی استفاده کنید
- در صورت افتادن روی سطح سخت از ارتفاع، دیگر از دستگاه استفاده نشود حتی آسیب نامرئی ممکن است اثرات منفی بر ایمنی عملکرد دستگاه داشته باشد این دستگاه تنها پس از بررسی توسط یک متخصص قابل استفاده است
- هرگز با نکه داشتن دوشاخه برق، دستگاه را حمل یا نکشید زیرا خطر اتصال کوتاه به دلیل شکستن کابل وجود دارد سیم برق را روی لبه های تیز خم نکنید، نیشگون نگیرید یا نکشید
- اگر سوراخ تهویه وجود دارد، آن را نپوشانید هیچ مایع یا پودری را در سوراخ های تهویه نریزید

- انگشتان یا اشیاء دیگر را در قسمت های باز دستگاه وارد نکنید
 - در صورت آسیب ناشی از استفاده نادرست یا عدم رعایت این دستورالعمل ها هیچ مسئولیتی پذیرفته نیست
 - خطر سوختگی! پس از استفاده از دستگاه، برخی از سطوح ممکن است داغ شوند، از خطرات آن آگاه باشید و مراقب سطوح داغ باشید
 - قبل از تمیز کردن دستگاه، قبل از تمیز کردن، صبر کنید تا سرخ کن کاملاً خنک شود
 - هنگام کارکردن فر، حداقل چهار اینچ فضا را در همه طرف اجاق نگه دارید تا امکان گردش هوای کافی فراهم شود
 - روی یا نزدیک مشعل گاز داغ یا برقی، یا در فر گرم شده یا مایکروویو قرار ندهید
 - لطفاً دستگاه را با توجه به ظرفیت آن استفاده کنید، هرگز آن را بیش از حد پر نکنید
 - در حین سرخ کردن هوای داغ، بخار داغ از طریق منافذ خروجی هوا خارج می شود، دست و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و دریچه های خروجی هوا قرار دهید همچنین هنگام خارج کردن قابلمه از دستگاه مراقب بخار و هوای داغ باشید
- سرخ کن هوا را بشناسید



- 1 گوشت نشانگر
- 2 تراشه های نشانگر
- 3 گرمایش نشانگر
- 4 پای نشانگر
- 5 چوجه نشانگر
- 6 ماهی نشانگر

- 7 دکمه روشن-خاموش
- 8 فیله نشانگر
- 9 فن نشانگر
- 10 دما / زمان دکمه
- 11 دکمه های تنظیم کننده دما و زمان
- 12 میوه و سبزیجات خشک شده را نشان می دهد

- 13 انتخاب برنامه دکمه
- 14 پال مرغ نشانگر
- 15 دکمه مکث

قبل از استفاده برای اولین بار

- اگر سرخ کن شما با سبد سرخ کن قفل شده در کشوی داخل بدنه سرخ کن پیدا شد دسته سبد را محکم بگیرید تا کشوی سبد باز شود، سپس کشوی محصول را بردارید و آن را روی یک سطح کار تمیز و صاف قرار دهید.
- تمام مواد بسته بندی و برچسب ها را از داخل و خارج سرخ کن جدا کنید بررسی کنید که هیچ بسته بندی زیر و اطراف سبد و کشوی سرخ کردنی وجود نداشته باشد
- سبد و کشوی سرخ کردنی را در آب گرم و صابون بشوید
- بدنه سرخ کن را در آب فرو نگیرید بدنه سرخ کن هوا را با یک پارچه مرطوب پاک کنید، سپس تمام قسمت های آن را کاملاً خشک کنید
- سبد سرخ کردنی را پس از تمیز کردن در کشو قفل کنید

دستورالعمل برای استفاده

• هشدارها

- این محصول نباید برای جوشاندن آب استفاده شود -
- هنگام دست زدن به سبد و کشو هنگام گرما باید بسیار مراقب باشید از خروج بخار از سبد سرخ کردنی و غذا جلوگیری کنید
- سرخ کن هوا گرم نمی شود و تا زمانی که کشوی سبد سرخ کن کاملاً بسته نشود، صفحه کنترل خاموش می ماند
- توجه: در اولین استفاده، سرخ کن بادی ممکن است بوی کمی متضاد کند این طبیعی است
- سرخ کن هوا را روی یک محل کار صاف و مقاوم در برابر حرارت نزدیک دوشاخه قرار دهید
- دسته سبد را محکم بگیرید تا کشو باز شود، سپس آن را از دستگاه خارج کرده و روی یک سطح تمیز و صاف قرار دهید
- غذا را در سبد سرخ کردنی قرار دهید سبد را با غذا بیش از حد پر نکنید برای اطمینان از پخت و پز مناسب و گردش هوا هرگز سبد سرخ کردنی را بیش از نصف پر نکنید
- کشوی سبد سرخ کن مونتاژ شده را در جلوی سرخ کن هوا قرار دهید همیشه از بسته بودن کشوی سبد سرخ کردنی اطمینان حاصل کنید
- سیم را به پریز برق وصل کنید تمام چراغ های صفحه نمایش به مدت 1 ثانیه روشن می شوند، وارد حالت آماده به کار می شوند و چراغ دکمه پاور دائماً روشن می شود
- دکمه روشن/خاموش را به مدت 05 ثانیه لمس کنید و آزر به صدا در می آید تمام چراغ های روی صفحه نمایش روشن هستند و دمای پیش فرض 200 درجه سانتیگراد ظاهر می شود، زمان پیش فرض "0:15" نشان داده می شود
- برای انتخاب دما یا زمان، کلید تبدیل دما/زمان را لمس کنید و اعداد موجود در صفحه نمایش مطابق با آن تبدیل خواهند شد
- دکمه های "4" یا "3" را برای تنظیم زمان پخت لمس کنید زمان را می توان 1 دقیقه کم یا زیاد کرد حداکثر زمان قابل تنظیم 60 دقیقه است
- اگر کلید را مکرر فشار دهید، می توانید به سرعت زمان را تنظیم کنید محدوده تنظیم زمان 0:01-0:60 است، به جز میوه های خشک بو داده
- برای تنظیم دمای پخت، دکمه "4" یا "3" را لمس کنید دما را می توان تا 5 درجه سانتیگراد افزایش یا کاهش داد
- برای تنظیم سریع، دکمه 4، کلید را فشار دهید محدوده تنظیم دما 200-40 درجه سانتیگراد است
- دکمه شروع/مکث را به آرامی لمس کنید، کل دستگاه شروع به کار می کند و نمادهای نشانگر کار موتور و نشانگر کار لوله گرمایش الکتریکی در یک نمایش چرخه پویا نمایش داده می شوند
- پس از پخت و پز، زنگ 3 بار زنگ می زند، زمان نمایش "000" خواهد بود، کل دستگاه خاموش است، لطفاً سیم برق را بردارید
- برای اطمینان از پختن/قهوه ای شدن یکنواخت، کشوی سبد سرخ کردنی را تا نیمه از زمان پخت باز کنید غذاها را در سبد سرخ کردنی چک کنید، بپرخانید یا به شدت تکان دهید

مهم: هنگامی که کشو را از بدنه سرخ کن هوا بیرون می آورید، کل دستگاه کار نمی کند یا فشار دادن مجدد سطل سرخ کردنی، کل دستگاه کار خود را از سر می گیرد پس از اتمام سرخ کردن، کشو را از دستگاه خارج کرده و روی یک سطح صاف مقاوم در برابر حرارت قرار دهید، سپس با رها کردن محافظ و فشار دادن دکمه لنگر سبد، سبد سرخ کردنی را از "▲" کشو خارج کنید

برای اطمینان از پخت و قهوه ای شدن یکنواخت، کشو سبد را تا نیمه از زمان پخت باز کنید سبد سرخ کردنی را برای پرخاندن یا تکان دادن غذا از کشو خارج کنید پس از اتمام کار، سبد را دوباره در کشو قرار دهید زمانی که کشو باز می شود، تایمر شمارش معکوس را متوقف می کند و سرخ کن هوا تا تعویض کشو و ادامه شمارش معکوس، گرمایش را متوقف می کند

احتیاط: همیشه هنگام دست زدن به سبد سرخ کن هوای گرم از دستکش فر استفاده کنید

هنگام هم زدن غذا مطمئن شوید که سبد در حالت قفل است برای جلوگیری از آسیب به افراد یا اموال شخصی، دکمه آزاد کردن سبد را در حین حرکت سبد فشار ندهید روغن داغ می تواند در پایین کشو جمع شود برای جلوگیری از خطر آسیب شخصی یا سوختگی، یا برای جلوگیری از آلوده شدن روغن به غذا، همیشه قبل از خالی کردن سبد سرخ کردنی قفل را باز کرده و از کشو خارج کنید

هرگز در حالی که سبد سرخ کردنی در جای خود است، کشو را برندارید

هشدارها! سرخ کن هوا را در صورت عدم استفاده از برق بکشید

اجازه دهید غذای پخته شده به مدت 5 تا 10 ثانیه بماند قبل از اینکه کشوی سبد سرخ کن هوا یا غذا را از سبد سرخ کردنی خارج کنید

نکات مفید

- برای سرخ کردن هوا از اسپری روغن زیتون یا روغن گیاهی استفاده کنید
- از سرخ کن بادی خود برای پختن غذاهای از پیش بسته بندی شده یا کسری از روغن، در کسری از زمان استفاده کنید. به عنوان یک قاعده کلی، دمای پخت دستور پخت را 10 درجه سانتیگراد کاهش دهید و بسته به نوع غذا و مقدار، زمان پخت را 30 تا 50 درصد کاهش دهید
- برای سرخ کردن غذا سبد را بیش از حد پر نکنید. هرگز سبد را بیش از نیمه پر نکنید
- برای بهترین نتیجه، برخی از غذاها باید در طول زمان پخت به شدت تکان داده یا برگردانده شوند
- برای جلوگیری از سیگار کشیدن زیاد، هنگام پختن غذاهایی که به طور طبیعی دارای چربی بالایی هستند، مانند بال مرغ یا سوسیس، ممکن است لازم باشد در حین استفاده، چربی را از کشوی سبد سرخ کردنی تخلیه کنید
- برای تشویق قهوه ای شدن و جلوگیری از سیگار کشیدن بیش از حد، همیشه غذا را قبل از پختن خشک کنید
- برای سرخ کردن دسته های کوچک غذای تازه، نان را روی غذا فشار دهید تا به چسبندگی آن کمک کند. در سبد سرخ کردنی قرار دهید تا غذا با هم تماس نداشته باشد تا هوا به تمام سطوح جریان یابد
- سرخ کن هوا را می توان برای گرم کردن مجدد غذا در دمای 220 درجه سانتی گراد به مدت 15-20 دقیقه استفاده کرد
- هشدارها! همیشه از دماسنج گوشت استفاده کنید تا مطمئن شوید که گوشت، مرغ و ماهی قبل از خوردن کاملاً پخته شده اند
- برای اطمینان از پخت/قهوه ای شدن یکنواخت، کشوی سبد سرخ کردنی را تا نیمه از زمان پخت باز کنید. غذای داخل سبد را چک کنید، بچرخانید یا به شدت تکان دهید
- به یاد داشته باشید، سرخ کردن مقادیر کمتر غذا در زمان پخت کوتاه تر، نتایج پخت بهتری به دست می آورد. درجه حرارت و زمان سرخ کردن هوا را بر اساس سلیقه خود تنظیم کنید
- مهم: به جز اینکه غذاها از قبل چرب شده باشند، برای نتایج ترد و قهوه ای، همه غذاها باید قبل از سرخ شدن در هوا کمی روغن شوند
- می توانید روغن را روی غذا اسپری یا برس بزنید
- روغن های اسپری به خوبی کار می کنند زیرا روغن به طور مساوی توزیع می شود و به مقادیر کمتری روغن نیاز است
- برای اطمینان از نتایج ترد، قبل از افزودن روغن، از خشک بودن غذا اطمینان حاصل کنید
- قطعات کوچکتر را برش دهید تا سطح بیشتری برای نتایج ترد ایجاد کنید
- برای بهبود پخت غذا توصیه می شود سرخ کن را به مدت 3-5 دقیقه از قبل گرم کنید

برنامه ها

- برای استفاده از برنامه های از پیش تعیین شده، دکمه 13 "🕒" را فشار دهید
- کلید 13 "🕒" را دوباره هر چند بار که می خواهید فشار دهید تا برنامه ای که می خواهید استفاده کنید انتخاب شود. چراغ برنامه انتخاب شده چشمک می زند
- پس از انتخاب برنامه، دکمه 7 را فشار دهید تا سرخ کن شروع به گرم شدن کند
- در هر زمان، می توانید دما یا زمان تنظیم شده را با فشار دادن دکمه 10 و انتخاب +/- تغییر دهید زیرا می خواهید دما یا زمان را اضافه یا کاهش دهید بسته به اینکه می خواهید دما یا زمان را اضافه یا کاهش دهید
- این نمودار میانگین کل زمان پخت، زمان مورد نیاز و اقداماتی که باید برای بهترین نتیجه انجام شود را فهرست می کند

زمان پخت و یز	دما	غذا
دقیقه 15	درجه سانتیگراد 200	گوشت
دقیقه 20	درجه سانتیگراد 200	چیپس
دقیقه 30	درجه سانتیگراد 160	پای
دقیقه 20	درجه سانتیگراد 200	مرغ
دقیقه 20	درجه سانتیگراد 170	ماهی
دقیقه 10	درجه سانتیگراد 180	فیله
ساعت 4	درجه سانتیگراد 40-80	میوه های خشک
دقیقه 13	درجه سانتیگراد 200	بال مرغ

هشدارها! قبل از تمیز کردن، اجازه دهید سرخ کن هوا کاملاً خنک شود

- سرخ کن را از برق بکشید. سبب سرخ شده را از کشو خارج کنید. قبل از تمیز کردن مطمئن شوید که کشو و سبب سرخ کردنی کاملاً خنک شده باشند
- کشو و سبب سرخ کردنی را با آب گرم و صابون بشویید. از ظروف فلزی یا پاک کننده ها یا پاک کننده های ساینده استفاده نکنید زیرا ممکن است به پوشش نچسب آسیب برساند
- سبب سرخ کردنی و کشوی سبب قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند. برای بهترین نتیجه تمیز کردن، آن را در قفسه بالایی ماشین ظرفشویی خود قرار دهید
- بدنه سرخ کن را با یک پارچه مرطوب نرم و غیر ساینده تمیز کنید

مشکل

محصول در شرایط عالی از انبار ما تحویل داده شد. با این حال، اگر مشکلی را کشف کردید، از راهنمای عیب‌یابی زیر استفاده کنید. اگر نمی‌توانید آن را حل کنید، با خدمات مجاز تماس بگیرید.

راه حل	علت احتمالی	نقص
دستگاه را به پریز وصل کنید	به پریز وصل نیست	سرخ کن هوا کار نمی‌کند
زمان/برنامه پخت را مطابق دفترچه راهنمای کاربر انتخاب کنید	برنامه آشپزی تنظیم نشده است	
قطعات کوچکتر غذا را در سبب قرار دهید. قطعات کوچکتر به راحتی پخته می‌شوند	مقدار غذای قرار داده شده در سبب خیلی زیاد است	غذای پخته شده در دستگاه خام است
طبق برنامه دستورالعمل پخت، دما را در سطح مناسب تنظیم کنید	دمای تنظیم شده خیلی کم است	
طبق دستورالعمل پخت، زمان پخت را در سطح صحیح تنظیم کنید	زمان پخت خیلی کوتاه است	
غذاهایی مانند سیب زمینی باید در نیمه زمان پخت پیمانه‌ده شوند	نوع خاصی از غذا باید در نیمه زمان پخت برگردانده شود	غذا به طور مساوی پخته نمی‌شود
از تنقلاتی که می‌توان در سرخ کن تهیه کرد استفاده کنید یا روی آن‌ها را با کمی روغن بمالید تا تردتر شوند	شما یک نوع غذایی را انتخاب کرده‌اید که نیاز به پخت در سرخ کن کلاسیک / معمولی دارد	تنقلات سرخ شده ترد نیستند
روی سبب تجاوز نکنید MAX هنگام پر کردن سبب از نشانگر	مقدار غذا در سبب بسیار زیاد است	سبب آشپزی را نمی‌توان به درستی در دستگاه قرار داد
سبب را به داخل قابلمه فشار دهید تا صدای کلیک بشنوید	السلة غير موضوعة بشكل صحيح في الجهاز	
وقتی غذاهای چرب را در دستگاه سرخ می‌کنید، مقدار زیادی روغن داخل ظرف می‌ریزد. روغن ممکن است دود سفید تولید کند و ظرف ممکن است بیش از حد معمول گرم شود. این بر نتیجه نهایی پخت و پز تأثیر نمی‌گذارد	سبب به درستی در دستگاه قرار نگرفته است	دستگاه دود سفیدی متصاعد می‌کند
دود سفید ناشی از سوزاندن چربی باقی مانده در قابلمه است	غذاهای چرب پخته می‌شوند	
بعد از هر بار استفاده کاسه را به خوبی تمیز کنید	بقایای چربی از استفاده قبلی در دستگاه وجود دارد	سیب زمینی سرخ کرده به طور یکنواخت پخته نمی‌شود
از سیب زمینی تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که در طول فرآیند پخت کامل باقی می‌مانند	شما از سیب زمینی درست استفاده نکردید	
سیب زمینی‌ها را خوب بشویید تا نشاسته آن گرفته شود	سیب زمینی‌ها را قبل از پختن خوب تمیز نکردید	سیب زمینی‌های تازه بعد از پختن در سرخ کن هوا ترد نمی‌شوند
سیب زمینی‌ها را قبل از اضافه کردن روغن خوب خشک کنید	مقدار روغن و آب مصرفی بر نحوه پخت سیب زمینی تأثیر می‌گذارد	
سیب زمینی‌ها را به قطعات کوچک برش دهید تا ترد تر شوند		
کمی روغن اضافه کنید تا سیب زمینی تردتر شود		

تصرف صحیح لهذا المنتج



- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المصوب من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبالغ حيث تم شراء المنتج يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة

HOUD ER A.U.B. REKENING MEE DAT DEZE HANDLEIDING GELDT VOOR MEERDERE MODELLEN. DEZE HANDLEIDING KAN BESCHRIJVINGEN VAN FUNCTIES BEVATTEN DIE MOGELIJK NIET OP UW APPARAAT BESCHIKBAAR ZIJN. DEZE TAAL IS VERTAALD MET BEHULP VAN KUNSTMATIGE INTELLIGENTIE.

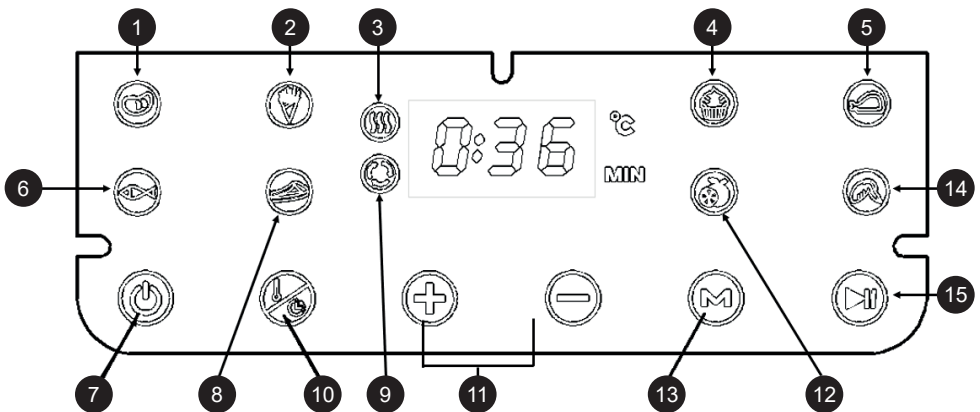
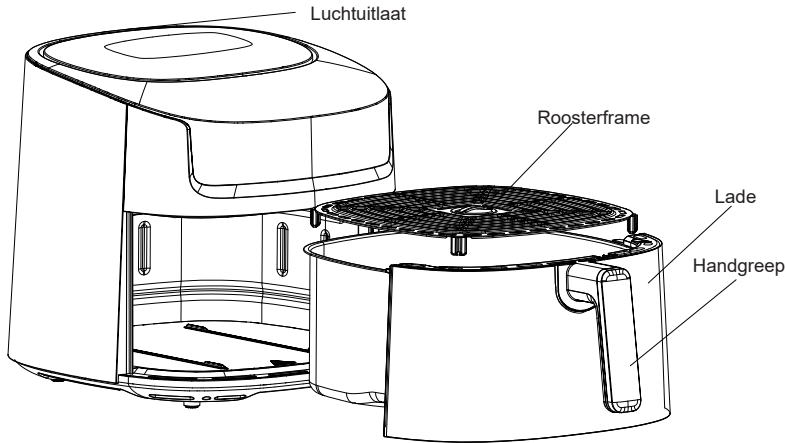
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- Lees vóór gebruik van dit apparaat de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Controleer of de nominale spanning overeenkomt met de spanning die u gebruikt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiebewijs, de aankoopbon en indien mogelijk ook de doos met de binnenverspakking!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel of professioneel gebruik!
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, bij het bevestigen van accessoires, bij het reinigen van het apparaat of wanneer er een storing optreedt. Schakel het apparaat vooraf uit. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het apparaat om hen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparaten. Plaats het apparaat zodanig dat kinderen er geen toegang toe hebben. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Controleer het apparaat en het snoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als er enige schade wordt vastgesteld.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen ook niet spelen met verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar raadpleeg bij problemen een erkende deskundige.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag een beschadigd netsnoer uitsluitend worden vervangen door een gelijkwaardig snoer van de fabrikant, onze servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van warmte, direct zonlicht, vocht, scherpe randen en dergelijke.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires die door de leverancier zijn geleverd.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis (tenzij het daarvoor ontworpen is). Bescherm het altijd tegen temperaturen rond of onder het vriespunt.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water (badkuip, wastafel,

enz.). Het apparaat mag niet worden blootgesteld aan regen of vocht. Gebruik het apparaat alleen met droge handen.

