

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

Digital Air Fryer
ZLN9984



INSTRUCTION MANUAL

1500 Watt

220-240V

50/60 Hz

www.zilan.com.tr

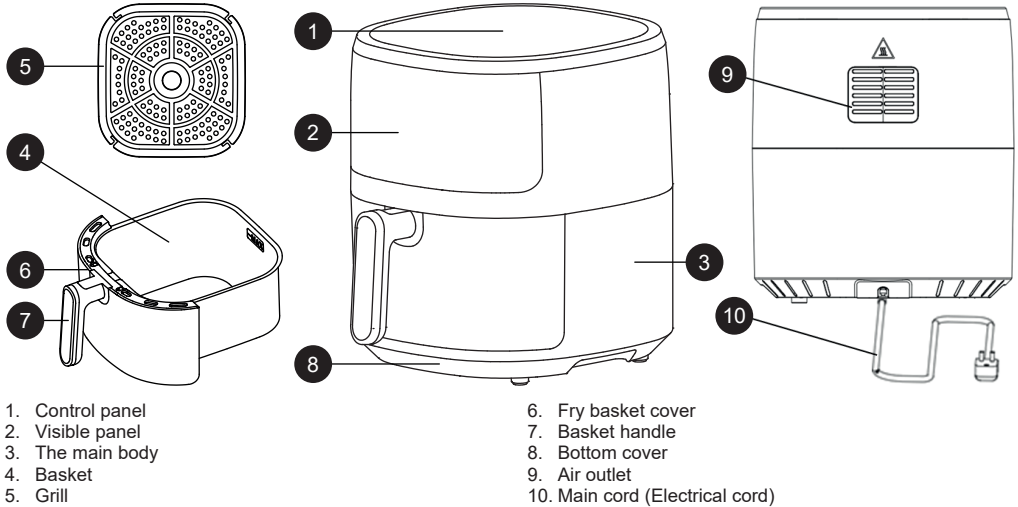
PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

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 airfryer keep at least four inches of space on all sides of the airfryer 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 DIGITAL AIR FRYER



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- Place the grill in the pot. Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot Air Frying

- Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pot back into the Hot-air fryer. Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the basket in it.

Caution: Do not touch the pot during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

- Determine the required preparation time for the ingredient (see section "Settings" in this chapter).
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

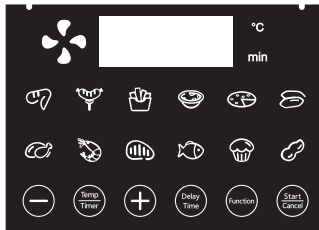
Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

- When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate.
- When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL



Operation Instructions

Key “” Power Key

- Press power key, after power on, the display light is all bright, the display tube shows the default baking time of the first menu, and the first menu will flash.
- Select the “” Function key according to the default menu. The menu is adjusted from left to right. The temperature and time can be freely switched in the “” “Temperature and time” button according to personal preferences and tastes, and the corresponding “” and “” buttons can increase and decrease the temperature and time (The temperature was increased or decreased by 5°C each step, and the time was increased or decreased by 1 minute).
- After menu selection, if you do not press the “start” button, the operation function will start by itself 5 seconds later; And bake time countdown.
- Reservation function: according to different users' use conditions, the corresponding menu can be reserved, press “” which can be adjusted from 10 minutes to 24 hours. Start reservation countdown after operation.
- After the function operation, press the “” “Cancel” button to cancel the baking program, and the machine will also carry out the cooling operation for 30 seconds.
- After the baking process is over, or 1 minute after the function is not operated, the display screen will enter the standby mode, then press “” “Start” key, The display screen will be energized and display full light, restart operation mode.

SETTINGS

- This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

- Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly.
- Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- Suggest baking time to set half of the time, turn the object on one side in the baking, will improve the baking effect.

Menu												
Default temp (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Default time (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tip: Time can be adjusted according to personal taste and the type and size of food.