- Als het apparaat in water valt, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het uit het water haalt. Raak het water niet aan. Het apparaat moet vóór hergebruik door een specialist worden gecontroleerd. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat niet met water reinigen of in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt wanneer het is aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld.
- Schade die ontstaat doordat het apparaat voor andere dan de in de handleiding vermelde doeleinden wordt gebruikt, onjuist wordt gebruikt of niet door een deskundige wordt gerepareerd, valt niet onder de garantie.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlak en horizontaal oppervlak.
- Het apparaat mag niet meer worden gebruikt nadat het van hoogte op een harde ondergrond is gevallen. Zelfs onzichtbare schade kan de functionele veiligheid negatief beïnvloeden. Het apparaat mag pas weer worden gebruikt nadat het door een professional is gecontroleerd.
- Draag of trek het apparaat nooit aan de stekker, aangezien er risico op kortsluiting bestaat door kabelbreuk. Buig, knel of trek het netsnoer niet over scherpe randen.
- Als er ventilatieopeningen aanwezig zijn, dek deze dan niet af. Giet geen vloeistof of poeder in de ventilatieopeningen.
- Steek geen vingers of andere voorwerpen in de open delen van het apparaat.
- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die is veroorzaakt door onjuist gebruik of het niet naleven van deze instructies.
- Risico op brandwonden! Na gebruik kunnen sommige oppervlakken heet zijn. Wees u bewust van de risico's en wees voorzichtig met hete oppervlakken.
- Wacht met het reinigen van het apparaat tot de frituse volledig is afgekoeld.
- Laat bij gebruik van de oven aan alle zijden minimaal 10 cm ruimte vrij voor voldoende luchtcirculatie.
- Plaats het apparaat niet op of nabij een hete gas- of elektrische brander, noch in een verwarmde oven of magnetron.
- Gebruik het apparaat volgens de aangegeven capaciteit en vul het nooit te vol.
- Tijdens het heteluchtfruteren komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijdt.

MAAK KENNIS MET UW AIRFRYER



- | | | |
|-------------------------|---|--|
| 1. Indicator vlees | 7. Aan/Uit-knop | 12. Indicator gedroogd fruit en groenten |
| 2. Indicator friet | 8. Indicator filet | 13. Programmekeuzeknop |
| 3. Indicator verwarming | 9. Indicator ventilator | 14. Indicator kippenvleugels |
| 4. Indicator taart | 10. Temperatuur-/tijdknop | 15. PAUZE-knop |
| 5. Indicator kip | 11. Knoppen voor temperatuur- en tijdregeling | |
| 6. Indicator vis | | |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Als de frituurmand in de lade in het apparaat is vergrendeld, pak dan stevig de handgreep van de mand vast om de lade te openen, verwijder vervolgens de lade en plaats deze op een schoon, vlak werkoppervlak.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten van de binnen- en buitenkant van het apparaat. Controleer of er zich geen verpakking onder of rond de frituurmand en lade bevindt.
- Was de frituurmand en lade in warm water met afwasmiddel.
- Dompel de behuizing van het apparaat niet onder in water. Reinig de buitenkant met een vochtige doek en droog alle onderdelen grondig af.
- Vergrendel de frituurmand na het reinigen weer in de lade.

GEBRUIKSAANWIJZING

WAARSCHUWINGEN!

- Dit product mag niet worden gebruikt om water te koken.
- Wees zeer voorzichtig bij het hanteren van de hete mand en lade. Voorkom dat stoom uit de frituurmand en het voedsel ontsnapt.
- De airfryer zal niet opwarmen en het bedieningspaneel blijft uitgeschakeld totdat de lade volledig is gesloten.

Opmerking: Tijdens het eerste gebruik kan de airfryer een lichte geur afgeven. Dit is normaal.

- Plaats de airfryer op een vlak, hittebestendig werkoppervlak in de buurt van een stopcontact.
- Pak de handgreep stevig vast om de lade te openen, verwijder deze uit het apparaat en plaats op een schoon, vlak oppervlak.
- Plaats het voedsel in de frituurmand. Vul de mand niet te vol. Voor een goede bereiding en luchtcirculatie mag u de frituurmand NOOIT meer dan halfvol vullen.
- Schuif de gemonteerde lade terug in de voorkant van de airfryer. Zorg er altijd voor dat de lade volledig gesloten is.
- Steek de stekker in het stopcontact. Alle lampjes op het display lichten 1 seconde op, het apparaat gaat in stand-bymodus en het aan/uit-lampje blijft continu branden.
- Raak de aan/uit-knop 0,5 seconde aan; er klinkt een zoemer. De standaardtemperatuur 200°C en de standaardtijd "0:15" worden weergegeven.
- Druk op de temperatuur-/tijdknop om temperatuur of tijd te selecteren; de weergave verandert dienovereenkomstig.
- Druk op "+" of "-" om de bereidingstijd in te stellen. De tijd kan per 1 minuut worden verhoogd of verlaagd. De maximale insteltijd is 60 minuten.
- Door herhaaldelijk te drukken kunt u de tijd snel instellen. Het instelbereik is 0:01–0:60, behalve voor gedroogd fruit.
- Druk op "+" of "-" om de bereidingstemperatuur in te stellen. De temperatuur wordt aangepast in stappen van 5°C.
- Door herhaaldelijk te drukken kunt u de temperatuur snel instellen. Het temperatuurbereik is 40–200°C.
- Druk licht op de start-/pauzeknop; het apparaat start en de indicatoren voor motor en verwarmingselement worden dynamisch weergegeven.
- Na afloop klinkt de zoemer 3 keer, het display toont "000" en het apparaat schakelt uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Voor een gelijkmatige bereiding/bruining opent u de lade halverwege de bereidingstijd. Controleer, keer of schud het voedsel in de frituurmand goed.

Belangrijk: Wanneer u de lade uit het apparaat trekt, stopt het volledig met werken. Het hervat de werking zodra de lade weer wordt teruggeplaatst. Plaats na het frituren de lade op een vlak, hittebestendig oppervlak en verwijder vervolgens de frituurmand uit de lade door de beveiliging te ontgrendelen en op de ontgrendelknop van de mand "▲" te drukken.

De timer pauzeert wanneer de lade wordt geopend en de airfryer stopt met verwarmen totdat de lade weer is geplaatst en het aftellen wordt hervat.

Let op: Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de hete frituurmand.

Zorg ervoor dat de mand vergrendeld is wanneer u het voedsel omschudt. Druk niet op de ontgrendelknop van de mand tijdens het verplaatsen om letsel of schade te voorkomen.

Hete olie kan zich onder in de lade verzamelen. Om het risico op letsel of brandwonden te voorkomen, moet u altijd eerst de frituurmand uit de lade verwijderen voordat u deze leegt.

Keer de lade NOOIT om terwijl de frituurmand erin zit.

WAARSCHUWING! Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.

Laat het bereide voedsel 5–10 seconden rusten voordat u de lade of het voedsel uit de frituurmand verwijdt.

NUTTIGE TIPS

- Gebruik olijfoliespray of plantaardige olie voor airfryen.
- Gebruik uw airfryer om voorverpakte voedingsmiddelen te bereiden met een fractie van de olie en in een fractie van de tijd. Als algemene regel verlaagt u de bereidingstemperatuur van het recept met 10°C en verkort u de bereidingstijd met 30% tot 50%, afhankelijk van het voedsel en de hoeveelheid.
- Overvul de frituurmand niet. Vul de mand nooit meer dan halfvol.
- Voor het beste resultaat moeten sommige voedingsmiddelen tijdens de bereiding krachtig worden geschud of omgedraaid.
- Om overmatige rookvorming te voorkomen, kan het bij het bereiden van voedingsmiddelen die van nature veel vet bevatten, zoals kippenvleugels of worsten, nodig zijn om tijdens het gebruik vet uit de lade van de frituurmand af te voeren.
- Dep voedsel altijd droog vóór het bereiden om bruining te bevorderen en overmatige rookvorming te voorkomen.
- Voor het frituren van kleine porties vers gepaneerd voedsel drukt u de paneerlaag goed aan zodat deze beter hecht. Plaats het in de frituurmand zodat de stukken elkaar niet raken en de lucht vrij kan circuleren langs alle oppervlakken.
- De airfryer kan worden gebruikt om voedsel op te warmen bij een temperatuur van 220°C gedurende 15–20 minuten.

WAARSCHUWINGEN! Gebruik altijd een vleesthermometer om er zeker van te zijn dat vlees, gevogelte en vis volledig gaar zijn voordat u ze eet.

- Om een gelijkmatige gaarheid/bruining te garanderen, opent u de lade van de frituurmand halverwege de bereidingstijd. Controleer, keer of schud het voedsel in de mand krachtig.
- Onthoud dat het frituren van kleinere hoeveelheden voedsel in kortere bereidingstijden betere resultaten oplevert. Pas de temperatuur en de airfrytijd aan naar wens.

BELANGRIJK: Tenzij voedingsmiddelen vooraf ingevet zijn, moeten alle voedingsmiddelen licht met olie worden ingesmeerd vóór het airfryen voor een knapperig en goudbruin resultaat.

- U kunt olie op het voedsel sprayen of met een kwast aanbrengen.
- Olie in sprayvorm werkt goed omdat de olie gelijkmatig wordt verdeeld en er minder olie nodig is.
- Zorg ervoor dat het voedsel droog is voordat u olie toevoegt om een knapperig resultaat te garanderen.
- Snij kleinere stukken om meer oppervlak te creëren voor een krokanter resultaat.
- Het wordt aanbevolen de friteuse 3–5 minuten voor te verwarmen om de bereiding te verbeteren.

PROGRAMMA'S

- Om de vooraf ingestelde programma's te gebruiken, drukt u op knop 13 “”.
- Druk opnieuw op knop 13 “” totdat het gewenste programma is geselecteerd. Het lampje van het geselecteerde programma zal knipperen.
- Nadat het programma is gekozen, drukt u op knop 7 zodat de friteuse begint met verwarmen.
- U kunt op elk moment de ingestelde temperatuur of tijd wijzigen door op knop 10 te drukken en met +/- de temperatuur of tijd te verhogen of te verlagen.

Deze tabel geeft de totale gemiddelde bereidingstijd, het moment waarop een handeling nodig is en welke handeling moet worden uitgevoerd voor het beste resultaat.

Voedsel	Temperatuur	Bereidingstijd
Vlees	200°C	15 min
Friet	200°C	20 min
Taart	160°C	30 min
Kip	200°C	20 min
Vis	170°C	20 min
Filet	180°C	10 min
Gedroogd fruit	40-80°C	4 hours
Kippenvleugels	200°C	13 min

ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWINGEN! Laat de airfryer volledig afkoelen voordat u deze reinigt.

- Haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de frituurmand uit de lade. Zorg ervoor dat de lade en de mand volledig zijn afgekoeld voordat u ze reinigt.
- Was de frituurlade en de mand met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- De frituurmand en de lade zijn vaatwasmachinebestendig. Plaats ze voor het beste reinigingsresultaat in het bovenste rek van de vaatwasser.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een zachte, niet-schurende, vochtige doek.

PROBLEMEN

Het product is in perfecte staat vanuit ons magazijn geleverd. Mocht u echter een probleem ontdekken, gebruik dan onderstaande probleemoplossingsgids. Als u het probleem niet kunt oplossen, neem dan contact op met de geautoriseerde service.

Defect	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Is niet aangesloten op het stopcontact	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het kookprogramma is niet ingesteld	Selecteer de kooktijd/het programma volgens de gebruikershandleiding.
Het voedsel is niet gaar	De hoeveelheid voedsel in de mand is te groot	Plaats kleinere stukken voedsel in de mand. Kleinere stukken worden gemakkelijker gaar.
	De ingestelde temperatuur is te laag	Stel de temperatuur in op het juiste niveau volgens het kookprogramma.
	De kooktijd is te kort	Stel de kooktijd in op het juiste niveau volgens de kookinstructies.
Het voedsel is niet gelijkmatig gaar	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege de kooktijd worden omgedraaid	Voedsel zoals aardappelen moet halverwege de kooktijd worden omgedraaid.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig	U hebt een type voedsel gekozen dat bereiding in een klassieke/gewone frituur vereist	Gebruik snacks die geschikt zijn voor een airfryer of bestrijk ze met een beetje olie om ze knapperiger te maken.
De frituurmand kan niet correct in het apparaat worden geplaatst	Er zit te veel voedsel in de mand	Overschrijd bij het vullen de MAX-aanduiding niet.
	De mand is niet correct geplaatst	Duw de mand in de kooklade totdat u een klik hoort.
Het apparaat geeft witte rook af	Er worden vette voedingsmiddelen bereid	Bij het bereiden van vette voedingsmiddelen loopt een grote hoeveelheid olie in de lade. De olie kan witte rook veroorzaken en de lade kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het eindresultaat van het koken.
	Er bevinden zich vetresten van eerder gebruik in het apparaat	De witte rook wordt veroorzaakt door het verbranden van achtergebleven vet in de kooklade.

Friet is niet gelijkmatig gaar	U hebt niet de juiste aardappelen gebruikt	Reinig de lade grondig na elk gebruik.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt vóór het bereiden	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze tijdens het kookproces heel blijven.
Verse aardappelen zijn niet knapperig na bereiding in de airfryer	De hoeveelheid gebruikte olie en water beïnvloedt het bereidingsresultaat	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
	Reinig en vervang het filter regelmatig.	Droog de aardappelen goed af voordat u olie toevoegt. Snijd de aardappelen in kleinere stukken om ze knapperiger te maken. Voeg iets meer olie toe voor krokantere aardappelen.

Correcte verwijdering van dit product



- Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in de hele EU mag worden weggegooid.
- Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het verantwoord recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.
- Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product voor milieuvriendelijke recycling aannemen.

PRAŠOME ATSARGIAI: PRIETAISO VADOVĄ GALIMA SUKURTI DAUGIAU NEI VIENAM MODELIO. FUNKCIJOS, KURIŲ JŪSŲ PRIETAISAS NETURI, GALI BŪTI IŠVARDYTOS VADOVE.
ŠI KALBA BUVO IŠVERSTA SU DIRBTINIO INTELEKTO PAGALBA.

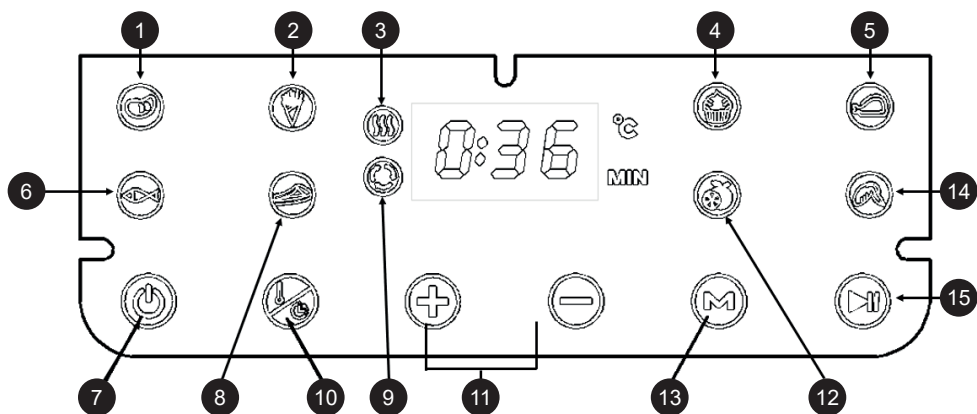
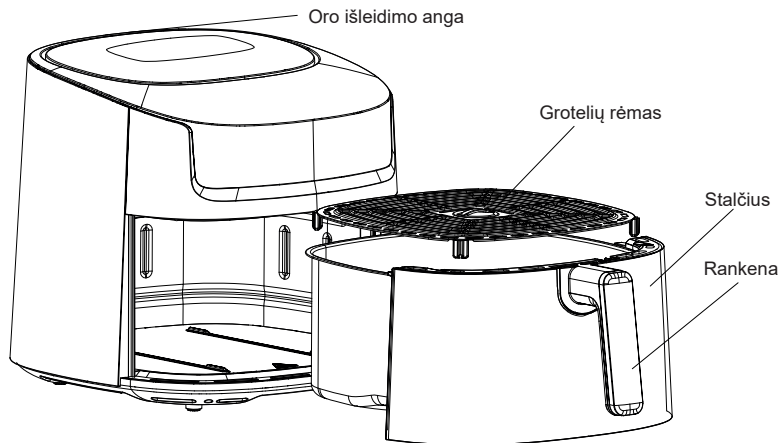
BENDROS SAUGOS INSTRUKCIJOS IR ĮSPĖJIMAI

- Prieš naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Įsitinkinkite, kad vardinė įtampa atitinka jūsų naudojamą tinklo įtampą.
- Išsaugokite naudojimo instrukciją, garantinį taloną, pirkimo kvitą ir, jei įmanoma, dėžę su vidine pakuote!
- Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui ir nėra skirtas komerciniam ar profesionaliam naudojimui!
- Visada ištraukite kištuką iš lizdo, kai prietaisas nenaudojamas, montuojant priedus, valant prietaisą arba įvykus gedimui. Prieš tai išjunkite prietaisą. Traukite už kištuko, o ne už laido.
- Kad apsaugotumėte vaikus nuo elektros prietaisų keliamo pavojaus, niekada nepalikite jų be priežiūros su prietaisu. Parinkdami vietą prietaisui, įsitinkinkite, kad vaikai neturės prieigos prie jo. Pasirūpinkite, kad laidas nekabėtų žemyn.
- Reguliariai tikrinkite prietaisą ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jei aptinkamas bet koks pažeidimas, prietaiso naudoti negalima.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neleiskite jiems žaisti su pakavimo medžiagomis, tokiomis kaip plastikiniai maišeliai.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys, turintys fizinį, jutiminių ar protinių sutrikimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta galimus pavojus. Valymo ir naudotojo priežiūros darbų negali atlikti vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Neremontuokite prietaiso patys, o iškilus problemai kreipkitės į įgaliotą specialistą.
- Saugumo sumetimais pažeistas maitinimo laidas gali būti pakeistas tik tokiu pačiu laidu, kurį pateikia gamintojas, mūsų klientų aptarnavimo skyrius arba kvalifikuotas asmuo.
- Laikykite prietaisą ir laidą atokiau nuo karščio, tiesioginių saulės spindulių, drėgmės, aštrių kraštų ir pan.
- Kai prietaiso nenaudojate, išjunkite jį ir ištraukite kištuką iš lizdo.
- Naudokite tik originalius tiekėjo pateiktus priedus.
- Nenaudokite prietaiso lauke (nebent jis skirtas naudoti lauke). Visada saugokite jį nuo nulio ar minusinės temperatūros.
- Niekada nenaudokite šalia vandens (vonia, kriauklė ir pan.). Prietaisas neturi būti veikiamas lietaus ar drėgmės. Naudokite prietaisą tik sausomis rankomis.
- Jei prietaisas įkrito į vandenį, prieš išimdami jį iš vandens, ištraukite

kištuką iš lizdo. Nelieskite vandens. Prieš pakartotinį naudojimą prietaisą turi patikrinti specialistas. Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, nevalykite prietaiso vandeniui ir nepamirškite jį į vandenį.

- Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį.
- Šį prietaisą galima naudoti tik prijungus prie įžeminto lizdo, įrengto pagal galiojančius reikalavimus. Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa atitinka duomenų lentelėje nurodytą įtampą.
- Pažeidimai, atsiradę naudojant prietaisą ne pagal instrukcijas, netinkamai naudojant ar taisant ne specialistams, nėra dengiami garantijos.
- Visada naudokite prietaisą ant lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
- Prietaiso negalima naudoti, jei jis nukrito iš aukščio ant kieto paviršiaus. Net ir nematomi pažeidimai gali neigiamai paveikti jo saugų veikimą. Prietaisą galima naudoti tik po to, kai jį patikrino specialistas.
- Niekada neneškite ir netraukite prietaiso laikydami už maitinimo kištuko, nes dėl laido pažeidimo gali kilti trumpojo jungimo pavojus. Nelankstykite, nespauskite ir netraukite maitinimo laido per aštirus kraštus.
- Jei yra ventiliacijos angos, jų neuždenkite. Nepilkite skysčių ir neberkite miltelių į ventiliacijos angas.
- Nekiškite pirštų ar kitų daiktų į atviras prietaiso dalis.
- Už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ar šių instrukcijų nesilaikymo, atsakomybė neprisiimama.
- Nudegimo pavojus! Po naudojimo kai kurie paviršiai gali būti karšti. Žinokite apie riziką ir būkite atsargūs su karštais paviršiais.
- Prieš valydami prietaisą, palaukite, kol gruzdintuvė visiškai atvės.
- Naudodami orkaitę, palikite bent 10 cm laisvos vietos iš visų pusių, kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija.
- Nestatykite ant ar šalia karšto dujinio ar elektrinio degiklio, taip pat į įkaitintą orkaitę ar mikrobangų krosnelę.
- Naudokite prietaisą pagal jo talpą, niekada jo neperpildykite.
- Kepant karštu oru, per oro išleidimo angas išsiskiria karšti garai. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat būkite atsargūs dėl karštų garų ir oro, kai išimate indą iš prietaiso.

SUSIPAŽINKITE SU SAVO ORO GRUZDINTUVE



1. Mėsos indikatorius
2. Bulvyčių indikatorius
3. Kaitinimo indikatorius
4. Pyrago indikatorius
5. Vištienos indikatorius
6. Žuvies indikatorius

7. Įjungimo / išjungimo mygtukas
8. Filė indikatorius
9. Ventilatoriaus indikatorius
10. Temperatūros / laiko mygtukas
11. Temperatūros ir laiko reguliavimo mygtukai

12. Džiovintų vaisių ir daržovių indikatorius
13. Programos pasirinkimo mygtukas
14. Vištienos sparnelių indikatorius
15. PAUZĖS mygtukas

PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

- Jei kepimo krepšys yra užfiksuotas stalčiuje prietaiso korpuso viduje, tvirtai suimkite krepšio rankeną, atidarykite stalčių, tada išimkite jį ir padėkite ant švaraus, lygaus darbinio paviršiaus.
- Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes iš prietaiso vidaus ir išorės. Patikrinkite, ar po krepšiu ir aplink jį bei stalčių nėra pakavimo medžiagų.
- Išplaukite kepimo krepšį ir stalčių karštu muiluotu vandeniu.
- Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį. Nuvalykite jį drėgna šluoste, tada kruopščiai nusausinkite visas dalis.
- Išvalę užfiksuokite kepimo krepšį stalčiuje.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

ĮSPĖJIMAI!

- Šio gaminio negalima naudoti vandeniui virinti.
- Būkite labai atsargūs tvarkydami karštą krepšį ir stalčių. Neleiskite garams išeiti iš kepimo krepšio ir maisto.
- Oro gruzdintuvė nekais, o valdymo skydelis liks išjungtas, kol stalčius su krepšiu nebus visiškai uždarytas.

Pastaba: Pirmojo naudojimo metu gali būti juntamas silpnas kvapas. Tai normalu.

- Pastatykite prietaisą ant lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus netoli elektros lizdo.
- Tvirtai suimkite rankeną, atidarykite stalčių, išimkite jį iš prietaiso ir padėkite ant švaraus, lygaus paviršiaus.
- Įdėkite maistą į kepimo krepšį. Neperpildykite jo. Kad būtų užtikrintas tinkamas kepimas ir oro cirkuliacija, NIEKADA neužpildykite krepšio daugiau nei iki pusės.
- Įstumkite surinktą stalčių atgal į priekinę prietaiso dalį. Visada įsitikinkite, kad jis visiškai uždarytas.
- Įjunkite laidą į elektros lizdą. Visi ekranėlio indikatoriai užsidegs 1 sekundei, prietaisas pereis į budėjimo režimą, o maitinimo mygtuko lemputė švies nuolat.
- Paspauskite maitinimo mygtuką 0,5 sekundės – pasigirs garsinis signalas. Bus rodoma numatytoji temperatūra 200°C ir numatytasis laikas „0:15“.
- Paspauskite temperatūros / laiko mygtuką, kad pasirinktumėte nustatymą. Ekrane rodmenys atitinkamai pasikeis.
- Paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką kepimo laikui nustatyti. Laikas gali būti didinamas arba mažinamas po 1 minutę. Maksimalus nustatomas laikas – 60 min.
- Dažnai spaudžiant galima greitai nustatyti laiką. Nustatymo intervalas yra 0:01–0:60, išskyrus džiovintų vaisių režimą.
- Paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką temperatūrai nustatyti. Temperatūra keičiama kas 5°C.
- Dažnai spaudžiant galima greitai nustatyti temperatūrą. Temperatūros intervalas – 40–200°C.
- Lengvai paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką – prietaisas pradės veikti, o variklio ir kaitinimo elemento indikatoriai bus rodomi dinamiškai.
- Baigus kepimą, pasigirs 3 garsiniai signalai, ekrane bus rodoma „000“, prietaisas išsijungs. Atjunkite maitinimo laidą.
- Kad kepimas ir apskrudinimas būtų tolygus, atidarykite stalčių kepimo laiko viduryje. Patikrinkite, apverskite arba stipriai pakratykite maistą krepšyje.

Svarbu: Ištraukus stalčių iš prietaiso korpuso, jis nustoja veikti. Įstačius stalčių atgal, veikimas atnaujinamas. Baigę kepti, išimkite stalčių ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus, tada atlaisvindami apsaugą ir paspausdami krepšio atleidimo mygtuką ▲ išimkite kepimo krepšį. Atidarius stalčių laikmatis sustabdo atgalinį skaičiavimą ir gruzdintuvė nustoja kaitinti, kol stalčius vėl įstatomas ir skaičiavimas tęsiasi.

Atsargiai: Dirbdami su karštu kepimo krepšiu visada naudokite orkaitės pirštines.

Maišydami maistą įsitikinkite, kad krepšys yra užfiksuotas. Kad išvengtumėte sužalojimų ar žalos turtui, nespauskite krepšio atleidimo mygtuko jį nešdami.

Stalčiaus apačioje gali susikaupti karštas aliejus. Kad išvengtumėte nudegimų ar sužalojimų, prieš ištuštinami visada pirmiausia išimkite kepimo krepšį iš stalčiaus.

NIEKADA neapverskite stalčiaus su įdėtu krepšiu.

ĮSPĖJIMAS! Kai prietaisas nenaudojamas, atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Prieš išimdami stalčių ar maistą iš krepšio, palikite paruoštą maistą pastovėti 5–10 sekundžių.

NAUDINGI PATARIMAI

- Naudokite alyvuogių aliejus purškalą arba augalinį aliejų kepiniai karšto oro gruzdintuvėje.
 - Naudokite savo karšto oro gruzdintuvę iš anksto supakuotiems maisto produktams ruošti su nedideliu kiekiu aliejaus ir per trumpesnę laiką. Kaip bendrą taisyklę, sumažinkite recepte nurodytą kepinio temperatūrą 10°C ir sutrumpinkite kepinio laiką 30–50 %, priklausomai nuo maisto rūšies ir kiekio.
 - Neperpildykite kepinio krepšelio. Niekada neužpildykite jo daugiau nei iki pusės.
 - Norint pasiekti geriausių rezultatų, kai kuriuos maisto produktus kepinio metu reikia stipriai pakratyti arba apverst.
 - Kad išvengtumėte per didelio dūmų kiekio, kepanat natūraliai daug riebalų turinčius produktus, tokius kaip višties sparneliai ar dešrelės, naudojimo metu gali reikėti išpilti riebalus iš krepšelio stalčiaus.
 - Prieš kepdami visada nusauskite maistą, kad paskatintumėte apskrudinimą ir išvengtumėte per didelio dūmų kiekio.
 - Kepant nedideles porcijas šviežiai apvolio to maisto, prispauskite džiovėsius prie maisto, kad jie geriau priliptų. Įdėkite į kepinio krepšelį taip, kad gabalėliai nesiliestų ir oras galėtų laisvai cirkuliuoti aplink visus paviršius.
 - Karšto oro gruzdintuvę galima naudoti maistui pašildyti 220°C temperatūroje 15–20 minučių.
- ĮSPĖJIMAI!** Visada naudokite mėsos termometrą, kad įsitikintumėte, jog mėsa, paukštiena ir žuvis yra visiškai iškepę prieš vartojimą.

- Kad užtikrintumėte tolygų iškepimą / apskrudinimą, atidarykite krepšelio stalčių įpusėjus kepinio laikui. Patikrinkite, apverskite arba stipriai pakratykite maistą krepšelyje.
- Atminkite, kad mažesnių maisto kiekių kepinas trumpesnę laiką duoda geresnių rezultatų. Reguliokite temperatūrą ir kepinio laiką pagal savo skonį.

SVARBU: Jei maistas nėra iš anksto pateptas riebalais, norint gauti trašką ir apskrudusią plutelę, prieš kepimą jį reikia lengvai patepti aliejumi.

- Galite purkšti arba tepti aliejų teptuku ant maisto.
- Aliejaus purškalai veikia gerai, nes aliejus pasiskirsto tolygiai ir jo reikia mažiau.
- Kad rezultatas būtų traškus, prieš įpildami aliejaus įsitikinkite, kad maistas yra sausas.
- Supjaustykite mažesniais gabalėliais, kad padidintumėte paviršiaus plotą ir gautumėte traškesnį rezultatą.
- Rekomenduojama iš anksto pašildyti gruzdintuvę 3–5 minutes, kad pagerintumėte kepinio rezultatą.

PROGRAMOS

- Norėdami naudoti iš anksto nustatytas programas, paspauskite mygtuką 13 “

Šioje lentelėje pateiktas bendras vidutinis kepinio laikas, momentas, kada reikia atlikti veiksmą, ir kokį veiksmą reikia atlikti siekiant geriausių rezultatų.

Maistas	Temperatūra	Kepimo laikas
Mėsa	200°C	15 min
Bulvytės	200°C	20 min
Pyragas	160°C	30 min
Vištiena	200°C	20 min
Žuvis	170°C	20 min
Filė	180°C	10 min
Džiovinti vaisiai	40-80°C	4 valandos
Višties sparneliai	200°C	13 min

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAI! Prieš valydami leiskite oro gruzdintuvei visiškai atvėsti.

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo. Ištraukite kepimo krepšelį iš stalčiaus. Prieš valydami įsitikinkite, kad kepimo stalčius ir krepšelį visiškai atvėso.
- Nuplaukite kepimo stalčių ir krepšelį karštu vandeniu su plovikliu. Nenaudokite metalinių įrankių ar abrazyvinių valiklių, nes tai gali pažeisti nelimpančią dangą.
- Krepšelis ir stalčius tinkami plauti indaplovėje. Siekiant geriausių rezultatų, dėkite juos į viršutinę indaplovės lentyną.
- Prietaiso korpusą valykite minkšta, neabrazyvine drėgna šluoste.

GEDIMAI

Gaminys buvo pristatytas iš mūsų sandėlio nepriekaištingos būklės. Jei vis dėlto pastebėsite problemą, naudokitės toliau pateiktu trikčių šalinimo vadovu. Jei problemos išspręsti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį servisą.

Gedimas	Galima priežastis	Sprendimas
Oro gruzdintuvė neveikia	Neprijungta prie elektros lizdo	Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo.
	Nenustatyta kepimo programa	Nustatykite kepimo laiką / programą pagal naudotojo vadovą.
Maistas neiškepęs	Krepšelyje per didelis maisto kiekis	krepšelį dėkite mažesnius maisto gabalėlius. Mažesni gabalėliai iškepa lengviau.
	Nustatyta per žema temperatūra	Nustatykite tinkamą temperatūrą pagal kepimo programą.
	Per trumpas kepimo laikas	Nustatykite tinkamą kepimo laiką pagal instrukcijas.
Maistas iškepęs netolygiai	Tam tikrą maistą reikia apversti įpusėjus kepimo laikui	Tokį maistą kaip bulvės reikia apversti įpusėjus kepimo laikui.
Kepti užkandžiai nėra traškūs	Pasirinktas maisto tipas, kuriam reikia įprastos gruzdintuvės	Naudokite užkandžius, tinkamus oro gruzdintuvei, arba lengvai patepkite juos aliejumi, kad būtų traškesni.
Krepšelio negalima tinkamai įstatyti į prietaisą	Krepšelyje per daug maisto	Pildydami neviršykite MAX žymos.
	Krepšelis netinkamai įstatytas	Įstumkite krepšelį į kepimo indą, kol išgirsite spragtelėjimą.
Iš prietaiso sklinda balti dėmai	Kepamas riebus maistas	Kepant riebią maistą, didelis kiekis aliejaus nuteka į indą. Aliejus gali sukelti baltus dėmus, o indas gali įkaisti labiau nei įprastai. Tai neturi įtakos galutiniam kepimo rezultatui.
	Prietaise liko riebalų likučių po ankstesnio naudojimo	Balti dėmai atsiranda dėl likusių riebalų degimo kepimo inde.
Bulvytės kepa netolygiai	Naudotos netinkamos bulvės	Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite indą.
	Bulvės prieš kepimą nebuvo gerai nuplautos	Naudokite šviežias bulves ir užtikrinkite, kad kepimo metu jos išliktų vientisos.
Šviežios bulvės po kepimo oro gruzdintuvėje nėra traškios	Naudojamo aliejaus ir vandens kiekis turi įtakos kepimo rezultatui	Gerai nuplaukite bulves, kad pašalintumėte krakmolą.
	Reguliariai valykite ir keiskite filtrą.	Prieš įpildami aliejaus, bulves gerai nusauskinkite. Supjaustykite bulves mažesniais gabalėliais, kad jos būtų traškesnės. Įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad bulvės būtų traškesnės.

Teisingas šio produkto likvidavimas



- Šis ženklas nurodo, kad šio produkto neturėtumėte išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES.
- Siekiant išvengti galimo žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų tvarkymo, atliekas reikia perdirbti atsakingai, skatinant tvarų medžiagų išteklių perdirbimą.
- Norėdami grąžinti naudotą įrenginį, naudokite grąžinimo ir rinkimo sistemas arba susisiekite su pardavėju, kur įsigijote produktą. Jie gali priimti šį produktą aplinkai saugiam perdirbi

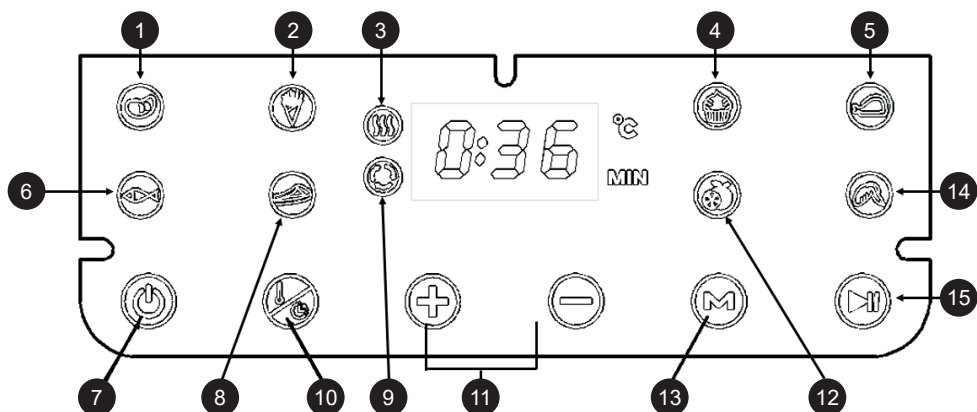
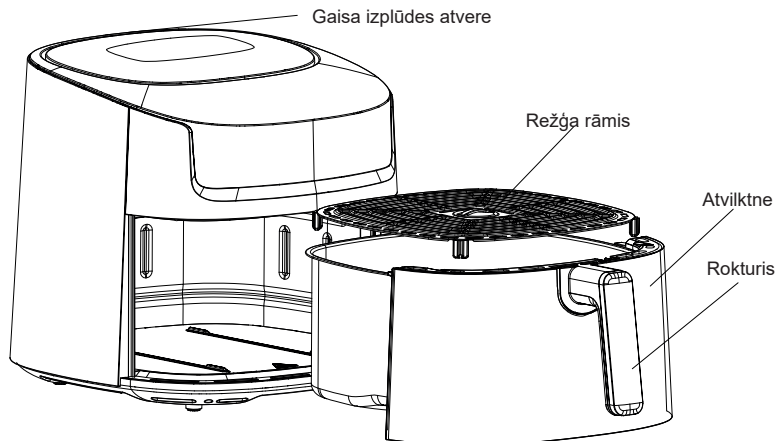
LŪDZAM, PIEVĒRSIET UZMANĪBU: IERĪCES ROCEKLIS VAR TIKT IZVEIDOTS VAI VAIROTI VAIROTI VAI VAIRĀKĀM MODEĻIEM. FUNKCIJAS, KO JŪSU IERĪCĒ NAV, VAR TIKT UZSKAITĪTAS ROCEKLĪ. ŠĪ VALODA IR TULKOTA AR MĀKSLĪGĀ INTELEKTA PALĪDZĪBU.

PAMATDROŠĪBAS NORĀDĪJUMI UN BRĪDINĀJUMI

- Pirms šīs ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Lūdzu, pārliecinieties, ka nominālais spriegums atbilst jūsu izmantotajam tīkla spriegumam.
- Saglabāiet lietošanas instrukciju, garantijas talonu, pirkuma čeku un, ja iespējams, arī kartona iepakojumu ar iekšējo iepakojumu!
- Ierīce ir paredzēta tikai privātai lietošanai un nav paredzēta komerciālai vai profesionālai lietošanai!
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, ja ierīce netiek lietota, pievienojot piederumus, tīrot ierīci vai ja rodas traucējumi. Pirms tam izslēdziet ierīci. Velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada.
- Lai pasargātu bērnus no elektroierīču radītajām briesmām, nekad neatstājiēt viņus bez uzraudzības kopā ar ierīci. Izvēloties ierīces novietošanas vietu, nodrošiniēt, lai bērniem tai nebūtu piekļuves. Pārliecinieties, ka vads nekarājas lejup.
- Regulāri pārbaudiet ierīci un vadu, vai nav bojājumu. Ja konstatēti jebkādi bojājumi, ierīci nedrīkst lietot.
- Neļaujiēt bērniem spēlēties ar ierīci. Neļaujiēt viņiem spēlēties ar iepakojuma materiāliem, piemēram, plastmasas maisīņiem.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas norādījumus par drošu ierīces lietošanu un saprot iespējamās riskus. Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Nelabojiēt ierīci paši, bet problēmu gadījumā saziņiēties ar pilnvarotu speciālistu.
- Drošības apsvērumu dēļ bojātu tīkla vadu drīkst nomainīt tikai ar līdzvērtīgu vadu no ražotāja, mūsu klientu apkalpošanas dienesta vai kvalificētas personas.
- Turiet ierīci un vadu prom no karstuma, tiešiem saules stariem, mitruma, asām malām un tamlīdzīgi.
- Izslēdziēt ierīci un atvienojiēt to no elektrotīkla, kad tā netiek lietota.
- Izmantojiēt tikai oriģinālos piederumus, ko nodrošina piegādātājs.
- Nelietojiēt ierīci ārpus telpām (ja vien tā nav paredzēta lietošanai ārpus telpām). Vienmēr pasargājiēt to no nulles vai zemākas temperatūras.
- Nekad nelietojiēt ierīci ūdens tuvumā (vanna, izlietne utt.). Ierīci nedrīkst pakļaut lietum vai mitrumam. Lietojiēt ierīci tikai ar sausām rokām.

- Ja ierīce iekrīt ūdenī, pirms tās izņemšanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Nepieskarieties ūdenim. Pirms atkārtotas lietošanas ierīce jāpārbauda speciālistam. Lai izvairītos no elektrošoka riska, netīriet ierīci ar ūdeni un neiegremdējiet to ūdenī.
- Lietojiet ierīci tikai paredzētajam nolūkam.
- Šo ierīci drīkst darbināt tikai tad, ja tā ir pievienota zemētai kontaktligzdai, kas uzstādīta saskaņā ar noteikumiem. Pārliecinieties, ka barošanas spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes.
- Bojājumi, kas radušies, lietojot ierīci neatbilstoši instrukcijām, nepareizi lietojot vai ja remontu nav veicis speciālists, netiek segti ar garantiju.
- Vienmēr lietojiet ierīci uz līdzenas un horizontālas virsmas.
- Ierīci nedrīkst lietot pēc tam, ja tā nokritusi no augstuma uz cietas virsmas. Pat neredzami bojājumi var negatīvi ietekmēt tās drošu darbību. Ierīci drīkst lietot tikai pēc profesionālas pārbaudes.
- Nekad nepārvietojiet un nevelciet ierīci, turot aiz kontaktdakšas, jo kabeļa bojājuma dēļ pastāv īssavienojuma risks. Nelokiet, nespiediet un nevelciet barošanas vadu pāri asām malām.
- Ja ir ventilācijas atveres, neaizsedziet tās. Nelejiet šķidrumus un neberiet pulverus ventilācijas atverēs.
- Nelieciet pirkstus vai citus priekšmetus ierīces atvērtajās daļās.
- Atbildība netiek uzņemta par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai šo instrukciju neievērošanas dēļ.
- Apdegumu risks! Pēc lietošanas dažas virsmas var būt karstas. Apzinieties riskus un esiet uzmanīgi ar karstām virsmām.
- Pirms ierīces tīrīšanas pagaidiet, līdz fritieris pilnībā atdziest.
- Darbinot cepeškrāsni, atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas no visām pusēm, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.
- Nenovietojiet ierīci uz vai pie karsta gāzes vai elektriskā degļa, kā arī sakarsētā cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Lietojiet ierīci atbilstoši tās ietilpībai, nekad to nepārpildiet.
- Gatavošanas laikā ar karsto gaisu caur gaisa izplūdes atverēm izdalās karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Esiet piesardzīgi arī ar karsto tvaiku un gaisu, izņemot trauku no ierīces.