CLEANING

- Clean the appliance after every use.
- The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

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

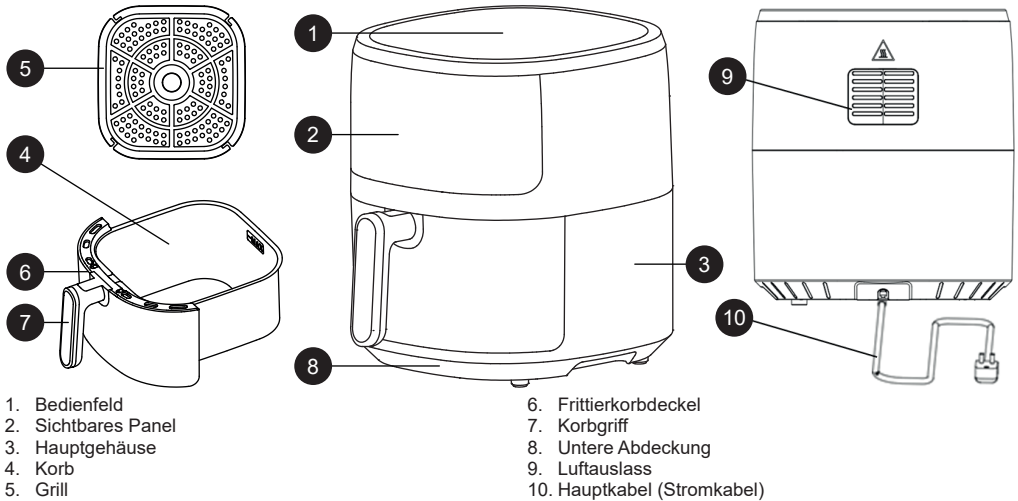
ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

- 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

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNENLERNEN



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine fettfreie Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Fett.

Hinweis: Beim ersten Erhitzen Ihrer Heißluftfritteuse kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Platzieren Sie das Gerät nicht auf einer nicht hitzebeständigen Oberfläche.
- Legen Sie den Grill in den Topf. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Legen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stören und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinflussen kann.

GERÄT VERWENDEN

Die fettfreie Fritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
- Legen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse und achten Sie darauf, ihn korrekt mit den Führungen im Gehäuse auszurichten. Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Korb darin.

Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.

- Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
- Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie den Topf dazu am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Topf anschließend zurück in die Heißluftfritteuse.

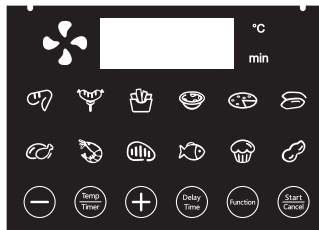
Tipp: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, hören Sie das Timer-Signal, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Beachten Sie jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

- Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1 ein.

- Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer. Drehen Sie den Korb nicht um, während der Topf noch befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen könnte. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf austreten.
- Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
- Sobald eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Portion zuzubereiten.

BEDIENFELD



Bedienungsanleitung

Taste "Start/Cancel" – Einschalttaste

- Drücken Sie die Einschalttaste. Nach dem Einschalten leuchten alle Anzeigelichter auf, und die Anzeige zeigt die Standard-Backzeit des ersten Menüs an. Das erste Menü blinkt.
- Wählen Sie die Funktionstaste "Function" gemäß dem Standardmenü aus. Das Menü wird von links nach rechts angepasst. Temperatur und Zeit können mit der Taste "Temp/Timer" ("Temperatur und Zeit") je nach persönlichen Vorlieben und Geschmack frei geändert werden. Die entsprechenden Tasten "−" und "+" erhöhen oder verringern Temperatur und Zeit (die Temperatur wird in 5°C-Schritten, die Zeit in 1-Minuten-Schritten erhöht oder verringert).
- Nach der Menüauswahl startet die Bedienfunktion automatisch 5 Sekunden später, falls die "Start"-Taste nicht gedrückt wird. Die Backzeit wird heruntergezählt.
- Reservierungsfunktion: Je nach den Nutzungsbedingungen der Benutzer kann das entsprechende Menü reserviert werden. Drücken Sie "Temp/Timer", um eine Zeit von 10 Minuten bis 24 Stunden einzustellen. Nach der Bedienung beginnt der Reservierungs-Countdown.
- Nach der Funktionsausführung drücken Sie die Taste "Start/Cancel" "Abbrechen", um das Backprogramm abubrechen. Das Gerät führt außerdem eine Abkühlung von 30 Sekunden durch.
- Nach dem Backvorgang oder 1 Minute nach Nichtbedienung wechselt der Bildschirm in den Standby-Modus. Drücken Sie dann die Taste "Start/Cancel" "Start", um den Bildschirm erneut zu aktivieren, alle Lichter anzuzeigen und den Betriebsmodus neu zu starten.

EINSTELLUNGEN

- Diese Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir die besten Einstellungen für Ihre Zutaten nicht garantieren.

- Dank der Rapid-Air-Technologie wird die Luft im Gerät sofort wieder erhitzt.
- Wenn der Topf während des Heißluftfrittierens kurz aus dem Gerät gezogen wird, wird der Vorgang kaum gestört.

Tipps

- Die Zubereitungszeit für kleinere Zutaten ist in der Regel etwas kürzer als für größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit benötigt.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitung verbessert das Endergebnis und kann ungleichmäßig frittiertes Essen verhindern.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten wenige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben, in der Heißluftfritteuse.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Platzieren Sie eine Backform oder eine Auflaufform im Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Es wird empfohlen, die Backzeit auf die Hälfte der angegebenen Zeit einzustellen, das Objekt einmal zu wenden, um das Backergebnis zu verbessern.

Menü												
Standard temperatur (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Standard zeit (minuten)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tip: Die Zeit kann entsprechend dem persönlichen Geschmack sowie der Art und Größe der Lebensmittel angepasst werden.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie den Topf und den Korb mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallküchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein fettlösendes Mittel verwenden, um eventuell verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Tip: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Topfes haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb etwa 10 Minuten einweichen.

- Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten, die mit der Heißluftfritteuse frittiert wurden, sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutatenarten müssen während der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen während der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Snackart verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen ist.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Topf eingesetzt.	Drücken Sie den Korb in den Topf, bis ein Klicken zu hören ist.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereiten, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Im Topf befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch Fett, das in der Pfanne erhitzt wird. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich aus, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

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



- 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 Rückgabepunkte 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 BAHSİDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
DİL YAPAY ZEKA YARDIMIYLA ÇEVİRİLMİŞTİR.

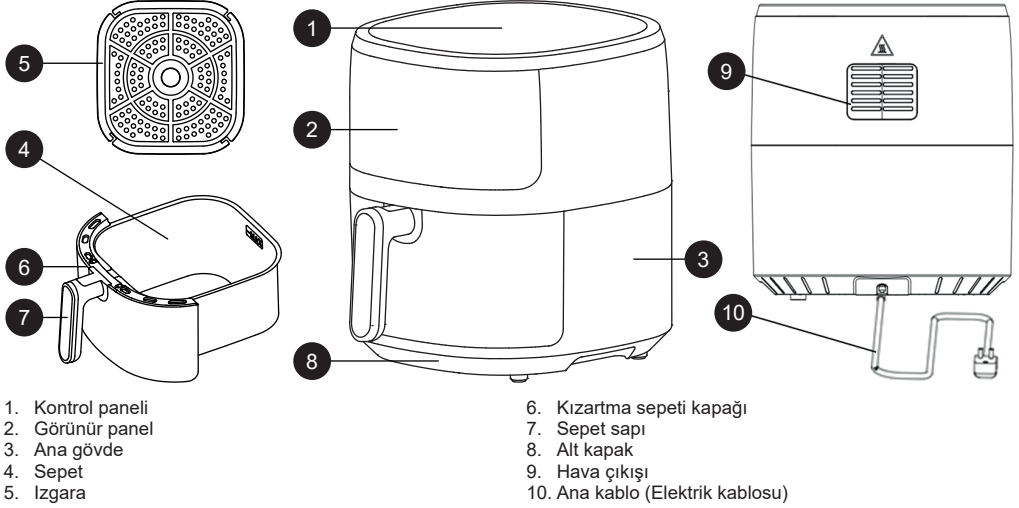
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- 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.
- Hava fritözünü çalıştırırken, yeterli hava dolaşımı sağlamak için fritözün 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.