IEPAZĪSTIET SAVU GAIŠA FRITIERI



- | | | |
|-----------------------------|---|--|
| 1. Gaļas indikators | 7. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 12. Žāvētu augļu un dārzeņu indikators |
| 2. Frī kartupeļu indikators | 8. Filejas indikators | 13. Programmas izvēles poga |
| 3. Sildīšanas indikators | 9. Ventilatora indikators | 14. Vistas spārniņu indikators |
| 4. Pīrāga indikators | 10. Temperatūras / laika poga | 15. PAUZE poga |
| 5. Vistas indikators | 11. Temperatūras un laika regulēšanas pogas | |
| 6. Zivju indikators | | |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Ja cepšanas grozs ir nofiksēts atvilktnē ierīces korpusa iekšpusē, stingri satveriet groza rokturi, atveriet atvilktni, pēc tam izņemiet to un novietojiet uz tīras, līdzenas darba virsmas.
- Noņemiet visu iepakojuma materiālu un uzlīmes no ierīces iekšpuses un ārpusē. Pārbaudiet, vai zem un ap cepšanas grozu un atvilktni nav palicis iepakojums.
- Nomazgājiet cepšanas grozu un atvilktni karstā ziepūdenī.
- Neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī. Notīriet to ar mitru drānu un rūpīgi nosusiniet visas daļas.
- Pēc tīrīšanas nofiksējiet cepšanas grozu atvilktnē.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

BRĪDINĀJUMI!

- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot ūdens vārīšanai.
- Esiet ļoti uzmanīgi, rīkojoties ar karstu grozu un atvilktni. Novērsiet tvaika izplūšanu no cepšanas groza un ēdiena.
- Gaisa fritieris nesāks sildīt, un vadības panelis paliks izslēgts, līdz cepšanas groza atvilktnē būs pilnībā aizvērts.

Piezīme: Pirmajā lietošanas reizē ierīce var izdalīt vieglu smaržu. Tas ir normāli.

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, karstumizturīgas virsmas netālu no kontaktligzdas.
- Stingri satveriet rokturi, atveriet atvilktni, izņemiet to no ierīces un novietojiet uz tīras, līdzenas virsmas.
- Ievietojiet ēdienu cepšanas grozā. Nepārpildiet to. Lai nodrošinātu pareizu gatavošanu un gaisa cirkulāciju, NEKAD nepiepildiet grozu vairāk nekā līdz pusei.
- Iebīdīet salikto atvilktni atpakaļ ierīces priekšpusē. Vienmēr pārliecinieties, ka tā ir pilnībā aizvērts.
- Pievienojiet kontaktdakšu elektrotīklam. Visi displeja indikatori iedegsies uz 1 sekundi, ierīce pāries gaidīšanas režīmā, un ieslēgšanas pogas indikators degs nepārtraukti.
- Nospiediet ieslēgšanas pogu uz 0,5 sekundēm — atskanēs skaņas signāls. Displejā parādīsies noklusējuma temperatūra 200°C un noklusējuma laiks „0:15”.
- Nospiediet temperatūras / laika pogu, lai izvēlētos iestatījumu. Displeja rādījumi attiecīgi mainīsies.
- Nospiediet „+” vai „-” pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Laiku var palielināt vai samazināt par 1 minūti. Maksimālais iestatāmais laiks ir 60 minūtes.
- Bieži nospiežot, laiku var iestatīt ātrāk. Iestatīšanas diapazons ir 0:01–0:60, izņemot žāvētu augļu režīmu.
- Nospiediet „+” vai „-” pogu, lai iestatītu gatavošanas temperatūru. Temperatūra mainās ar 5°C soli.
- Bieži nospiežot, temperatūru var iestatīt ātrāk. Temperatūras diapazons ir 40–200°C.
- Viegli nospiediet starta / pauzes pogu — ierīce sāks darboties, un motora un sildelementa indikatori tiks attēloti dinamiskā režīmā.
- Pēc gatavošanas beigām atskanēs 3 skaņas signāli, displejā parādīsies „000”, ierīce izslēgsies. Atvienojiet kontaktdakšu no elektrotīkla.
- Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu vai apbrūnināšanu, atveriet atvilktni gatavošanas laika vidū. Pārbaudiet, apgrieziet vai kārtīgi sakratiet ēdienu grozā.

Svarīgi: Izvelkot atvilktni no ierīces korpusa, tā pārtrauc darbību. Darbība atsāksies, kad atvilktnē tiks ievietota atpakaļ. Pēc cepšanas izņemiet atvilktni un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas, pēc tam izņemiet cepšanas grozu no atvilktnes, atbrīvojot aizsargu un nospiežot groza atbrīvošanas pogu “▲”. Taimeris apturēs atpakaļskaitīšanu, kad atvilktnē tiks atvērts, un ierīce pārtrauks sildīt, līdz atvilktnē tiks ievietota atpakaļ un atpakaļskaitīšana turpināsies.

Uzmanību: Vienmēr lietojiet virtuves cimds, rīkojoties ar karstu cepšanas grozu.

Pārliecinieties, ka grozs ir nofiksēts, kad maisāt ēdienu. Lai izvairītos no traumām vai īpašuma bojājumiem, nespiediet groza atbrīvošanas pogu pārvietošanas laikā.

Atvilktnes apakšā var uzkrāties karsta eļļa. Lai izvairītos no traumām vai apdegumiem, pirms iztukšošanas vienmēr vispirms izņemiet cepšanas grozu no atvilktnes.

NEKAD neapgrieziet atvilktni otrādi, kamēr grozs atrodas iekšā.

BRĪDINĀJUMS! Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad tā netiek lietota.

Pirms izņemat atvilktni vai ēdienu no groza, ļaujiet pagatavotajam ēdienam nostāvēties 5–10 sekundes.

NODERĪGI PADOMI

- Gaisa fritēšanai izmantojiet olīveļļas aerosolu vai augu eļļu.
- Izmantojiet savu gaisa fritieri iepakotu pārtikas produktu pagatavošanai ar mazāku eļļas daudzumu un īsākā laikā. Parasti ieteicams samazināt receptē norādīto gatavošanas temperatūru par 10°C un saīsināt gatavošanas laiku par 30% līdz 50% atkarībā no pārtikas veida un daudzuma.
- Nepārpildiet cepšanas grozu. Nekad nepiepildiet grozu vairāk kā līdz pusei.
- Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, dažus produktus gatavošanas laikā nepieciešams enerģiski sakratīt vai apgrīzēt.
- Lai izvairītos no pārmērīgas dūmošanas, gatavojot produktus ar dabīgi augstu tauku saturu, piemēram, vistas spārniņus vai desas, lietošanas laikā var būt nepieciešams izliet taukus no groza atvilktnes.
- Pirms gatavošanas vienmēr nosusiniet pārtiku, lai veicinātu apbrūnināšanos un novērstu pārmērīgu dūmošanu.
- Cepot nelielas porcijas svaigi panētu produktu, piespiediet panējumu pie produkta, lai tas labāk pieliptu. Ievietojiet grozā tā, lai gabali nesaskartos un gaiss varētu brīvi cirkulēt ap visām virsmām.
- Gaisa fritieri var izmantot ēdiena uzsildīšanai 220°C temperatūrā 15–20 minūtes.

BRĪDINĀJUMI! Vienmēr izmantojiet gaļas termometru, lai pārliecinātos, ka gaļa, mājuptni un zivis pirms lietošanas uzturā ir pilnībā gatavi.

- Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavību/apbrūnināšanos, atveriet groza atvilktni gatavošanas laika vidū. Pārbaudiet, apgrīziet vai enerģiski sakratiet produktus grozā.
- Atcerieties, ka mazāku porciju gatavošana īsākā laikā nodrošina labākus rezultātus. Pielāgojiet temperatūru un gaisa fritēšanas laiku atbilstoši savai gaumei.

SVARĪGI: Ja produkti nav iepriekš ieeļļoti, kraukšķīga un zeltaini brūna rezultāta iegūšanai tie pirms gaisa fritēšanas viegli jāieeļļo.

- Eļļu var uzsmidzināt vai uzklāt ar otiņu uz pārtikas.
- Eļļas aerosoli darbojas labi, jo eļļa tiek vienmērīgi sadalīta un nepieciešams mazāks tās daudzums.
- Lai nodrošinātu kraukšķīgu rezultātu, pārliecinieties, ka produkti pirms eļļas pievienošanas ir sausi.
- Sagrieziet mazākos gabalos, lai palielinātu virsmas laukumu kraukšķīgākam rezultātam.
- Ieteicams iepriekš uzsildīt fritieri 3–5 minūtes, lai uzlabotu gatavošanas rezultātu.

PROGRAMMAS

- Lai izmantotu iepriekš iestatītās programmas, nospiediet pogu 13 “

Šajā tabulā norādīts kopējais vidējais gatavošanas laiks, brīdis, kad nepieciešama darbība, un kāda darbība jāveic, lai sasniegtu vislabākos rezultātus.

Pārtika	Temperatūra	Gatavošanas laiks
Gaļa	200°C	15 min
Frī kartupeļi	200°C	20 min
Pīrāgs	160°C	30 min
Vistas gaļa	200°C	20 min
Zivis	170°C	20 min
Fileja	180°C	10 min
Žāvēti augļi	40-80°C	4 stundas
Vistas spārniņi	200°C	13 min

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMI! Pirms tīrīšanas ļaujiet gaisa fritētājam pilnībā atdzist.

- Atvienojiet fritētāju no kontaktligzdas. Izņemiet cepšanas grozu no atvilktnes. Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka cepšanas atvilktnē un grozs ir pilnībā atdzisuši.
- Nomazgājiet cepšanas atvilktni un grozu ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet metāla piederumus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.
- Cepšanas grozs un atvilktnē ir piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Lai iegūtu labākos rezultātus, ievietojiet tos trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā.
- Ierīces korpusu tīriet ar mīkstu, neabrazīvu, mitru drānu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Produkts tika piegādāts no mūsu noliktavas nevainojamā stāvoklī. Tomēr, ja pamanāt problēmu, izmantojiet zemāk sniegto problēmu novēršanas ceļvedi. Ja problēmu nevarat atrisināt, sazinieties ar autorizēto servisu.

Defekts	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Gaisa fritētājs nedarbojas	Nav pievienots kontaktligzdai	Pievienojiet ierīci kontaktligzdai.
	Nav iestatīta gatavošanas programma	Iestatiet gatavošanas laiku/programmu saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatu.
Ēdiens nav izcepts	Grozā ievietots pārāk liels ēdiena daudzums	Ievietojiet grozā mazākus ēdiena gabalus. Mazāki gabali izcepas vieglāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema	Iestatiet pareizu temperatūru atbilstoši gatavošanas programmai.
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss	Iestatiet pareizu gatavošanas laiku atbilstoši instrukcijām.
Ēdiens nav vienmērīgi izcepts	Noteiktus pārtikas veidus nepieciešams apgriezt gatavošanas laika vidū	Pārtiku, piemēram, kartupeļus, nepieciešams apgriezt gatavošanas laika vidū.
Ceptās uzkodas nav kraukšķīgas	Izvēlēts pārtikas veids, kas paredzēts gatavošanai klasiskajā fritētājā	Izmantojiet uzkodas, kas piemērotas gaisa fritētājam, vai viegli apsmērējiet tās ar eļļu, lai padarītu kraukšķīgākas.
Cepšanas grozu nevar pareizi ievietot ierīcē	Grozā ir pārāk daudz ēdiena	Nepārsniedziet MAX atzīmi, piepildot grozu.
	Grozs nav pareizi ievietots	Iebīdiet grozu gatavošanas traukā, līdz atskan klikšķis.
Ierīce izdala baltus dūmus	Tiek gatavots trekns ēdiens	Gatavojot treknu ēdienu, liels daudzums eļļas notek traukā. Eļļa var radīt baltus dūmus, un trauks var sakarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē gala gatavošanas rezultātu.
	Ierīcē palikuši tauku atlikumi no iepriekšējās lietošanas	Baltie dūmi rodas no traukā palikušo tauku sadegšanas.
Frī kartupeļi nav vienmērīgi izcepti	Nav izmantoti piemēroti kartupeļi	Pēc katras lietošanas rūpīgi iztīriet trauku.
	Kartupeļi pirms gatavošanas nav labi nomazgāti	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārliecinieties, ka gatavošanas laikā tie saglabā formu.
Svaigi kartupeļi pēc gatavošanas gaisa fritētājā nav kraukšķīgi	Izmantotais eļļas un ūdens daudzums ietekmē rezultātu	Rūpīgi noskalojiet kartupeļus, lai noņemtu cieti.
	Regulāri tīriet un nomainiet filtru.	Pirms eļļas pievienošanas kārtīgi nosusiniet kartupeļus. Sagrieziet kartupeļus mazākos gabalos, lai tie būtu kraukšķīgāki. Pievienojiet nedaudz vairāk eļļas, lai iegūtu kraukšķīgākus kartupeļus.

Šī produkta pareiza likvidācija



- Šis markējums norāda, ka šo produktu nevajadzētu izmest kopā ar citiem mājāsaimniecības atkritumiem visā ES teritorijā.
- Lai novērstu iespējamu kaitējumu vides vai cilvēku veselībai no neskontrolētas atkritumu likvidēšanas, to atkārtoti pārstrādājiet atbildīgi, veicinot ilgtspējīgu materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.
- Lai atgrieztu savu izmantoto ierīci, lūdz, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar mazumtirgotāju, kur iegādājāties produktu. Viņi var šo produktu pieņemt vides drošai pārstrādei.

PALUN PANGE TÄHELE: SEADME KASUTUSJUHEND VÕIB OLLA LOODUD ROHKEM KUI ÜHELE MUDALILE. FUNKTSIOONID, MIDA TEIE SEADMEL PUUDUB, VÕIVAD JUHISES OLEMAS. SEE KEEL ON TÖLGITUD TEHISINTELLEKTI ABIL.

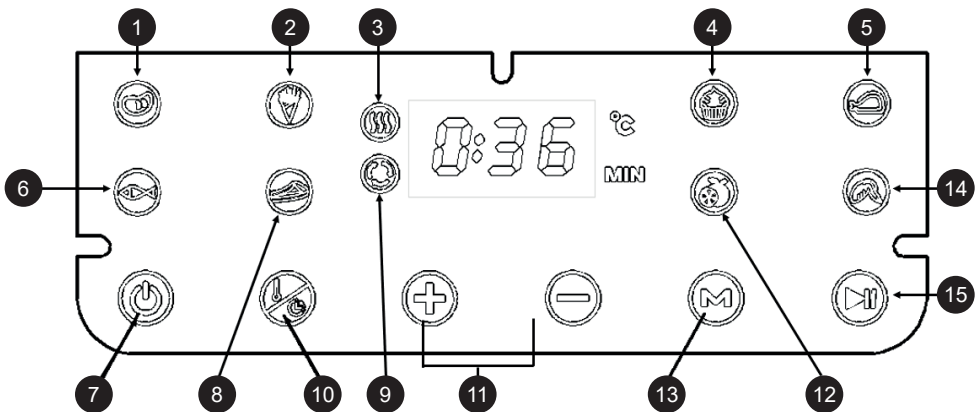
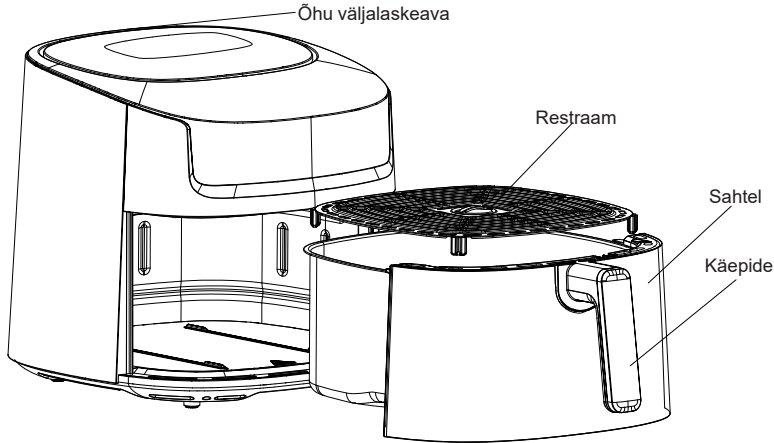
ÜLDSEKASUTUSJUHISED JA HOIATUSED

- Enne selle seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Palun veenduge, et nimipingele vastab teie kasutatavale võrgupinge.
- Hoidke alles kasutusjuhend, garantiitõend, ostutšekk ja võimaluse korral ka karp koos sisepakendiga!
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks ega ole ette nähtud äriliseks ega professionaalseks kasutamiseks!
- Eemaldage alati pistik pistikupesast, kui seadet ei kasutata, lisatarvikute paigaldamisel, seadme puhastamisel või rikke ilmnemisel. Lülitage seade eelnevalt välja. Tõmmake pistikust, mitte juhtmest.
- Laste kaitsmiseks elektriseadmete ohtude eest ärge jätke neid kunagi seadmega järelevalveta. Seadme asukohta valides veenduge, et lastel ei oleks sellele juurdepääsu. Hoolitsege selle eest, et juhe ei ripuks alla.
- Kontrollige regulaarselt seadet ja juhet kahjustuste suhtes. Kui esineb mis tahes kahjustusi, ei tohi seadet kasutada.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida. Ärge lubage neil mängida pakkematerjalidega, näiteks kilekottidega.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või puuduvad kogemused ja teadmised, kui nad on järelevalve all või neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ning nad mõistavad võimalikke ohte. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all.
- Ärge parandage seadet ise, vaid pöörduge probleemi korral volitatud spetsialisti poole.
- Ohutuse tagamiseks tohib kahjustatud toitejuhtme asendada ainult samaväärse juhtmega tootjalt, meie klienditeenindusest või vastava kvalifikatsiooniga isikult.
- Hoidke seadet ja juhet eemal kuumusest, otsesest päikesevalgusest, niiskusest, teravatest servadest jms.
- Kui te seadet ei kasuta, lülitage see välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- Kasutage ainult tarnija poolt pakutavaid originaaltarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välitingimustes (välja arvatud juhul, kui see on selleks ette nähtud). Kaitske seadet alati null- või miinustemperatuuride eest.
- Ärge kunagi kasutage seadet vee läheduses (vann, kraanikauss jne).

Seadet ei tohi jätta vihma ega niiskuse kätte. Kasutage seadet ainult kuivade kätega.

- Kui seade kukub vette, eemaldage enne veest väljavõtmist pistik pistikupesast. Ärge puudutage vett. Enne uuesti kasutamist peab spetsialist seadet kontrollima. Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge puhastage seadet veega ega kastke seda vette.
- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.
- Seda seadet tohib kasutada ainult siis, kui see on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandatud pistikupesasse. Veenduge, et toitepinge vastab andmesildil märgitud pingele.
- Kahjustused, mis tekivad seadme kasutamisel muul kui juhendis ette nähtud eesmärgil, valel kasutamisel või ebapädeva isiku poolt parandamisel, ei kuulu garantii alla.
- Kasutage seadet alati tasasel ja horisontaalsel pinnal.
- Seadet ei tohi enam kasutada, kui see on kukkunud kõrgelt kõvale pinnale. Isegi nähtamatud kahjustused võivad mõjutada seadme ohutust. Seadet tohib kasutada alles pärast spetsialisti kontrolli.
- Ärge kunagi kandke ega tõmmake seadet toitepistikust kinni hoides, kuna juhtme purunemise tõttu võib tekkida lühise oht. Ärge painutage, pigistage ega tõmmake toitejuhet üle teravate servade.
- Kui seadmel on ventilatsiooniavad, ärge katke neid. Ärge valage vedelikke ega pulbreid ventilatsiooniavadesse.
- Ärge sisestage sõrmi ega muid esemeid seadme avatud osadesse.
- Ebaõigest kasutamisest või nende juhiste eiramisest põhjustatud kahjude eest vastutust ei võeta.
- Põletusohu! Pärast kasutamist võivad mõned pinnad olla kuumad. Olge teadlik riskidest ja ettevaatlik kuumade pindade suhtes.
- Enne seadme puhastamist oodake, kuni fritüür on täielikult jahtunud.
- Ahju kasutamisel jätke kõikidele külgedele vähemalt 10 cm vaba ruumi piisava õhuringluse tagamiseks.
- Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripõleti peale ega lähedusse ega kuumutatud ahju või mikrolaineahju.
- Kasutage seadet vastavalt selle mahutavusele, ärge kunagi täitke seda üle.
- Kuumõhufritüürimisel eraldub kuum aur õhu väljalaskeavade kaudu. Hoidke käed ja nägu ohutus kauguses aurust ja õhu väljalaskeavadest. Olge ettevaatlik ka kuuma auru ja õhu suhtes, kui eemaldate anuma seadmest.

TUTVUGE OMA ÕHUFRITÜÜRIGA



- | | | |
|-----------------------------|---|--|
| 1. Liha indikaator | 7. Sisse-/väljalülitusnupp | 12. Kuivatatud puuviljade ja köögiviljade indikaator |
| 2. Friikartulite indikaator | 8. Filee indikaator | 13. Programmi valiku nupp |
| 3. Kuumutamise indikaator | 9. Ventilatori indikaator | 14. Kanatiibade indikaator |
| 4. Piruka indikaator | 10. Temperatuuri / aja nupp | 15. PAUSI nupp |
| 5. Kana indikaator | 11. Temperatuuri ja aja reguleerimisnupud | |
| 6. Kala indikaator | | |

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- Kui küpsetuskorv on seadme korpuse sees sahtlisse lukustatud, haarake kindlalt korvi käepidemest, avage sahtel, seejärel eemaldage sahtel ja asetage see puhtale, tasasele tööpinnale.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja sildid seadme seest ja väljast. Kontrollige, et küpsetuskorvi ja sahtli all ega ümber ei oleks pakkematerjali.
- Peske küpsetuskorv ja sahtel kuuma seebiveega.
- Ärge kastke seadme korpust vette. Pühkige seda niiske lapiga ning kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Pärast puhastamist lukustage küpsetuskorv tagasi sahtlisse.