DİJİTAL HAVA FRİTÖZÜNÜZÜ TANIYIN



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Cihaz üzerindeki tüm etiket ve stickerları çıkarın.
- Sepeti ve tencereyi sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Bu cihaz, sıcak hava ile çalışan yağsız bir fritözdür. Tencereyi doğrudan yağ veya kızartma yağı ile doldurmayın.

Dikkat: Hava fritözünüz ilk kez ısındığında, hafif bir duman veya koku yayabilir. Bu durum birçok ısıtma cihazında normaldir ve cihazınızın güvenliğini etkilemez.

KULLANIMA HAZIRLIK

- Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştirin. Isıya dayanıklı olmayan bir yüzeye koymayın.
- Izgarayı tencerenin içine yerleştirin. Tencereyi yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın. Cihazın üstüne herhangi bir şey koymayın, hava akışı bozulur ve sıcak hava ile kızartma sonucunu etkiler.

CİHAZIN KULLANIMI

Yağsız fritöz, geniş bir yelpazede malzemeler hazırlayabilir.

Sıcak Hava ile Kızartma

- Ana güç fişini topraklı bir prize takın.
- Tencereyi dikkatlice sıcak hava fritözünden çıkarın.
- Malzemeleri sepete yerleştirin.
- Tencereyi tekrar sıcak hava fritözüne kaydırarak yerleştirin. Fritöz gövdesindeki kılavuzlarla dikkatlice hizalayın. Sepet olmadan tencereyi asla kullanmayın.

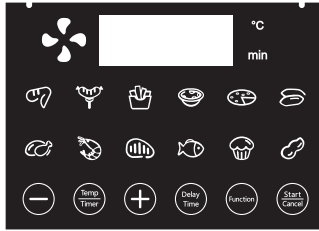
Dikkat: Kullanım sırasında ve sonrasında tencereye dokunmayın, çünkü çok ısınır. Tencereyi yalnızca sapından tutun.

- Malzemeler için gerekli pişirme süresini belirleyin (bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakın).
- Bazı malzemelerin pişirme süresinin yarısında sallanması gerekir (bu bölümdeki "Ayarlar" kısmına bakın). Malzemeleri sallamak için tencereyi sapından tutarak cihazdan çekin ve sallayın. Ardından tencereyi tekrar fritöze kaydırarak yerleştirin.

İpucu: Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız, malzemeleri sallamanız gerektiğinde zamanlayıcı uyarı sesi duyarsınız. Ancak, bu durumda malzemeleri salladıktan sonra zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine yeniden ayarlamanız gerekir.

- Zamanlayıcı uyarı sesi duyduğunuzda, ayarlanan pişirme süresi dolmuştur. Tencereyi cihazdan çıkarın.
- Not:** Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için, zamanlayıcıyı 1 dakikaya ayarlayın.
- Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Malzemeler henüz pişmemişse, tencereyi tekrar cihaza yerleştirip zamanlayıcıyı birkaç dakika daha ayarlayın.
- Malzemeleri (örneğin patates kızartması) çıkarmak için tencereyi sıcak hava fritözünden çekin ve bir sehpa üzerine yerleştirin. Sepeti, tencere hala bağlıyken ters çevirmeyin; çünkü tencerenin alt kısmında biriken fazla yağ malzemelere akabilir. Tencere ve içindeki malzemeler sıcaktır. Hava fritözündeki malzemelerin türüne bağlı olarak tencereden buhar çıkabilir.
- Sepeti bir kâseye veya tabağa boşaltın.
- Bir parti malzeme hazır olduğunda, sıcak hava fritözü başka bir parti hazırlamak için anında hazırdir.