KASUTUSJUHISED

HOIATUSED!

- Seda toodet ei tohi kasutada vee keetmiseks.
- Olge väga ettevaatlik kuuma korvi ja sahtli käsitlemisel. Vältige auru väljumist küpsetuskorvist ja toidust.
- Õhufritiüür ei hakka kuumenema ning juhtpaneel jääb välja lülitatuks, kuni küpsetuskorvi sahtel on täielikult suletud.

Märkus: Esmakordsel kasutamisel võib seade eritada kerget lõhna. See on normaalne.

- Asetage seade tasasele, kuumakindlale pinnale pistikupesa lähedusse.
- Haarake kindlalt käepidemest, avage sahtel, eemaldage see seadmest ja asetage puhtale tasasele pinnale.
- Asetage toit küpsetuskorvi. Ärge täitke korvi üle. Õige küpsetamise ja õhuringluse tagamiseks ÄRGE KUNAGI täitke korvi rohkem kui poolenisti.
- Lükake kokkupandud sahtel tagasi seadme esiossa. Veenduge alati, et sahtel on täielikult suletud.
- Ühendage toitejuhe seinakontakti. Kõik ekraani tuled süttivad 1 sekundiks, seade läheb ooterežiimi ning toitenuppu tuli põleb pidevalt.
- Vajutage toitenuppu 0,5 sekundit – kostub helisignaal. Kuvatakse vaikimisi temperatuur 200°C ja vaikimisi aeg „0:15”.
- Vajutage temperatuuri / aja nuppu, et valida seadistus. Ekraanil kuvatavad numbrid muutuvad vastavalt.
- Vajutage „+” või „-” nuppu küpsetusaja seadistamiseks. Aega saab suurendada või vähendada 1 minuti võrra. Maksimaalne seadistatav aeg on 60 minutit.
- Nuppu korduvalt vajutades saate aja kiiresti seadistada. Seadistusvahemik on 0:01–0:60, välja arvatud kuivatatud puuviljade režiimis.
- Vajutage „+” või „-” nuppu temperatuuri seadistamiseks. Temperatuuri saab muuta 5°C sammuga.
- Nuppu korduvalt vajutades saate temperatuuri kiiresti seadistada. Temperatuurivahemik on 40–200°C.
- Vajutage kergelt start-/pausinuppu – seade alustab tööd ning mootori ja küttekeha indikaatorid kuvatakse dünaamiliselt.
- Küpsetamise lõppedes kostub 3 helisignaali, ekraanil kuvatakse „000” ning seade lülitub välja. Eemaldage toitejuhe pistikupesast.
- Ühtlase küpsetamise/pruunistamise tagamiseks avage sahtel poole küpsetusaja peal. Kontrollige, pöörake või raputage toitu küpsetuskorvis.

Oluline: Kui tõmbate sahtli seadme korpusest välja, peatub kogu seade. Töö jätkub, kui sahtel lukatakse tagasi. Pärast küpsetamist eemaldage sahtel seadmest ja asetage see kuumakindlale pinnale, seejärel eemaldage küpsetuskorvi sahtlist, vabastades kaitse ja vajutades korvi vabastusnuppu . Taimer peatab ajaloenduse sahtli avamisel ning õhufritiüür lõpetab kuumutamise kuni sahtli tagasiasetamiseni ja ajaloendus jätkub.

Ettevaatust: Kasutage kuuma küpsetuskorvi käsitlemisel alati ahjukindaid.

Veenduge, et korv on toidu segamise ajal lukustatud asendis. Vigastuste või varakahju vältimiseks ärge vajutage korvi vabastusnuppu selle liigutamise ajal.

Sahtli põhja võib koguneda kuum õli. Vigastuste või põletuste vältimiseks eemaldage enne tühjendamist alati esmalt küpsetuskorvi sahtlist.

ÄRGE KUNAGI pöörake sahtlit ümber, kui küpsetuskorv on sees.

HOIATUS! Kui seadet ei kasutata, eemaldage see vooluvõrgust.

Laske valmistatud toidul 5–10 sekundit seista enne sahtli või toidu eemaldamist küpsetuskorvist.

KASULIKUD NÕUANDED

- Kasutage õhufritüüris küpsetamiseks oliiviõlispreid või taimeõli.
- Kasutage oma õhufritüüri eelpakendatud toitude valmistamiseks väiksema õlikogusega ja lühema ajaga. Üldreeglina vähendage retseptis märgitud küpsetustemperatuuri 10°C võrra ja lühendage küpsetusaega 30% kuni 50% sõltuvalt toidust ja kogusest.
- Ärge täitke küpsetuskorvi üle. Ärge kunagi täitke korvi rohkem kui poolenisti.
- Parimate tulemuste saavutamiseks tuleb mõningaid toite küpsetamise ajal tugevalt raputada või ümber pöörata.
- Liigse suitsu vältimiseks võib loomulikult suure rasvasisaldusega toitude, näiteks kanatiibade või vorstide, valmistamisel olla vajalik kasutamise ajal rasv korvisahtlist välja valada.
- Enne küpsetamist kuivatage toit alati, et soodustada pruunistumist ja vältida liigset suitsu.
- Värskest paneeritud toidu väikeste koguste küpsetamisel suruge paneering tugevalt toidu külge, et see paremini kinnituks. Asetage toit korvi nii, et tükid ei puutuks kokku ja õhk saaks vabalt kõigi pindade ümber liikuda.
- Õhufritüüri saab kasutada toidu soojendamiseks temperatuuril 220°C 15–20 minuti jooksul.

HOIATUSED! Kasutage alati lihatermomeetrit, et veenduda, et liha, linnuliha ja kala on enne söömist täielikult küpsenud.

- Ühtlase küpsuse/pruunistumise tagamiseks avage korvisahtel poole küpsetusaja peal. Kontrollige, pöörake või raputage toitu korvis tugevalt.
- Pidage meeles, et väiksemate koguste küpsetamine lühema ajaga annab paremaid tulemusi. Kohandage temperatuuri ja õhufritüüri küpsetusaega vastavalt oma maitsele.

OLULINE: Kui toit ei ole eelnevalt õlitatud, tuleks krõbeda ja kuldpruuni tulemuse saamiseks kõik toidud enne õhufritüüri kasutamist kergelt õliga katta.

- Õli võib toidule pihustada või pintsliga peale kanda.
- Õlipihustid toimivad hästi, kuna õli jaotub ühtlaselt ja seda on vaja väiksemas koguses.
- Krõbeda tulemuse tagamiseks veenduge, et toit oleks enne õli lisamist kuiv.
- Lõigake väiksemateks tükideks, et suurendada pindala krõbedama tulemuse saavutamiseks.
- Soovitatakse fritüüri eelsoojendada 3–5 minutit, et parandada küpsetustulemust.

PROGRAMMID

- Eelseadistatud programmide kasutamiseks vajutage nuppu 13 “”.
- Vajutage nuppu 13 “” korduvalt, kuni soovitud programm on valitud. Valitud programmi tuli vilgub.
- Pärast programmi valimist vajutage nuppu 7, et fritüür alustaks kuumutamist.
- Igal ajal saate muuta seadistatud temperatuuri või aega, vajutades nuppu 10 ja valides +/-, et temperatuuri või aega suurendada või vähendada.

See tabel näitab keskmist kogu küpsetusaega, aega, millal on vaja tegutseda, ja millist tegevust tuleb parima tulemuse saavutamiseks teha.

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg
Liha	200°C	15 min
Friikartulid	200°C	20 min
Pirukas	160°C	30 min
Kana	200°C	20 min
Kala	170°C	20 min
Filee	180°C	10 min
Kuivatatud puuviljad	40-80°C	4 tundi
Kanatiivad	200°C	13 min

HOOLDUS JA PUHASTAMINE

HOIATUSED! Enne puhastamist laske õhufritiüüri täielikult maha jahtuda.

- Eemaldage pistik vooluvõrgust. Võtke praekorv sahtlist välja. Enne puhastamist veenduge, et praesahtel ja korv on täielikult jahtunud.
- Peske praesahtlit ja korvi kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada mittenakkuvat pinda.
- Praekorv ja sahtel on nõudepesumasinas pestavad. Parima tulemuse saavutamiseks asetage need nõudepesumasina ülemisele restile.
- Puhastage seadme korpus pehme, mitteabrasiivse niiske lapiga.

TÕRKEOTSING

Toode tarniti meie laost laitmatus seisukorras. Kui siiski avastate probleemi, kasutage allolevat tõrkeotsingu juhendit. Kui te ei suuda probleemi lahendada, võtke ühendust volitatud teenindusega.

Rike	Võimalik põhjus	Lahendus
Õhufritiüür ei tööta	Ei ole vooluvõrku ühendatud	Ühendage seade vooluvõrku.
	Küpsetusprogramm ei ole seadistatud	Valige küpsetusaeg/programm vastavalt kasutusjuhendile.
Toit on toores	Korvis on liiga suur kogus toitu	Asetage korvi väiksemad toidutükid. Väiksemad tükid küpsevad paremini.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal	Seadistage õige temperatuur vastavalt küpsetusjuhiste.
	Küpsetusaeg on liiga lühike	Seadistage õige küpsetusaeg vastavalt juhiste.
Toit ei ole ühtlaselt küpsenud	Mõnda tüüpi toitu tuleb küpsetusaja poole peal ümber pöörata	Toit, näiteks kartulid, tuleb küpsetusaja poole peal ümber pöörata.
Praetud suupisted ei ole krõbedad	Olete valinud toidutüübi, mis vajab valmistamist klassikalises fritiüüris	Kasutage suupisteid, mis sobivad õhufritiüüri jaoks, või pintseldage neid vähese õliga, et muuta need krõbedamaks.
Praekorvi ei saa seadmesse õigesti sisestada	Korvis on liiga palju toitu	Ärge ületage korvi täitmisel MAX-märgist.
	Korv ei ole õigesti paigaldatud	Lükake korv küpsetusnõusse, kuni kuulete klõpsu.
Seade eraldab valget suitsu	Küpsetatakse rasvast toitu	Rasvase toidu küpsetamisel voolab suur kogus õli nõusse. Õli võib tekitada valget suitsu ja nõu võib kuumeneda tavapärasest rohkem. See ei mõjuta lõpptulemust.
	Seadmes on eelmisest kasutusest jäänud rasvajääke	Valge suits tekib küpsetusnõusse jäänud rasva põlemisest.
Friikartulid ei küpse ühtlaselt	Te ei kasutanud sobivaid kartuleid	Puhastage nõu pärast iga kasutuskorda põhjalikult.
	Te ei pesnud kartuleid enne küpsetamist korralikult	Kasutage värskeid kartuleid ja veenduge, et need jäävad küpsetamise ajal terviklikuks.
Värsked kartulid ei ole pärast õhufritiüüris küpsetamist krõbedad	Kasutatud õli ja vee kogus mõjutab küpsetustulemust	Loputage kartuleid hoolikalt, et eemaldada tärkis.
	Puhastage ja vahetage filtrit regulaarselt.	Kuivatage kartulid enne õli lisamist hoolikalt. Lõigake kartulid väiksemateks tükkideks, et need oleksid krõbedamad. Lisage veidi rohkem õli, et saada krõbedamad friikartulid.

Toote õige utiliseerimine



- See märg näitab, et seda toodet ei tohiks äraviskamisel segada teiste majapidamisjäätmetega kogu ELis.
- Keskkonna või inimeste tervise võimalike kahjustuste vältimiseks tuleb seda toodet ringlusse võtta vastutustundlikult, et edendada materjalide jätkusuutlikku taaskasutamist.
- Oma kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust poega, kust toode osteti. Nemed saavad selle toote keskkonnasõbralikuks ringlussevõtuks vastu võtta.

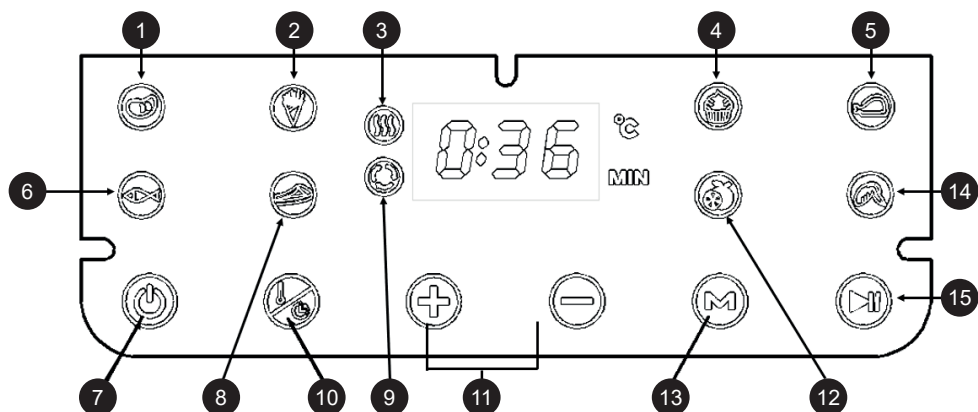
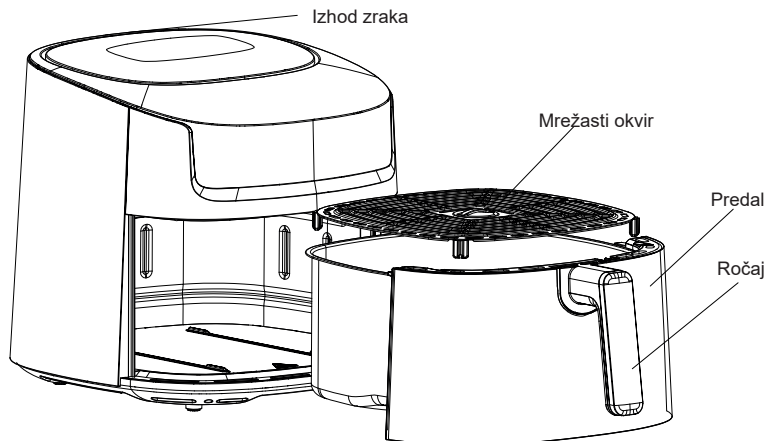
PROSIMO, UPOŠTEVAJTE: NAVODILO ZA NAPRAVO LAHKO IZDELAMO ZA VEČ KOT EN MODEL. FUNKCIJE, KI JIH VAŠA NAPRAVA NE VSEBUJE, SE LAHKO NAJDEJO V NAVODILU.
TA JEZIK JE BIL PREVEDEN S POMOČJO UMETNE INTELIGENCE.

SPLOŠNA NAVODILA ZA VARNOST IN OPOZORILA

- Pred uporabo te naprave natančno preberite navodila za uporabo.
- Prepričajte se, da nazivna napetost ustreza napetosti električnega omrežja, ki ga uporabljate.
- Shranite navodila za uporabo, garancijski list, račun o nakupu in, če je mogoče, tudi kartonsko embalažo z notranjo embalažo!
- Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo in ni namenjena komercialni ali profesionalni uporabi!
- Vedno izvlecite vtič iz vtičnice, ko naprave ne uporabljate, pri nameščanju dodatkov, čiščenju naprave ali če pride do motnje. Pred tem napravo izklopite. Vlecite za vtič, ne za kabel.
- Da bi zaščitili otroke pred nevarnostmi električnih naprav, jih nikoli ne puščajte brez nadzora v bližini naprave. Pri izbiri mesta za napravo poskrbite, da otroci do nje ne bodo imeli dostopa. Pazite, da kabel ne visi navzdol.
- Redno preverjajte napravo in kabel glede morebitnih poškodb. Če je zaznana kakršna koli poškodba, naprave ne smete uporabljati.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo. Ne dovolite jim, da se igrajo z embalažnim materialom, kot so plastične vrečke.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave ter razumejo morebitne nevarnosti. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Naprave ne popravljajte sami, temveč se v primeru težav obrnite na pooblaščenega strokovnjaka.
- Zaradi varnosti lahko poškodovan ali pokvarjen napajalni kabel zamenja le proizvajalec, naša servisna služba ali ustrezno usposobljena oseba z enakovrednim kablom.
- Napravo in kabel hranite stran od toplote, neposredne sončne svetlobe, vlage, ostrih robov in podobno.
- Kadar naprave ne uporabljate, jo izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Uporabljajte samo originalne dodatke, ki jih zagotavlja dobavitelj.
- Naprave ne uporabljajte na prostem (razen če je namenjena za zunanjo uporabo). Vedno jo zaščitite pred ničelnimi ali podničelnimi temperaturami.

- Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini vode (kad, umivalnik itd.). Naprava ne sme biti izpostavljena dežju ali vlagi. Uporabljajte jo samo s suhimi rokami.
- Če naprava pade v vodo, jo pred odstranitvijo iz vode izključite iz električnega omrežja. Ne dotikajte se vode. Pred ponovno uporabo mora napravo pregledati strokovnjak. Da se izognete nevarnosti električnega udara, naprave ne čistite z vodo in je ne potaplajte v vodo.
- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen.
- Ta naprava se sme uporabljati samo, če je priključena na ozemljeno vtičnico, nameščeno v skladu s predpisi. Prepričajte se, da napajalna napetost ustreza napetosti, navedeni na tipski ploščici.
- Poškodbe, ki nastanejo zaradi uporabe naprave za druge namene, kot so navedeni v navodilih, zaradi nepravilne uporabe ali popravil, ki jih ne opravi strokovnjak, niso zajete v garanciji.
- Napravo vedno uporabljajte na ravni in vodoravni površini.
- Naprave ne smete več uporabljati, če je padla z višine na trdo površino. Tudi nevidne poškodbe lahko negativno vplivajo na varno delovanje naprave. Napravo lahko ponovno uporabljate šele po strokovnem pregledu.
- Naprave nikoli ne nosite ali vlecite tako, da jo držite za napajalni vtič, saj obstaja nevarnost kratkega stika zaradi poškodbe kabla. Napajalnega kabla ne upogibajte, ne stiskajte in ga ne vlecite čez ostre robove.
- Če ima naprava prezračevalne odprtine, jih ne prekrivajte. V prezračevalne odprtine ne vlivajte tekočin in ne vsipajte praškov.
- V odprte dele naprave ne vstavljajte prstov ali drugih predmetov.
- Za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja teh navodil, ne prevzemamo odgovornosti.
- Nevarnost opeklin! Po uporabi so lahko nekatere površine vroče. Zavedajte se tveganj in bodite previdni pri vročih površinah.
- Pred čiščenjem naprave počakajte, da se cvrtnik popolnoma ohladi.
- Med delovanjem pečice pustite na vseh straneh vsaj 10 cm prostora za ustrezno kroženje zraka.
- Naprave ne postavljajte na ali v bližino vročega plinskega ali električnega gorilnika niti v ogreto pečico ali mikrovalovno pečico.
- Napravo uporabljajte v skladu z njeno zmogljivostjo, nikoli je ne prenapolnite.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za izhod zraka sprošča vroča para. Roke in obraz držite na varni razdalji od pare in odprtin za izhod zraka. Bodite previdni tudi pri vroči pari in zraku, ko odstranjujete posodo iz naprave.

SPOZNAJTE SVOJ CVRTNIK NA VROČ ZRAK



- | | | |
|--------------------------|---|--|
| 1. Indikator za meso | 7. Gumb Vklop/Izklop | 12. Indikator za suho sadje in zelenjavo |
| 2. Indikator za pomfrt | 8. Indikator za file | 13. Gumb za izbiro programa |
| 3. Indikator ogrevanja | 9. Indikator ventilatorja | 14. Indikator za piščančja krilca |
| 4. Indikator za pito | 10. Gumb temperatura / čas | 15. Gumb PAUZA |
| 5. Indikator za piščanca | 11. Gumbi za nastavev temperature in časa | |
| 6. Indikator za ribe | | |

PRED PRVO UPORABO

- Če je košara za cvrtje zaklenjena v predalu znotraj ohišja naprave, trdno primite ročaj košare, odprite predal, nato ga odstranite in postavite na čisto, ravno delovno površino.
- Odstranite ves embalažni material in nalepke z notranjosti in zunanosti naprave. Preverite, da pod in okoli košare ter predala ni embalaže.
- Košaro in predal operite v vroči milnici.
- Ohišja naprave ne potaplajte v vodo. Obrišite ga z vlažno krpo in vse dele temeljito osušite.
- Po čiščenju zaklenite košaro nazaj v predal.

NAVODILA ZA UPORABO

OPOZORILA!

- Ta izdelek ni namenjen kuhanju vode.
- Bodite zelo previdni pri ravnanju z vročo košaro in predalom. Prepričajte uhajanje pare iz košare in hrane.
- Cvrtnik na vroč zrak se ne bo segreval, nadzorna plošča pa bo ostala izklopljena, dokler predal s košaro ne bo popolnoma zaprt.

Opomba: Ob prvi uporabi lahko naprava oddaja blag vonj. To je normalno.

- Postavite napravo na ravno, toplotno odporno površino v bližini električne vtičnice.
- Trdno primite ročaj, odprite predal, ga odstranite iz naprave in postavite na čisto, ravno površino.
- Vstavite hrano v košaro. Košare ne prenapolnite. Za pravilno pripravo in kroženje zraka košare NIKOLI ne napolnite več kot do polovice.
- Sestavljen predal potisnite nazaj v sprednji del naprave. Vedno se prepričajte, da je popolnoma zaprt.
- Priključite kabel v električno vtičnico. Vse lučke na zaslonu se bodo prižgale za 1 sekundo, naprava bo prešla v stanje pripravljenosti, lučka gumba za vklop pa bo svetila neprekinjeno.
- Pritisnite gumb za vklop za 0,5 sekunde – zaslišal se bo zvočni signal. Prikazana bo privzeta temperatura 200°C in privzeti čas "0:15".
- Pritisnite gumb temperatura / čas za izbiro nastavitve. Prikaz na zaslonu se bo ustrezno spremenil.
- Pritisnite gumb "+" ali "-" za nastavitev časa priprave. Čas lahko povečate ali zmanjšate za 1 minuto. Najdaljši nastavljen čas je 60 minut.
- S pogostim pritiskanjem lahko čas hitro nastavite. Razpon nastavitve je 0:01–0:60, razen za suho sadje.
- Pritisnite gumb "+" ali "-" za nastavitev temperature. Temperatura se spreminja v korakih po 5°C.
- S pogostim pritiskanjem lahko temperaturo hitro nastavite. Razpon temperature je 40–200°C.
- Rahlo pritisnite gumb start / pavza – naprava začne delovati, indikatorja delovanja motorja in grelnega elementa pa se prikazujeta dinamično.
- Po koncu priprave se bo oglasil zvočni signal 3-krat, na zaslonu se prikaže "000", naprava se izklopi. Izključite napajalni kabel.
- Za enakomerno pripravo ali zapečenost odprite predal na polovici časa priprave. Preverite, obrnite ali močno pretresite hrano v košari.

Pomembno: Ko izvlečete predal iz ohišja naprave, se delovanje ustavi. Ko predal ponovno potisnete nazaj, naprava nadaljuje z delovanjem. Po koncu cvrtja odstranite predal in ga postavite na toplotno odporno površino, nato odstranite košaro iz predala tako, da sprostite zaščito in pritisnete gumb za sprostitev košare ▲.

Časovnik se ob odprtju predala ustavi in naprava preneha segrevati, dokler predal ni ponovno nameščen in se odštevanje nadaljuje.

Pozor: Pri ravnanju z vročo košaro vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

Prepričajte se, da je košara zaklenjena med mešanjem hrane. Da preprečite poškodbe oseb ali premoženja, med premikanjem ne pritiskajte gumba za sprostitev košare.

Na dnu predala se lahko nabere vroče olje. Da preprečite poškodbe ali opekline, pred praznjenjem vedno najprej odklenite in odstranite košaro iz predala.

NIKOLI ne obračajte predala z vstavljeno košaro.

OPOZORILO! Ko naprave ne uporabljate, jo izključite iz električnega omrežja.

Preden odstranite predal ali hrano iz košare, pustite pripravljeno hrano stati 5–10 sekund.

KORISTNI NASVETI

- Za cvrtje z vročim zrakom uporabite pršilo z oljčnim oljem ali rastlinsko olje.
- Svoj cvrtnik na vroč zrak uporabite za pripravo predpakiranih živil z manjšo količino olja in v krajšem času. Splošno pravilo je, da temperaturo kuhanja iz recepta znižate za 10°C in čas priprave skrajšate za 30 % do 50 %, odvisno od vrste in količine hrane.
- Ne prenapolnite košare za cvrtje. Košare nikoli ne napolnite več kot do polovice.
- Za najboljše rezultate je treba nekatera živila med pripravo močno pretresti ali obrniti.
- Da preprečite prekomerno dimljenje, bo pri pripravi živil z naravno visoko vsebnostjo maščob, kot so piščančja krilca ali klobase, med uporabo morda treba odcediti maščobo iz predala košare.
- Pred pripravo živila vedno osušite, da spodbudite porjavitev in preprečite prekomerno dimljenje.
- Pri cvrtju manjših količin sveže paniranih živil panado dobro pritisnite na živilo, da se bolje oprime. Vstavite v košaro tako, da se kosi med seboj ne dotikajo, da omogočite kroženje zraka okoli vseh površin.
- Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite za pogrevanje hrane pri temperaturi 220°C za 15–20 minut.

OPOZORILA! Vedno uporabite termometer za meso, da se prepričate, da so meso, perutnina in ribe pred zaužitjem popolnoma toplotno obdelani.

- Za enakomerno pečenost/porjavitev odprite predal košare na polovici časa priprave. Preverite, obrnite ali močno pretresite živila v košari.
- Ne pozabite, da cvrtje manjših količin hrane v krajšem času prinese boljše rezultate. Prilagodite temperaturo in čas cvrtja po svojem okusu.

POMEMBNO: Če živila niso predhodno naoljena, jih je treba za hrustljav in zlato rjav rezultat pred cvrtjem z vročim zrakom rahlo namazati z oljem.

- Olje lahko razpršite ali nanesete s čopičem na živila.
- Oljna pršila delujejo dobro, saj se olje enakomerno porazdeli in je potrebna manjša količina.
- Za hrustljav rezultat se prepričajte, da so živila suha, preden dodate olje.
- Narežite na manjše kose, da ustvarite večjo površino za bolj hrustljav rezultat.
- Priporočljivo je, da cvrtnik predhodno segrevate 3–5 minut za boljšo pripravo hrane.

PROGRAMI

- Za uporabo prednastavljenih programov pritisnite gumb 13 .
- Pritiskajte gumb 13 , dokler ni izbran zeleni program. Lučka izbranega programa bo utripala.
- Ko je program izbran, pritisnite gumb 7, da se cvrtnik začne segrevati.
- Kadarkoli lahko spremenite nastavljeno temperaturo ali čas tako, da pritisnete gumb 10 in z +/- povečate ali zmanjšate temperaturo oziroma čas.

Ta tabela prikazuje skupni povprečni čas priprave, čas, ko je potrebno ukrepanje, in katero dejanje je treba izvesti za najboljše rezultate.

Hrana	Temperatura	Čas priprave
Meso	200°C	15 min
Pomfrit	200°C	20 min
Pita	160°C	30 min
Piščanec	200°C	20 min
Riba	170°C	20 min
File	180°C	10 min
Suho sadje	40-80°C	4 ure
Piščančja krilca	200°C	13 min

NEGA IN ČIŠČENJE

OPOZORILA! Pred čiščenjem pustite, da se cvrtnik na vroč zrak popolnoma ohladi.

- Izvalcite vtič iz električne vtičnice. Odstranite košaro za cvrtje iz predala. Pred čiščenjem se prepričajte, da sta predal in košara popolnoma ohlajena.
- Predal in košaro operite z vročo vodo in detergentom. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov ali abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo nelepljivi premaz.
- Košara in predal sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Za najboljše rezultate ju postavite na zgornjo polico pomivalnega stroja.
- Ohišje naprave očistite z mehko, neabrazivno vlažno krpo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Izdelek je bil iz našega skladišča dostavljen v brezhibnem stanju. Če kljub temu opazite težavo, uporabite spodnji vodnik za odpravljanje težav. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na pooblaščen servis.

Napaka	Možen vzrok	Rešitev
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje	Ni priključen v vtičnico	Priključite napravo v vtičnico.
	Program kuhanja ni nastavljen	Nastavite čas/program v skladu z navodili za uporabo.
Hrana ni pečena	Količina hrane v košari je prevelika	V košaro dajte manjše kose hrane. Manjši kosi se lažje spečejo.
	Nastavljena temperatura je prenizka	Nastavite ustrezno temperaturo v skladu s programom priprave.
	Čas priprave je prekratek	Nastavite ustrezen čas priprave v skladu z navodili.
Hrana ni enakomerno pečena	Določeno vrsto hrane je treba na polovici časa priprave obrniti	Hrano, kot je krompir, je treba na polovici časa priprave obrniti.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi	Izbrali ste vrsto hrane, ki zahteva pripravo v klasičnem cvrtniku	Uporabite prigrizke, primerne za cvrtnik na vroč zrak, ali jih rahlo premažite z malo olja, da bodo bolj hrustljavi.
Košare ni mogoče pravilno vstaviti v napravo	V košari je preveč hrane	Pri polnjenju ne prekoračite oznake MAX.
	Košara ni pravilno nameščena	Potisnite košaro v posodo za pripravo, dokler ne zaslišite klika.
Naprava oddaja bel dim	Pripravlja se mastna hrana	Pri pripravi mastne hrane se velika količina olja odteka v posodo. Olje lahko povzroči bel dim, posoda pa se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na končni rezultat priprave.
	V napravi so ostanki maščobe od prejšnje uporabe	Bel dim nastane zaradi izgoravanja maščobe, ki je ostala v posodi za pripravo.
Pomfrit ni enakomerno pečen	Niste uporabili ustreznega krompirja	Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo.
	Krompirja pred pripravo niste dobro oprali	Uporabite svež krompir in zagotovite, da med pripravo ostane cel.
Svež krompir po pripravi v cvrtniku na vroč zrak ni hrustljiv	Količina uporabljenega olja in vode vpliva na rezultat	Krompir dobro sperite, da odstranite škrob.
	Redno čistite in menjajte filter.	Krompir pred dodajanjem olja dobro osušite. Krompir narežite na manjše kose, da bo bolj hrustljiv. Dodajte malo več olja za bolj hrustljiv pomfrit.

Pravilno odstranjevanje tega izdelka



- Ta oznaka kaže, da se ta izdelek ne sme odstraniti z drugimi gospodinjstskimi odpadki po vsej EU.
- Da bi preprečili možno škodo okolju ali človeškemu zdravju zaradi nekontroliranega odlaganja odpadkov, ga odstranite odgovorno in spodbujajte trajnostno ponovno uporabo materialnih virov.
- Za vračilo uporabljenega aparata uporabite sisteme za vračilo in zbiranje ali stopite v stik z trgovcem, kjer je bil izdelek kupljen. Ta izdelek lahko vzamejo za okolju varno recikliranje.

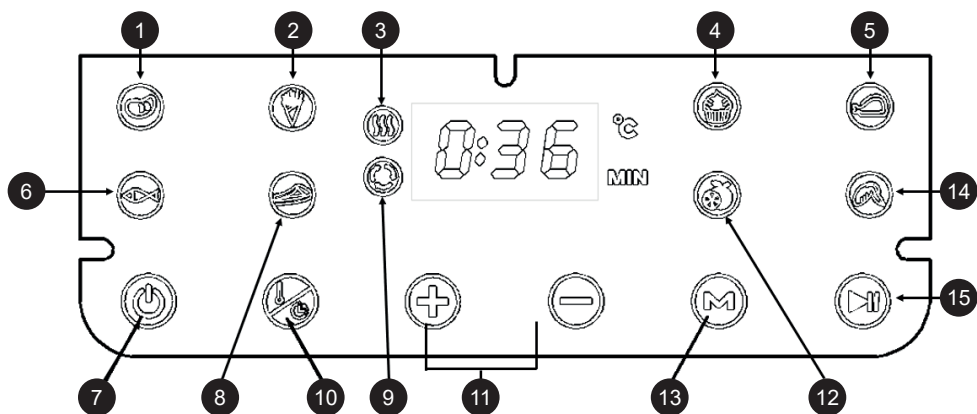
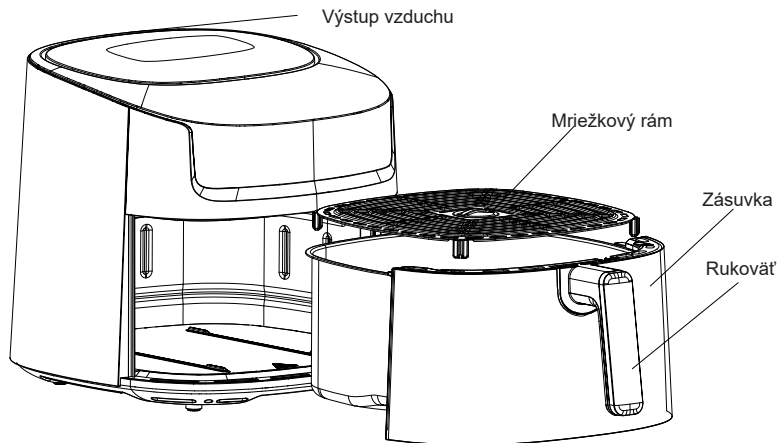
PROSÍM, VENUJTE POZORNOSŤ: PRÍRUČKA PRE ZARIADENIE MÔŽE BYŤ VYTVORENÁ PRE VIAC NEŽ JEDEN MODEL. FUNKCIE, KTORÉ VÁŠ ZARIADENIE NEOBSAHUJE, SA MOHOU NACHÁDZAŤ V PRÍRUČKE. TENTO JAZYK BOL PRELOŽENÝ S POMOCOU UMELEJ INTELIGENCIA.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A VAROVANIA

- Pred použitím tohto zariadenia si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Uistite sa, že menovité napätie zodpovedá napätiu, ktoré používate.
- Uchovajte si návod na použitie, záručný list, doklad o kúpe a ak je to možné, aj kartón s vnútorným obalom!
- Zariadenie je určené výlučne na súkromné použitie a nie je určené na komerčné ani profesionálne použitie!
- Vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď zariadenie nepoužívate, pri pripájaní príslušenstva, čistení zariadenia alebo ak dôjde k poruche. Predtým zariadenie vypnite. Ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
- Aby ste chránili deti pred nebezpečenstvom elektrických spotrebičov, nikdy ich nenechávajte so zariadením bez dozoru. Pri výbere miesta pre zariadenie zabezpečte, aby k nemu deti nemali prístup. Dbajte na to, aby kábel nevisel nadol.
- Pravidelne kontrolujte zariadenie a kábel, či nie sú poškodené. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, zariadenie nepoužívajte.
- Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením. Nedovoľte im hrať sa s obalovým materiálom, napríklad s plastovými vreckami.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- Zariadenie neopravujte sami, ale v prípade problému sa obráťte na autorizovaného odborníka.
- Z bezpečnostných dôvodov môže byť poškodený napájací kábel vymenený iba za rovnocenný kábel od výrobcu, nášho servisného strediska alebo kvalifikovanej osoby.
- Udržujte zariadenie a kábel mimo dosahu tepla, priameho slnečného žiarenia, vlhkosti, ostrých hrán a podobne.
- Keď zariadenie nepoužívate, vypnite ho a odpojte zo zásuvky.
- Používajte iba originálne príslušenstvo dodané dodávateľom.
- Nepoužívajte zariadenie vonku (pokiaľ nie je určené na vonkajšie použitie). Vždy ho chráňte pred nulovými alebo mínusovými teplotami.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie v blízkosti vody (vaňa, umývadlo a pod.). Spotrebič nesmie byť vystavený dažďu alebo vlhkosti. Používajte ho iba so suchými rukami.

- Ak zariadenie spadne do vody, pred vybratím z vody ho odpojte zo zásuvky. Nedotýkajte sa vody. Pred opätovným použitím musí byť zariadenie skontrolované odborníkom. Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, nečistite zariadenie vodou ani ho neponárajte do vody.
- Používajte zariadenie iba na určený účel.
- Toto zariadenie smie byť prevádzkované iba po pripojení k uzemnenej zásuvke nainštalovanej v súlade s predpismi. Uistite sa, že napájacie napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Poškodenia vzniknuté použitím zariadenia na iné účely, než sú uvedené v návode, nesprávnym použitím alebo opravou neodbornou osobou nie sú kryté zárukou.
- Zariadenie vždy používajte na rovnom a vodorovnom povrchu.
- Zariadenie sa nesmie ďalej používať, ak spadlo z výšky na tvrdý povrch. Aj neviditeľné poškodenie môže negatívne ovplyvniť bezpečnosť prevádzky. Zariadenie možno znovu používať iba po kontrole odborníkom.
- Nikdy neprenášajte ani neťahajte zariadenie za napájaciu zástrčku, pretože hrozí riziko skratu v dôsledku poškodenia kábla. Napájací kábel neohýbajte, nestláčajte ani neťahajte cez ostré hrany.
- Ak má zariadenie ventilačné otvory, nezakrývajte ich. Nenalievajte tekutiny ani nesypťte prášok do ventilačných otvorov.
- Nevkladajte prsty ani iné predmety do otvorených častí zariadenia.
- Za škody spôsobené nesprávnym použitím alebo nedodržaním týchto pokynov sa nepreberá zodpovednosť.
- Riziko popálenia! Po použití môžu byť niektoré povrchy horúce. Buďte si vedomí rizík a dávajte pozor na horúce povrchy.
- Pred čistením spotrebiča počkajte, kým fritéza úplne nevychladne.
- Pri prevádzke rúry nechajte na všetkých stranách aspoň 10 cm priestoru na zabezpečenie dostatočnej cirkulácie vzduchu.
- Neumiestňujte zariadenie na alebo do blízkosti horúceho plynového alebo elektrického horáka ani do vyhriatej rúry alebo mikrovlnnej rúry.
- Používajte zariadenie podľa jeho kapacity, nikdy ho nepreplňujte.
- Pri teplovzdušnom vyprášaní uniká horúca para cez otvory na výstup vzduchu. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a výstupných otvorov. Buďte opatrní aj pri manipulácii s horúcou parou a vzduchom pri vyberaní nádoby zo zariadenia.

ZOZNÁMTE SA SO SVOJOU TEPOVZDUŠNOU FRITÉZOU



1. Indikátor mäsa
2. Indikátor hranoliek
3. Indikátor ohrevu
4. Indikátor koláča
5. Indikátor kurčťa
6. Indikátor rýb

7. Tlačidlo Zap/Vyp
8. Indikátor filé
9. Indikátor ventilátora
10. Tlačidlo teploty / čas
11. Tlačidlá regulácie teploty a času
12. Indikátor sušeného ovocia a

- zeleniny
13. Tlačidlo voľby programu
14. Indikátor kuracích krídel
15. Tlačidlo PAUZA

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Ak je fritovací kôš uzamknutý v zásuvke vo vnútri tela zariadenia, pevne uchopíte rukoväť kôša, otvorte zásuvku, potom ju vyberte a položte na čistý, rovný pracovný povrch.
- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky z vnútornej aj vonkajšej časti zariadenia. Skontrolujte, či sa pod a okolo kôša a zásuvky nenachádza žiadny obalový materiál.
- Umyte fritovací kôš a zásuvku v horúcej mydlovej vode.
- Neponárajte telo zariadenia do vody. Očistite ho vlhkou handričkou a všetky časti dôkladne osušte.
- Po vyčistení uzamknite fritovací kôš späť do zásuvky.

NÁVOD NA POUŽITIE

UPOZORNENIA!

- Tento výrobok nesmie byť používaný na varenie vody.
- Pri manipulácii s horúcim košom a zásuvkou buďte veľmi opatrní. Zabráňte úniku pary z fritovacieho koša a jedla.
- Teplovzdušná fritéza sa nezačne zahrievať a ovládací panel zostane vypnutý, kým nebude zásuvka s košom úplne zatvorená.

Poznámka: Pri prvom použití môže zariadenie vydávať mierny zápach. Je to normálne.

- Umiestnite zariadenie na rovný, tepelne odolný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.
- Pevne uchopte rukoväť, otvorte zásuvku, vyberte ju zo zariadenia a položte na čistý, rovný povrch.
- Vložte potraviny do fritovacieho koša. Neprepĺňajte ho. Pre správnu prípravu a cirkuláciu vzduchu NIKDY neplňte kôš viac ako do polovice.
- Zasuňte zostavenú zásuvku späť do prednej časti zariadenia. Vždy sa uistite, že je úplne zatvorená.
- Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Všetky kontrolky na displeji sa rozsvietia na 1 sekundu, zariadenie prejde do pohotovostného režimu a kontrolka napájania bude svietiť nepretržite.
- Stlačte tlačidlo napájania na 0,5 sekundy – zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota 200°C a predvolený čas „0:15“.
- Stlačte tlačidlo teplota / čas na výber nastavenia. Údaje na displeji sa príslušne zmenia.
- Stlačte tlačidlo „+“ alebo „-“ na nastavenie času prípravy. Čas je možné zvýšiť alebo znížiť o 1 minútu. Maximálny nastaviteľný čas je 60 minút.
- Opakovaným stláčaním môžete čas nastaviť rýchlejšie. Rozsah nastavenia je 0:01–0:60, okrem sušeného ovocia.
- Stlačte tlačidlo „+“ alebo „-“ na nastavenie teploty prípravy. Teplota sa mení v krokoch po 5°C.
- Opakovaným stláčaním môžete teplotu nastaviť rýchlejšie. Rozsah teploty je 40–200°C.
- Jemne stlačte tlačidlo štart / pauza – zariadenie začne pracovať a indikátory motora a ohrievacieho telesa sa budú zobrazovať dynamicky.
- Po dokončení zaznie zvukový signál 3-krát, na displeji sa zobrazí „000“ a zariadenie sa vypne. Odpojte napájací kábel.
- Pre rovnomerné pečenie alebo zhnednutie otvorte zásuvku v polovici času prípravy. Skontrolujte, otočte alebo pretrepte potraviny vo fritovacom koši.

Dôležité: Po vytiahnutí zásuvky zo zariadenia sa jeho činnosť zastaví. Po opätovnom zasunutí zásuvky bude pokračovať v prevádzke. Po skončení fritovania vyberte zásuvku a položte ju na tepelne odolný povrch, potom vyberte fritovací kôš zo zásuvky uvoľnením poistky a stlačením tlačidla na uvoľnenie koša „▲“.

Časovač sa pri otvorení zásuvky pozastaví a zariadenie prestane zahrievať, kým sa zásuvka znovu nezasunie a odpočítavanie nepokračuje.

Upozornenie: Pri manipulácii s horúcim fritovacím košom vždy používajte kuchynské rukavice. Uistite sa, že je kôš počas miešania potravín uzamknutý. Aby ste predišli zraneniu osôb alebo poškodeniu majetku, nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša počas jeho prenášania.

Na dne zásuvky sa môže zhromažďovať horúci olej. Aby ste predišli zraneniam alebo popáleninám, pred vyprázdnením vždy najskôr vyberte fritovací kôš zo zásuvky.