KONTROL PANELİ



Çalıştırma Talimatları

“Start/Cancel” Güç Tuşu

- Güç tuşuna bastığınızda, cihaz açıldıktan sonra tüm ekran ışıkları yanar, gösterge ekranı varsayılan olarak ilk menünün pişirme süresini gösterir ve ilk menü yanıp söner.
- Varsayılan menüye göre “Function” Fonksiyon tuşunu seçin. Menü, soldan sağa doğru ayarlanır. Kişisel tercihlere ve tatlara göre “Temp. Timer” “Sıcaklık ve süre” düğmesi ile sıcaklık ve süre serbestçe değiştirilebilir ve ilgili “-” ve “+” düğmeleri ile sıcaklık ve süre artırılabilir veya azaltılabilir (Sıcaklık her adımda 5°C artırılır veya azaltılır, süre ise her adımda 1 dakika artırılır veya azaltılır).
- Menü seçildikten sonra, “başlat” düğmesine basmazsanız, 5 saniye sonra işlem fonksiyonu otomatik olarak başlar ve pişirme süresi geri saymaya başlar.
- Rezervasyon fonksiyonu: Kullanıcıların farklı kullanım koşullarına göre ilgili menü rezerve edilebilir, “Start/Cancel” tuşuna basarak 10 dakikadan 24 saate kadar ayarlama yapılabilir. Rezervasyon işlemi başlatıldıktan sonra geri sayım başlar.
- Fonksiyon çalıştırıldıktan sonra, “Start/Cancel” “İptal” düğmesine basarak pişirme programını iptal edebilir ve cihaz 30 saniyelik soğutma işlemi gerçekleştirir.
- Pişirme işlemi bittikten veya 1 dakika boyunca fonksiyon kullanılmadıktan sonra ekran bekleme moduna geçer, ardından “Start/Cancel” “Başlat” tuşuna basıldığında ekran yeniden aktif hale gelir ve tam ışık gösterir, cihaz yeniden çalıştırma moduna geçer.

AYARLAR

- Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

Not: Bu ayarların sadece birer öneri olduğunu unutmayın. Malzemeler köken, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterdiğinden, malzemeleriniz için en iyi ayarı garanti edemeyiz.

- Hızlı hava teknolojisi, cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıtır.
- Sıcak hava ile kızartma sırasında tencereyi cihazdan kısa bir süre çıkarmak, pişirme sürecini neredeyse hiç etkilemez.

İpuçları

- Küçük boyutlu malzemeler genellikle büyük boyutlu malzemelerden biraz daha kısa pişirme süresi gerektirir.
- Daha fazla miktardaki malzemeler yalnızca biraz daha uzun pişirme süresi gerektirirken, daha az miktardaki malzemeler daha kısa bir pişirme süresi gerektirir.
- Küçük boyutlu malzemelerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması, pişirme sonucunu optimize eder ve malzemelerin eşit şekilde pişirilmesine yardımcı olabilir.
- Taze patateslere çıtır bir sonuç elde etmek için biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten birkaç dakika sonra malzemelerinizi sıcak hava fritözünde pişirin.
- Fırında hazırlanabilecek atıştırmalıklar, sıcak hava fritözünde de hazırlanabilir.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için hazır hamur kullanın. Hazır hamur, ev yapımı hamura göre daha kısa bir pişirme süresi gerektirir.
- Kek veya kış pişirmek ya da kırılgan malzemeleri veya dolgulu malzemeleri kızartmak isterseniz, sıcak hava fritözünün sepetine bir fırın tepsisi veya pişirme kabı yerleştirin.
- Pişirme süresinin yarısını ayarlamak ve pişirme sırasında nesneyi bir kez çevirmek, pişirme etkisini iyileştirecektir.

Menü												
Varsayılan sıcaklık (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Varsayılan süre (dakika)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

İpucu: Süre, kişisel zevke ve yiyeceğin türüne ve büyüklüğüne göre ayarlanabilir.