NIKDY neotáčajte zásuvku s vloženým fritovacím košom.

UPOZORNENIE! Ak zariadenie nepoužívate, odpojte ho zo siete.

Pred vybratím zásuvky alebo potravín z koša nechajte pripravené jedlo 5–10 sekúnd odstáť.

UŽITOČNÉ TIPY

- Na teplovzdušné vyprážanie používajte sprej z olivového oleja alebo rastlinný olej.
- Používajte svoju teplovzdušnú fritézu na prípravu predbalených potravín s menším množstvom oleja a za kratší čas. Ako všeobecné pravidlo znížte teplotu varenia uvedenú v recepte o 10°C a skráťte čas prípravy o 30 % až 50 % v závislosti od druhu a množstva potravín.
- Nepreplňujte fritovací kôš. Nikdy ho nenaplňte viac ako do polovice.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov je potrebné niektoré potraviny počas prípravy dôkladne pretrepať alebo otočiť.
- Aby ste zabránili nadmernému dymeniu, pri príprave potravín prirodzene bohatých na tuk, ako sú kuracie krídelká alebo klobásky, môže byť počas používania potrebné vypustiť tuk zo zásuvky koša.
- Pred prípravou potraviny vždy osušte, aby ste podporili zhnednutie a zabránili nadmernému dymeniu.
- Pri vyprážaní malých dávok čerstvo obalovaných potravín pritlačte strúhanku k potravine, aby lepšie priľnula. Vložte do fritovacieho koša tak, aby sa jednotlivé kusky nedotýkali a umožnili prúdenie vzduchu ku všetkým povrchom.
- Teplovzdušnú fritézu možno použiť na ohrievanie jedla pri teplote 220°C počas 15–20 minút.

UPOZORNENIA! Pred konzumáciou vždy použite teplomer na mäso, aby ste sa uistili, že mäso, hydina a ryby sú dôkladne tepelne upravené.

- Pre zabezpečenie rovnomerného prepečenia/zhnednutia otvorte zásuvku koša v polovici času prípravy. Skontrolujte, otočte alebo dôkladne pretrepte potraviny v koši.
- Pamätajte, že vyprážanie menších množstiev potravín za kratší čas prináša lepšie výsledky. Prispôbte teplotu a čas teplovzdušného vyprážania podľa svojej chuti.

DÔLEŽITÉ: Ak potraviny nie sú vopred potreté tukom, pre chrumkavý a zlatohnedý výsledok by mali byť všetky potraviny pred teplovzdušným vyprážením ľahko potreté olejom.

- Olej môžete na potraviny nastriekať alebo naniest' štetcom.
- Olej v spreji funguje dobre, pretože sa rovnomerne rozloží a je potrebné menšie množstvo.
- Pre zabezpečenie chrumkavého výsledku sa uistite, že potraviny sú pred pridaním oleja suché.
- Nakrájajte na menšie kusky, aby ste vytvorili väčší povrch pre chrumkavejší výsledok.
- Odporúča sa predhriať fritézu na 3–5 minút pre lepší výsledok prípravy.

PROGRAMY

- Na použitie prednastavených programov stlačte tlačidlo 13 “”.
- Stláčajte tlačidlo 13 “”, kým nebude vybraný požadovaný program. Kontrolka zvoleného programu bude blikať.
- Po výbere programu stlačte tlačidlo 7, aby sa fritéza začala zohrievať.
- Kedykoľvek môžete upraviť nastavenú teplotu alebo čas stlačením tlačidla 10 a výberom +/- podľa toho, či chcete teplotu alebo čas zvýšiť alebo znížiť.

Táto tabuľka uvádza celkový priemerný čas prípravy, čas, keď je potrebný zásah, a aký úkon treba vykonať pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

Potravina	Teplota	Čas prípravy
Mäso	200°C	15 min
Hranolky	200°C	20 min
Koláč	160°C	30 min
Kurča	200°C	20 min
Ryba	170°C	20 min
Filet	180°C	10 min
Sušené ovocie	40-80°C	4 hodiny
Kuracie krídelká	200°C	13 min

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

UPOZORNENIA! Pred čistením nechajte teplovzdušnú fritézu úplne vychladnúť.

- Odpojte fritézu zo zásuvky. Vyberte fritovací kôš zo zásuvky. Pred čistením sa uistite, že zásuvka aj kôš úplne vychladli.
- Umyte zásuvku a kôš horúcou vodou so saponátom. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť nepriľnavý povrch.
- Fritovací kôš a zásuvka sú vhodné do umývačky riadu. Pre najlepšie výsledky ich umiestnite do horného koša umývačky riadu.
- Telo spotrebiča čistite mäkkou, neabrazívnou vlhkou handričkou.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Výrobok bol z nášho skladu dodaný v bezchybnom stave. Ak však zistíte problém, použite nižšie uvedeného sprievodcu riešením problémov. Ak problém nedokážete vyriešiť, kontaktujte autorizovaný servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje	Nie je zapojená do zásuvky	Zapojte spotrebič do zásuvky.
	Program varenia nebol nastavený	Nastavte čas/program podľa používateľskej príručky.
Jedlo je surové	Množstvo jedla v koši je príliš veľké	Vložte do koša menšie kúsky. Menšie kúsky sa upečú ľahšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka	Nastavte správnu teplotu podľa pokynov na varenie.
	Čas varenia je príliš krátky	Nastavte správny čas varenia podľa pokynov.
Jedlo nie je rovnomerne upečené	Niektoré druhy potravín je potrebné v polovici času varenia otočiť	Potraviny ako zemiaky je potrebné v polovici času varenia otočiť.
Vyprážené snacky nie sú chrumkavé	Zvolili ste typ potraviny, ktorý vyžaduje prípravu v klasickej fritéze	Používajte snacky vhodné pre teplovzdušnú fritézu alebo ich jemne potrite trochou oleja, aby boli chrumkavejšie.
Fritovací kôš nie je možné správne vložiť do spotrebiča	V koši je príliš veľa jedla	Pri plnení neprekračujte značku MAX.
	Kôš nie je správne umiestnený	Zasuňte kôš do nádoby na varenie, kým nebudete počuť kliknutie.
Spotrebič vydáva biely dym	Pripravujú sa masťné potraviny	Pri príprave masťných potravín oteká veľké množstvo oleja do nádoby. Olej môže vytvárať biely dym a nádoba sa môže zahrievať viac než zvyčajne. To neovplyvňuje konečný výsledok varenia.
	V spotrebiči zostali zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia	Biely dym je spôsobený spaľovaním tuku, ktorý zostal v nádobe na varenie.
Hranolky nie sú rovnomerne upečené	Nepoužili ste vhodné zemiaky	Po každom použití nádobu dôkladne vyčistite.
	Zemiaky ste pred varením dostatočne neumývali	Používajte čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas varenia zostanú celé.
Čerstvé zemiaky nie sú po príprave v teplovzdušnej fritéze chrumkavé	Množstvo použitého oleja a vody ovplyvňuje výsledok	Zemiaky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili škrob.
	Filter pravidelne čistite a vymieňajte.	Pred pridaním oleja zemiaky dobre osušte. Nakrájajte zemiaky na menšie kúsky, aby boli chrumkavejšie. Pridajte trochu viac oleja pre chrumkavejšie hranolky.

Správna likvidácia tohto výrobku



- Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať spolu s iným domovým odpadom v celej EÚ.
- Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia z nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné využívanie materiálnych zdrojov.
- Ak chcete vrátiť svoje použité zariadenie, použite systémy na zber alebo sa obráťte na predajcu, kde bol výrobok zakúpený. Títo môžu tento výrobok vziať na ekologickú recykláciu.

VÄNLIGEN OBSERVERA: EN MANUAL FÖR EN ENHET KAN SKAPAS FÖR FLER ÄN EN MODERL. FUNKTIONER SOM INTE FINNS I EN ENHET KAN FINNAS LISTADE I MANUAL
 DETTA SPRÅK HAR ÖVERSATTS MED HJÄLP AV ARTIFICIELL INTELLIGENS.

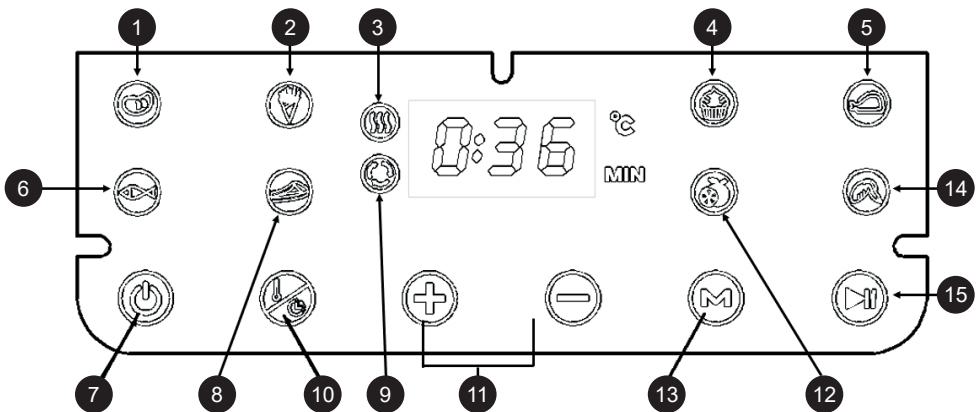
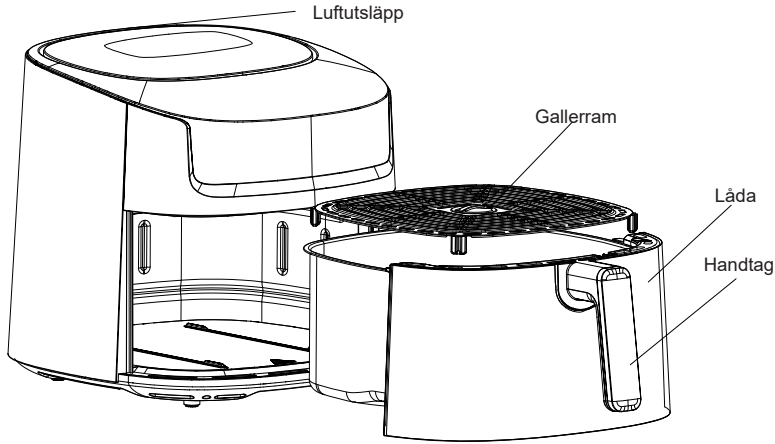
ALLMÄNNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH VARNINGAR

- Innan du använder denna enhet, läs bruksanvisningen noggrant.
- Kontrollera att den angivna märkspänningen överensstämmer med den spänning du använder.
- Spara bruksanvisningen, garantibeviset, inköpskvittot och om möjligt kartongen med innerförpackningen!
- Enheten är avsedd uteslutande för privat bruk och inte för kommersiellt eller professionellt bruk!
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget när enheten inte används, när tillbehör monteras, vid rengöring eller om ett fel uppstår. Stäng av enheten först. Dra i kontakten, inte i kabeln.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig utan uppsikt med enheten. Placera enheten så att barn inte har tillgång till den. Se till att kabeln inte hänger ner.
- Kontrollera regelbundet enheten och kabeln för skador. Om någon form av skada upptäcks får enheten inte användas.
- Låt inte barn leka med enheten. Låt inte barn leka med förpackningsmaterial såsom plastpåsar.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de möjliga riskerna. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, om de inte är över 8 år och under uppsikt.
- Reparera inte enheten själv, utan kontakta en auktoriserad fackman vid problem.
- Av säkerhetsskäl får en skadad nätkabel endast bytas ut mot en likvärdig kabel från tillverkaren, vår kundservice eller en annan kvalificerad person.
- Håll enheten och kabeln borta från värme, direkt solljus, fukt, vassa kanter och liknande.
- Stäng av enheten och dra ur kontakten när den inte används.
- Använd endast originaltillbehör som tillhandahålls av leverantören.
- Använd inte enheten utomhus (om den inte är avsedd för utomhusbruk). Skydda alltid mot noll- eller minusgrader.
- Använd aldrig nära vatten (badkar, handfat etc.). Apparaten får inte utsättas för regn eller fukt. Använd endast enheten med torra händer.
- Om enheten faller i vatten, dra ur kontakten innan du tar upp den. Rör

inte vattenkällan. Enheten måste kontrolleras av en specialist innan den används igen. För att undvika risk för elektrisk stöt, rengör inte enheten med vatten och sänk den inte i vatten.

- Använd enheten endast för avsett ändamål.
- Denna enhet får endast användas när den är ansluten till ett jordat uttag installerat enligt gällande föreskrifter. Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på typskylten.
- Skador som uppstår när enheten används för andra ändamål än de som anges i instruktionerna, används felaktigt eller inte repareras av fackman omfattas inte av garantin.
- Använd alltid enheten på en plan och horisontell yta.
- Enheten får inte längre användas om den har fallit från höjd ner på en hård yta. Även osynliga skador kan påverka enhetens funktionssäkerhet negativt. Enheten får endast användas efter att ha kontrollerats av en fackman.
- Bär eller dra aldrig enheten genom att hålla i stickkontakten, eftersom det finns risk för kortslutning på grund av kabelbrott. Böj, kläm eller dra inte nätkabeln över vassa kanter.
- Om det finns ventilationsöppningar, täck dem inte. Håll inte vätska eller pulver i ventilationsöppningarna.
- För inte in fingrar eller andra föremål i enhetens öppningar.
- Inget ansvar accepteras för skador som orsakas av felaktig användning eller bristande efterlevnad av dessa instruktioner.
- Risk för brännskador! Efter användning kan vissa ytor vara heta. Var medveten om riskerna och var försiktig med heta ytor.
- Innan du rengör apparaten, vänta tills fritösen har svalnat helt.
- Vid användning av ugnen, håll minst tio centimeter fritt utrymme på alla sidor för att säkerställa tillräcklig luftcirkulation.
- Placera inte på eller nära en varm gas- eller elplatta, i en uppvärmd ugn eller i en mikrovågsugn.
- Använd enheten enligt dess kapacitet, överfyll den aldrig.
- Under varmluftsfritering frigörs het ånga genom luftutsläppets öppningar. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppets öppningar. Var också försiktig med het ånga och luft när du tar ut behållaren ur apparaten.

LÄR KÄNNA DIN VARMLUFTSFRITÖS



- | | | |
|--------------------------|---|--|
| 1. Köttindikator | 7. På/Av-knapp | 12. Indikator för torkad frukt och grönsaker |
| 2. Pommesindikator | 8. Filéindikator | 13. Programvalsknapp |
| 3. Uppvärmningsindikator | 9. Fläktindikator | 14. Kycklingvingeindikator |
| 4. Kakindikator | 10. Temperatur-/Tidsknapp | 15. PAUS-knapp |
| 5. Kycklingindikator | 11. Temperatur- och tidsjusteringsknappar | |
| 6. Fiskindikator | | |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Om fritöskorgen är låst i lådan inuti apparaten, håll stadigt i handtaget, dra ut lådan och placera den på en ren och plan arbetsyta.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och etiketter från apparatens in- och utsida. Kontrollera att inget förpackningsmaterial finns kvar under eller runt korgen och lådan.
- Diska fritöskorgen och lådan i varmt vatten med diskmedel.
- Sänk inte ner apparatens hölje i vatten. Rengör det med en fuktig trasa och torka alla delar noggrant.
- Efter rengöring, lås tillbaka fritöskorgen i lådan.

BRUKSANVISNING

VARNING!

- Denna produkt får inte användas för att koka vatten.
- Var mycket försiktig när du hanterar den varma korgen och lådan. Undvik att ånga släpps ut från korgen och maten.
- Varmluftsfritösen börjar inte värmas upp och kontrollpanelen förblir avstängd tills lådan med korgen är helt stängd.

Obs: Vid första användningen kan apparaten avge en lätt lukt. Detta är normalt.

- Placera apparaten på en plan och värmetålig yta nära ett eluttag.
- Håll stadigt i handtaget, dra ut lådan och placera den på en ren, plan yta.
- Lägg maten i fritöskorgen. Överfyll inte korgen. För korrekt tillagning och luftcirkulation, fyll ALDRIG korgen mer än till hälften.
- Skjut tillbaka den monterade lådan i apparatens framsida. Se alltid till att den är helt stängd.
- Anslut strömkabeln till eluttaget. Alla indikatorlampor tänds i 1 sekund, apparaten går in i standby-läge och strömindikatorn lyser kontinuerligt.
- Tryck på strömknappen i 0,5 sekunder – en ljudsignal hörs. Displayen visar standardtemperaturen 200°C och standardtiden "0:15".
- Tryck på temperatur-/tidsknappen för att välja inställning. Displayen ändras därefter.
- Tryck på "+" eller "-" för att ställa in tillagningstiden. Tiden kan ökas eller minskas med 1 minut. Maximal inställbar tid är 60 minuter.
- Genom att hålla knappen intryckt kan tiden justeras snabbare. Inställningsområdet är 0:01–0:60, förutom för torkad frukt.
- Tryck på "+" eller "-" för att ställa in tillagningstemperaturen. Temperaturen ändras i steg om 5°C.
- Genom att hålla knappen intryckt kan temperaturen justeras snabbare. Temperaturintervallet är 40–200°C.
- Tryck försiktigt på start-/pausknappen – apparaten börjar arbeta och motor- och värmeindikatorerna visas dynamiskt.
- När tillagningen är klar hörs tre ljudsignaler, displayen visar "000" och apparaten stängs av. Dra ur strömkabeln.
- För jämn tillagning eller bryning, öppna lådan halvvägs genom tillagningstiden. Kontrollera, vänd eller skaka maten i fritöskorgen.

Viktigt: När lådan dras ut stannar apparaten. När lådan skjuts tillbaka fortsätter den att arbeta. Efter avslutad tillagning, dra ut lådan och placera den på en värmetålig yta, ta sedan bort fritöskorgen genom att lossa spärren och trycka på frigöringsknappen "▲".

Timern pausas när lådan öppnas och apparaten slutar värma tills lådan sätts tillbaka och nedräkningen fortsätter.

Varning: Använd alltid ugnsvantar när du hanterar den varma fritöskorgen.

Se till att korgen är låst när du skakar maten. För att undvika personskador eller materiella skador, tryck inte på frigöringsknappen när du bär korgen.

Het olja kan samlas i botten av lådan. För att undvika skador eller brännskador, ta alltid först ut fritöskorgen innan du tömmer lådan.

Vänd ALDRIG lådan upp och ner med korgen inuti.

VARNING! Dra ur kontakten när apparaten inte används.

Låt den tillagade maten vila i 5–10 sekunder innan du tar ut lådan eller maten ur korgen.

ANVÄNDBARA TIPS

- Använd olivoljespray eller vegetabilisk olja för luftfritering.
- Använd din airfryer för att tillaga förpackade livsmedel med en bråkdel av oljan och på kortare tid. Som en allmän regel, sänk receptets tillagningstemperatur med 10°C och minska tillagningstiden med 30 % till 50 % beroende på livsmedel och mängd.
- Överfyll inte fritöskorgen. Fyll aldrig korgen mer än till hälften.
- För bästa resultat behöver vissa livsmedel skakas kraftigt eller vändas under tillagningstiden.
- För att undvika överdriven rökutveckling kan det vid tillagning av livsmedel som naturligt innehåller mycket fett, såsom kycklingvingar eller korvar, vara nödvändigt att tömma fett från fritöskorgens låda under användning.
- Klappa alltid maten torr före tillagning för att främja bryning och förhindra överdriven rökutveckling.
- Vid fritering av små portioner ny-panerat livsmedel, tryck fast paneringen på maten så att den fäster ordentligt. Placera i fritöskorgen så att bitarna inte rör vid varandra och luften kan cirkulera runt alla ytor.
- Airfryern kan användas för att värma upp mat vid en temperatur på 220°C i 15–20 minuter.

VARNINGAR! Använd alltid en kötttermometer för att säkerställa att kött, fågel och fisk är helt genomtillagade före förtäring.

- För att säkerställa jämn tillagning/bryning, öppna fritöskorgens låda halvvägs genom tillagningstiden. Kontrollera, vänd eller skaka maten kraftigt i korgen.
- Kom ihåg att fritering av mindre mängder mat under kortare tillagningstid ger bättre resultat. Justera temperatur och luftfriteringstid efter smak.

VIKTIGT: Om livsmedlen inte är försmorda ska alla livsmedel penslas lätt med olja före luftfritering för att få ett krispigt och gyllenbrunt resultat.

- Du kan spraya eller pensla olja på maten.
- Oljespray fungerar bra eftersom oljan fördelas jämnt och mindre mängd behövs.
- För att säkerställa ett krispigt resultat, se till att maten är torr innan olja tillsätts.
- Skär i mindre bitar för att skapa större yta och få ett krispigare resultat.
- Det rekommenderas att förvärma fritösen i 3–5 minuter för att förbättra tillagningen.

PROGRAM

- För att använda de förinställda programmen, tryck på knapp 13 .
- Tryck på knapp 13  igen så många gånger som behövs tills önskat program är valt. Lampan för det valda programmet blinkar.
- När programmet har valts, tryck på knapp 7 så att fritösen börjar värmas upp.
- När som helst kan du ändra inställd temperatur eller tid genom att trycka på knapp 10 och välja med +/- för att öka eller minska temperatur eller tid.

Denna tabell visar den totala genomsnittliga tillagningstiden, när åtgärd krävs och vilken åtgärd som ska vidtas för bästa resultat.

Livsmedel	Temperatur	Tillagningstid
Kött	200°C	15 min
Pommes frites	200°C	20 min
Paj	160°C	30 min
Kyckling	200°C	20 min
Fisk	170°C	20 min
Filé	180°C	10 min
Torkad frukt	40-80°C	4 timmar
Kycklingvingar	200°C	13 min

SKÖTSEL OCH RENGÖRING*

VARNINGAR! Låt airfryern svalna helt innan rengöring.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Ta ut frityrkorgen från lådan. Se till att lådan och korgen har svalnat helt innan rengöring.
- Diska lådan och korgen med varmt vatten och diskmedel. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.
- Frityrkorgen och lådan tål maskindisk. För bästa rengöringsresultat, placera dem i den övre korgen i diskmaskinen.
- Rengör apparatens hölje med en mjuk, icke-slipande, fuktig trasa.

FELSÖKNING

Produkten levererades från vårt lager i perfekt skick. Om du ändå upptäcker ett problem, använd felsökningsguiden nedan. Om du inte kan lösa problemet, kontakta auktoriserad service.

Fel	Möjlig orsak	Lösning
Airfryern fungerar inte	Är inte ansluten till eluttaget	Anslut apparaten till eluttaget.
	Tillagningsprogrammet har inte ställts in	Välj tillagningstid/program enligt bruksanvisningen.
Maten är rå	För stor mängd mat i korgen	Lägg mindre bitar i korgen. Mindre bitar tillagas lättare.
	Den inställda temperaturen är för låg	Ställ in rätt temperatur enligt tillagningsprogrammet.
	Tillagningstiden är för kort	Ställ in rätt tillagningstid enligt instruktionerna.
Maten är inte jämnt tillagad	Vissa typer av mat måste vändas halvvägs genom tillagningstiden	Mat som potatis måste vändas halvvägs genom tillagningen.
Friterade snacks är inte krispiga	Du har valt en typ av mat som kräver tillagning i en klassisk/vanlig fritös	Använd snacks som är lämpliga för en airfryer eller pensla dem med lite olja för att göra dem krispigare.
Frityrkorgen kan inte sättas in korrekt i apparaten	Det finns för mycket mat i korgen	verskrid inte MAX-markeringen när du fyller korgen.
	Korgen är inte korrekt placerad	Tryck in korgen i tillagningsbehållaren tills du hör ett klick.
Apparaten avger vit rök	Fet mat tillagas	När fet mat tillagas rinner en stor mängd olja ner i behållaren. Oljan kan orsaka vit rök och behållaren kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte det slutliga tillagningsresultatet.
	Det finns fettrester kvar i apparaten från tidigare användning	Den vita röken orsakas av att kvarvarande fett i tillagningsbehållaren bränns.
Pommes frites är inte jämnt tillagade	Du har inte använt rätt potatis	Rengör behållaren noggrant efter varje användning.
	Du har inte tvättat potatisen ordentligt före tillagning	Använd färsk potatis och se till att den förblir hel under tillagningen.
Färsk potatis är inte krispig efter tillagning i airfryern	Mängden olja och vatten som används påverkar resultatet	Skölj potatisen noggrant för att avlägsna stärkelse.
	Rengör och byt filtret regelbundet.	Torka potatisen ordentligt innan du tillsätter olja. Skär potatisen i mindre bitar för att göra den krispigare. Tillsätt lite mer olja för krispigare pommes frites.

Korrekt kassering av denna produkt



- Denna märkning indikerar att produkten inte bör kasseras med annat hushållsavfall inom EU.
- För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinn den på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser.
- För att returnera din använda enhet, använd retur- och insamlingssystemen eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för miljösäker återvinning.

VENNLIGST MERK AT ENHETSHÅNDBOKEN KAN HA BLITT FOR MER ENN ÉN MODELLINFORMASJON.
 ENHETEN DIN INNEHOLDER MULIGVIS IKKE FUNKSJONENE SOM ER NEVNT I HÅNDBOKEN.
 SPRÅKET ER OVERSETT VED HJELP AV KUNSTIG INTELLIGENS.

GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSER OG ADVARSLER

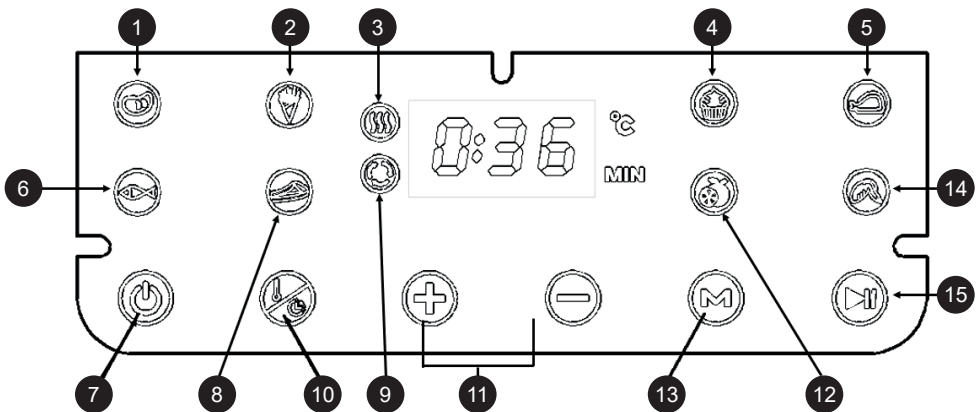
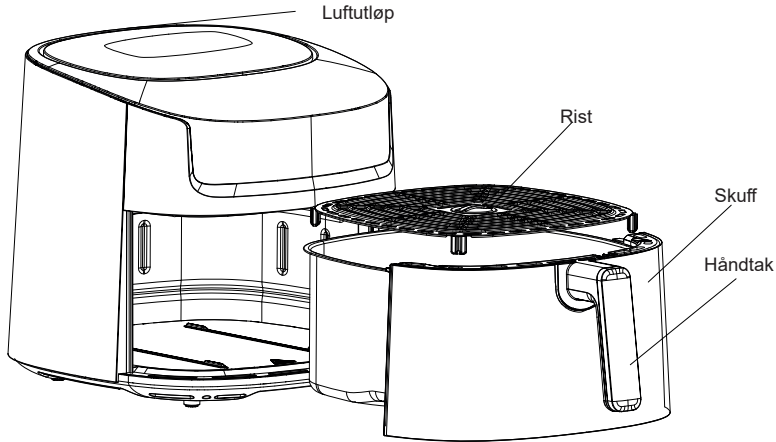
- Før du bruker denne enheten, vennligst les bruksanvisningen nøye.
- Kontroller at den angitte merkespenningen er den samme som spenningen du bruker.
- Ta vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kjøpskvitteringen og om mulig esken med den indre emballasjen!
- Enheten er utelukkende beregnet for privat bruk og ikke for kommersiell eller profesjonell bruk!
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når enheten ikke er i bruk, når tilbehør monteres, ved rengjøring eller dersom det oppstår en feil. Slå av enheten først. Trekk i støpselet, ikke i ledningen.
- For å beskytte barn mot farene ved elektriske apparater, må de aldri være uten tilsyn med enheten. Plasser enheten slik at barn ikke har tilgang til den. Sørg for at ledningen ikke henger ned.
- Kontroller enheten og ledningen regelmessig for skader. Hvis det oppdages noen form for skade, må enheten ikke brukes.
- Ikke la barn leke med enheten. Ikke la barn leke med emballasjemateriale som plastposer.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår mulige farer. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Ikke reparer enheten selv, men kontakt en autorisert fagperson ved problemer.
- Av sikkerhetsgrunner kan en skadet strømledning kun erstattes med en tilsvarende ledning fra produsenten, vår kundeservice eller en tilsvarende kvalifisert person.
- Hold enheten og ledningen borte fra varme, direkte sollys, fuktighet, skarpe kanter og lignende.
- Slå av enheten og trekk ut støpselet når den ikke er i bruk.
- Bruk kun originalt tilbehør levert av leverandøren.
- Ikke bruk enheten utendørs (med mindre den er beregnet for utendørs bruk). Beskytt alltid mot null- eller minusgrader.
- Bruk aldri enheten nær vann (badekar, vask osv.). Apparatet må ikke utsettes for regn eller fuktighet. Bruk kun enheten med tørre hender.
- Hvis enheten faller i vann, trekk ut støpselet før du tar den opp. Ikke

NO

berør vannkilden. Enheten må kontrolleres av en fagperson før den tas i bruk igjen. For å unngå risiko for elektrisk støt, må du ikke rengjøre enheten med vann eller senke den i vann.

- Bruk enheten kun til det tiltenkte formålet.
- Denne enheten må kun brukes når den er koblet til en jordet stikkontakt installert i henhold til gjeldende forskrifter. Sørg for at nettspenningen samsvarer med spenningen angitt på typeskiltet.
- Skader som oppstår når enheten brukes til andre formål enn de som er angitt i bruksanvisningen, brukes feilaktig eller ikke repareres av fagperson, dekkes ikke av garantien.
- Bruk alltid enheten på en flat og horisontal overflate.
- Enheten skal ikke brukes dersom den har falt fra høyde ned på en hard overflate. Selv usynlige skader kan påvirke enhetens funksjonssikkerhet negativt. Enheten kan kun brukes etter kontroll av en fagperson.
- Bær eller trekk aldri enheten ved å holde i støpselet, da det er risiko for kortslutning på grunn av kabelbrudd. Ikke bøy, klem eller trekk strømledningen over skarpe kanter.
- Hvis det finnes ventilasjonsåpninger, må de ikke tildekkes. Ikke hell væske eller pulver inn i ventilasjonsåpningene.
- Ikke stikk fingre eller andre gjenstander inn i enhetens åpninger.
- Det påtas ikke ansvar for skader forårsaket av feil bruk eller manglende overholdelse av disse instruksjonene.
- Fare for forbrenning! Etter bruk kan enkelte overflater være varme. Vær oppmerksom på risikoen og vær forsiktig med varme overflater.
- Før rengjøring av apparatet, vent til frityrkokeren er helt avkjølt.
- Når ovnen er i bruk, sørg for minst 10 cm fri plass på alle sider for å sikre tilstrekkelig luftsirkulasjon.
- Ikke plasser på eller nær en varm gass- eller elektrisk kokeplate, i en oppvarmet ovn eller i en mikrobølgeovn.
- Bruk enheten i henhold til dens kapasitet, og fyll den aldri for mye.
- Under varmluftsfrisering slippes varm damp ut gjennom luftutløpsåpningene. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftutløpsåpningene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar ut beholderen fra apparatet.

BLI KJENT MED DIN AIRFRYER



- | | | |
|----------------------------|---|--|
| 1. Indikator kjøtt | 7. På/Av-knapp | 12. Indikator for tørket frukt og grønnsaker |
| 2. Indikator pommes frites | 8. Indikator filet | 13. Programvals-knapp |
| 3. Indikator oppvarming | 9. Indikator vifte | 14. Indikator kyllingvinger |
| 4. Indikator kake | 10. Temperatur-/tidsknapp | 15. PAUSE-knapp |
| 5. Indikator kylling | 11. Temperatur- og tidsreguleringsknapper | |
| 6. Indikator fisk | | |

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Hvis frityrkurven er låst i skuffen inne i apparatet, hold godt i håndtaket for å åpne skuffen, ta deretter ut skuffen og plasser den på en ren og flat arbeidsflate.
- Fjern all emballasje og etiketter fra innsiden og utsiden av apparatet. Kontroller at det ikke finnes emballasje under eller rundt kurven og skuffen.
- Vask frityrkurven og skuffen i varmt såpevann.
- Ikke senk apparatet ned i vann. Tørk av airfryeren med en fuktig klut og tørk alle deler grundig.
- Når den er rengjort, lås frityrkurven tilbake i skuffen.

BRUKSANVISNING

ADVARSEL!

- Dette produktet må ikke brukes til å koke vann.
- Vær svært forsiktig når du håndterer kurven og skuffen når de er varme. Unngå at damp slipper ut fra kurven og maten.
- Airfryeren vil ikke varme opp, og kontrollpanelet forblir av, før skuffen med friturekurven er helt lukket.

Merk: Ved første gangs bruk kan airfryeren avgi en svak lukt. Dette er normalt.

- Plasser airfryeren på en flat og varmebestandig arbeidsflate nær en stikkontakt.
- Hold godt i håndtaket for å åpne skuffen, ta den ut av apparatet og plasser den på en ren, flat overflate.
- Legg maten i friturekurven. Ikke overfyll kurven. For å sikre riktig tilberedning og luftsirkulasjon må du ALDRI fylle kurven mer enn halvfull.
- Sett den sammensatte skuffen tilbake inn i fronten på airfryeren. Sørg alltid for at skuffen er helt lukket.
- Koble strømledningen til stikkontakten. Alle lysene på displayet tennes i 1 sekund, apparatet går inn i standby-modus og strømknappen lyser kontinuerlig.
- Trykk på strømknappen i 0,5 sekunder, og et lydsignal høres. Standardtemperaturen 200°C vises, og standardtiden 0:15 indikeres.
- Trykk på temperatur-/tidsknappen for å velge temperatur eller tid, og tallene på displayet endres tilsvarende.
- Trykk på "+" eller "-" for å stille inn tilberedningstiden. Tiden kan økes eller reduseres med 1 minutt. Maksimal innstilling er 60 minutter.
- Hvis du trykker gjentatte ganger, kan tiden justeres raskt. Tidsintervallet er 0:01–0:60, unntatt for tørket frukt.
- Trykk på "+" eller "-" for å stille inn tilberedningstemperaturen. Temperaturen kan økes eller reduseres med 5°C.
- Hold knappen inne for rask justering. Temperaturintervallet er 40–200°C.
- Trykk lett på start-/pauseknappen, maskinen starter og ikonene for motor og varmeelement vises i en dynamisk syklus.
- Når tilberedningen er ferdig, høres tre lydsignaler, displayet viser "000" og apparatet slås av. Koble fra strømledningen.
- For jevn tilberedning/bruning, åpne skuffen halvveis i tilberedningstiden. Kontroller, vend eller rist maten i friturekurven.

Viktig: Når du trekker skuffen ut av airfryeren, stopper apparatet. Når skuffen skyves inn igjen, fortsetter den å fungere. Når steking er ferdig, ta skuffen ut og plasser den på en varmebestandig overflate, fjern deretter friturekurven ved å løsne beskyttelsen og trykke på kurvens låseknapp . Timeren stopper nedtellingen når skuffen åpnes, og airfryeren slutter å varme til skuffen settes inn igjen og nedtellingen fortsetter.

Advarsel: Bruk alltid grytekluter når du håndterer den varme friturekurven.

Sørg for at kurven er låst når du rører eller rister maten. For å unngå personskade eller skade på eiendom, må du ikke trykke på utløserknappen mens du flytter kurven.

Varm olje kan samle seg i bunnen av skuffen. For å unngå personskade eller brannskader, og for å hindre at olje forurenser maten, må du alltid låse opp og fjerne friturekurven før du tømmer skuffen.

Vend **ALDRI** skuffen opp ned med kurven på plass.

ADVARSEL! Koble fra airfryeren når den ikke er i bruk.

La den ferdige maten hvile i 5–10 sekunder før du fjerner skuffen eller tar maten ut av friturekurven.

NYTTIGE TIPS

- Bruk olivenoljespray eller vegetabilsk olje til luftfritering.
- Bruk airfryeren til å tilberede ferdigpakkede matvarer med en brøkdel av oljen og på kortere tid. Som en generell regel, reduser oppskriftens tilberedningstemperatur med 10°C og forkort tilberedningstiden med 30 % til 50 %, avhengig av matvaren og mengden.
- Ikke overfyll frityrkurven. Fyll den aldri mer enn halvfull.
- For best resultat må noen matvarer ristes kraftig eller vendes under tilberedningstiden.
- For å unngå overdreven røykutvikling kan det ved tilberedning av mat med naturlig høyt fettinnhold, som kyllingvinger eller pølser, være nødvendig å tømme fett fra kurvskuffen under bruk.
- Tørk alltid maten før tilberedning for å fremme bruning og forhindre overdreven røykutvikling.
- Ved fritering av små porsjoner ferskpaneert mat, trykk paneringen godt fast slik at den fester seg bedre.
- Plasser i frityrkurven slik at bitene ikke berører hverandre, slik at luften kan sirkulere rundt alle overflater.
- Airfryeren kan brukes til å varme opp mat ved en temperatur på 220°C i 15–20 minutter.

ADVARSLER! Bruk alltid et steketermometer for å sikre at kjøtt, fjærkre og fisk er gjennomstekt før servering.

- For å sikre jevn steking/bruning, åpne kurvskuffen halvveis i tilberedningstiden. Kontroller, vend eller rist maten kraftig i kurven.
- Husk at fritering av mindre mengder mat på kortere tid gir bedre resultater. Juster temperatur og luftfriteringstid etter smak.

VIKTIG: Med mindre maten er forhåndssmurt, bør alle matvarer pensles lett med olje før luftfritering for et sprøtt og gyllenbrunt resultat.

- Du kan spraye eller pensle olje på maten.
- Oljespray fungerer godt fordi oljen fordeles jevnt og det trengs mindre mengde.
- For å sikre et sprøtt resultat, sørg for at maten er tørr før du tilsetter olje.
- Skjær i mindre biter for å skape større overflate og et sprøere resultat.
- Det anbefales å forvarme frityrkokeren i 3–5 minutter for å forbedre tilberedningen.

PROGRAMMER

- For å bruke de forhåndsinnstilte programmene, trykk på knapp 13 "Ⓜ".
- Trykk på knapp 13 "Ⓜ" flere ganger til ønsket program er valgt. Lampen for valgt program vil blinke.
- Når programmet er valgt, trykk på knapp 7 slik at frityrkokeren begynner å varme opp.
- Du kan når som helst endre innstilt temperatur eller tid ved å trykke på knapp 10 og velge med +/- for å øke eller redusere temperatur eller tid.

Denne tabellen viser total gjennomsnittlig tilberedningstid, når handling kreves og hvilken handling som bør utføres for best resultat.

Mat	Temperatur	Tilberedningstid
Kjøtt	200°C	15 min
Pommes frites	200°C	20 min
Pai	160°C	30 min
Kylling	200°C	20 min
Fisk	170°C	20 min
Fillet	180°C	10 min
Tørket frukt	40-80°C	4 timer
Kyllingvinger	200°C	13 min

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

ADVARSLER! La airfryeren avkjøles helt før rengjøring.

- Trekk støpselet ut av stikkontakten. Ta ut frityrkurven fra skuffen. Forsikre deg om at skuffen og kurven er helt avkjølt før rengjøring.
- Vask skuffen og kurven med varmt vann og oppvaskmiddel. Ikke bruk metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler, da dette kan skade non-stick-belegget.
- Frityrkurven og skuffen tåler oppvaskmaskin. For best rengjøringsresultat, plasser dem i øverste hylle i oppvaskmaskinen.
- Rengjør apparatets ytre med en myk, ikke-slipende, fuktig klut.

FEILSØKING

Produktet ble levert fra vårt lager i perfekt stand. Dersom du likevel oppdager et problem, bruk feilsøkningsveiledningen nedenfor. Hvis du ikke klarer å løse problemet, kontakt autorisert service.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke	Er ikke koblet til stikkontakten	Koble apparatet til stikkontakten.
	Tilberedningsprogrammet er ikke stilt inn	Velg tilberedningstid/program i henhold til brukermanualen.
Maten er rå	For mye mat i kurven	Legg mindre biter i kurven. Mindre biter blir lettere gjennomsteikt.
	Innstilt temperatur er for lav	Still inn riktig temperatur i henhold til tilberedningsprogrammet.
	Tilberedningstiden er for kort	Still inn riktig tilberedningstid i henhold til instruksjonene.
Maten er ikke jevnt tilberedt	Enkelte typer mat må vendes halvveis i tilberedningstiden	Mat som poteter må vendes halvveis i tilberedningen.
Friterte snacks er ikke sprø	Du har valgt en type mat som krever tilberedning i en klassisk/vanlig frityr	Bruk snacks som er egnet for airfryer, eller pensle dem med litt olje for å gjøre dem sprøere.
Frityrkurven kan ikke settes riktig inn i apparatet	Det er for mye mat i kurven	Ikke overskrid MAX-merket når du fyller kurven.
	Kurven er ikke riktig plassert	Skyv kurven inn i tilberedningsbeholderen til du hører et klikk.
Apparatet avgir hvit røyk	Fet mat tilberedes	Når fet mat tilberedes, renner en stor mengde olje ned i beholderen. Oljen kan forårsake hvit røyk, og beholderen kan bli varmere enn normalt. Dette påvirker ikke det endelige resultatet.
	Det finnes fettrester i apparatet fra tidligere bruk	Den hvite røyken skyldes at fett som er igjen i tilberedningsbeholderen brenner.
Pommes frites er ikke jevnt tilberedt	Du har ikke brukt riktige poteter	Rengjør beholderen grundig etter hver bruk.
	Du har ikke vasket potetene godt før tilberedning	Bruk ferske poteter og sørg for at de forblir hele under tilberedningen.
Ferske poteter er ikke sprø etter tilberedning i airfryer	Mengden olje og vann som brukes påvirker resultatet	Skyll potetene godt for å fjerne stivelse.
	Rengjør og bytt filteret regelmessig.	Tørk potetene godt før du tilsetter olje. Skjær potetene i mindre biter for å gjøre dem sprøere. Tilsett litt mer olje for sprøere pommes frites.

Riktig avhending av dette produktet



- Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU.
- For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler det på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser.
- For å returnere den brukte enheten, vennligst bruk retur- og innsamlingsystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta dette produktet til miljøsikker resirkulering.



www.zilan.com.tr



@zilanhome