CLEANING

- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Potayı ve yapışmaz kaplamalı sepeti temizlerken metal mutfak gereçleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın, çünkü bu, yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.
- Ana fişi prizden çıkarın ve cihazın soğumasını bekleyin.

Not: Sıcak hava fritözünün daha hızlı soğuması için potayı çıkarın.

- Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
- Potayı ve sepeti sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ sökücü sıvı kullanabilirsiniz.

İpucu: Eğer sepet veya potanın dibine kir yapmışsa, potayı sıcak su ve bulaşık deterjanı ile doldurun.

Sepeti potaya yerleştirip, pota ve sepeti yaklaşık 10 dakika boyunca bekletin.

- Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Isıtma elemanını, yemek kalıntılarını temizlemek için temizlik fırçası ile temizleyin.

DEPOLAMA

- Cihazı fişten çekin ve soğumasını bekleyin.
- Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

SORUN GİDERME

Sorun	Olası Sebep	Çözüm
Hava fritözü çalışmıyor.	Cihaz takılı değil.	Priz soketini topraklı duvar prizine takın.
	Zamanlayıcıyı ayarlamadınız.	Cihazı açmak için zamanlayıcıyı gerekli pişirme süresine ayarlayın.
Hava fritözü ile kızartılan malzemeler pişmemiş.	Basketin içindeki malzeme miktarı çok fazla.	Basketin içine daha küçük porsiyonlar koyun. Küçük porsiyonlar daha eşit şekilde pişer.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklık ayarını gerekli sıcaklık seviyesine ayarlayın (bknz. 'Cihazın Kullanımı' başlığındaki 'Ayarlar' bölümü).
	Pişirme süresi çok kısa.	Zamanlayıcıyı gerekli pişirme süresine ayarlayın (bknz. 'Cihazın Kullanımı' başlığındaki 'Ayarlar' bölümü).
Hava fritözünde malzemeler eşit pişmiyor.	Bazı malzemelerin pişirme süresi ortasında karıştırılması gerekir.	Üst üste veya çapraz yerleştirilen malzemeler (örneğin, patates kızartması) pişirme süresi ortasında karıştırılmalıdır. 'Ayarlar' bölümüne bakın.
Kızarmış atıştırmalıklar hava fritözünden çıkınca çıtır olmuyor.	Geleneksel derin yağda kızartma için tasarlanmış atıştırmalık türü kullandınız.	Fırın atıştırmalıklarını kullanın veya atıştırmalıklara daha çıtır bir sonuç için hafifçe yağ sürün.
Tencereyi cihazın içine düzgün şekilde kaydıramıyorum.	Baskette fazla malzeme var.	Basketi MAX işaretine kadar doldurmayın.
	Basket tencereye düzgün yerleştirilmemiş.	Basketi, bir tık sesi duyana kadar tencereye yerleştirin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri hava fritözüyle pişirirken, pota büyük miktarda yağ sızar. Yağ beyaz duman üretir ve pota normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya son sonucu etkilemez.
	Tencere, önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları içeriyor.	Beyaz duman, tencerede ısınan yağdan kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tencerenin iyice temizlendiğinden emin olun.
Taze kızarmış patatesler hava fritözünde eşit pişmiyor.	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve pişirme sırasında sert kalmalarını sağlayın.
	Patates çubuklarını düzgün şekilde yıkayarak yağlamadan önce kurutmadınız.	Patatesleri düzgün şekilde yıkayarak dışındaki nişastayı çıkarın.
Taze kızarmış patatesler hava fritözünden çıkınca çıtır olmuyor.	Patates kızartmalarının çıtırlığı, patateslerdeki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağ eklemeyen önce patates çubuklarını iyice kurulayın. Patates çubuklarını daha çıtır bir sonuç için daha küçük kesin. Daha çıtır bir sonuç için biraz daha fazla 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.

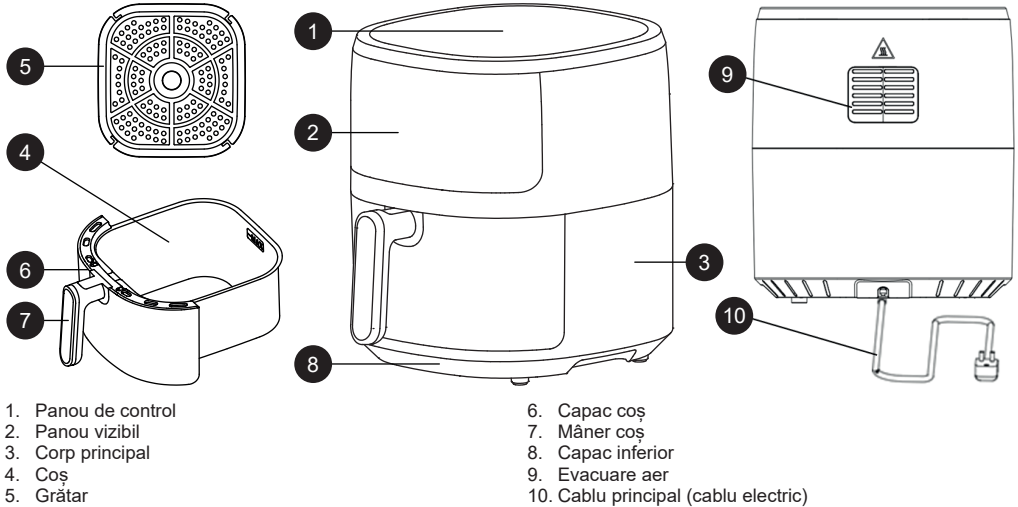
RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV
 ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS
 ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE

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 îndoiți, 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

CUNOAȘTEȚI FRITEUZA DIGITALĂ CU AER CALD



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Scoateți eventualele autocolante sau etichete de pe aparat.
- Curățați bine coșul și vasul cu apă fierbinte, puțin detergent de vase și un burete non-abraziv.
- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă. Aceasta este o friteuză fără ulei, care funcționează cu aer cald. Nu umpleți vasul cu ulei sau grăsime pentru prăjit.

Atenție: Când friteuza cu aer cald este încălzită pentru prima dată, poate emite un ușor fum sau un miros. Acest lucru este normal pentru multe aparate de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră.

PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și uniformă. Nu plasați aparatul pe suprafețe care nu sunt rezistente la căldură.
- Puneți grătarul în vas. Nu umpleți vasul cu ulei sau alte lichide. Nu puneți nimic deasupra aparatului, deoarece fluxul de aer va fi întrerupt, afectând rezultatul prăjirii cu aer cald.

UTILIZAREA APARATULUI

Friteuza fără ulei poate prepara o gamă largă de ingrediente.

Prăjire cu aer cald

- Conectați cablul principal la o priză de perete împământată.
- Scoateți cu grijă vasul din friteuza cu aer cald.
- Puneți ingredientele în coș.
- Introduceți vasul înapoi în friteuza cu aer cald, asigurându-vă că este aliniat corect cu ghidajele din corpul friteuzei. Nu utilizați niciodată vasul fără coș.

Avertizare: Nu atingeți vasul în timpul sau imediat după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Manevrați vasul doar prin mâner.

- Determinați timpul de preparare necesar pentru ingredient (consultați secțiunea "Setări" din acest capitol).
- Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare (consultați secțiunea "Setări" din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul din aparat prin mâner și agitați-l. Apoi, puneți vasul înapoi în friteuza cu aer cald.

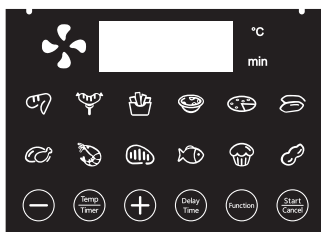
Sfat: Dacă setați cronometrul la jumătatea timpului de preparare, veți auzi semnalul sonor al cronometrului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Cu toate acestea, va trebui să setați din nou cronometrul pentru timpul rămas după agitare.

- Când auziți semnalul sonor al cronometrului, timpul de preparare setat a expirat. Scoateți vasul din aparat.

Notă: Aparatul poate fi oprit manual. Pentru a face acest lucru, setați timpul la 1.

- Verificați dacă ingredientele sunt gata. Dacă nu sunt, introduceți vasul înapoi în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute în plus.
- Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer cald și plasați-l pe un suport. Nu răsturnați coșul cu vasul încă atașat, deoarece excesul de ulei acumulat pe fundul vasului se va scurge pe ingredientele. Vasul și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul de ingrediente din friteuza cu aer cald, aburul poate ieși din vas.
- Goliți coșul într-un bol sau pe o farfurie.
- Când o porție de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald este imediat gata pentru a pregăti o altă porție.

PANOU DE CONTROL



Instrucțiuni de operare

Tastă “” Pornire

- Apăsați tasta de pornire; după pornire, lumina afișajului se aprinde complet, iar tubul de afișare arată timpul de coacere implicit al primului meniu, care va începe să clipească.
- Selectați tasta “” în funcție de meniul implicit. Meniul se ajustează de la stânga la dreapta. Temperatura și timpul pot fi modificate liber prin butonul “” “Temperatură și timp” în funcție de preferințele personale, iar butoanele corespunzătoare “” și “” pot crește sau scădea temperatura și timpul (temperatura crește sau scade cu câte 5°C la fiecare pas, iar timpul crește sau scade cu câte 1 minut).
- După selectarea meniului, dacă nu apăsați butonul “start”, funcția va începe automat după 5 secunde și va începe număratoarea inversă a timpului de coacere.
- Funcție de rezervare: în funcție de nevoile utilizatorilor, un meniu corespunzător poate fi rezervat apăsând “”, care poate fi reglat între 10 minute și 24 de ore. După operațiune, va începe număratoarea inversă a rezervării.
- După operațiune, apăsați tasta “” “Anulare” pentru a anula programul de coacere, iar aparatul va efectua, de asemenea, o operațiune de răcire timp de 30 de secunde.
- După încheierea procesului de coacere sau la 1 minut după ce nicio operațiune nu a fost efectuată, ecranul va intra în modul standby. Apoi apăsați tasta “” “Pornire”, ecranul se va aprinde complet și va reporni modul de operare.

SETĂRI

- Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați setările de bază pentru ingrediente.

Notă: Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele variază în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dumneavoastră.

- Datorită tehnologiei Rapid Air, aerul din interiorul aparatului este încălzit instantaneu.
- Scoaterea vasului din aparat în timpul prăjirii cu aer cald aproape că nu perturbă procesul.

Sfaturi

- Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de preparare ușor mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare ușor mai lung, iar o cantitate mai mică necesită doar un timp de preparare ușor mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate preveni prăjirea inegală a acestora.
- Adaugă puțin ulei cartofilor proaspeți pentru un rezultat crocant. Gătește ingredientele în friteuza cu aer cald în câteva minute după ce ai adăugat uleiul.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi pregătite și în friteuza cu aer cald.
- Folosește aluat pre-fabricat pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute. Aluatul pre-fabricat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât cel preparat în casă.
- Pune o tavă de copt sau un vas de copt în coșul friteuzei cu aer cald dacă dorești să coci o prăjitură sau o tartă, sau dacă vrei să prăjești ingrediente fragile sau umplute.
- Se recomandă setarea timpului de coacere la jumătate, întoarcerea alimentelor pe o parte în timpul coacerii pentru a îmbunătăți efectul de coacere.

Meniu												
Temperatura implicită (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Timp implicit (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Sfat: Timpul poate fi ajustat în funcție de gusturile personale și de tipul și dimensiunea alimentelor.

CURĂȚARE

- Curăță aparatul după fiecare utilizare.
- Vasul și coșul cu strat antiaderent. Nu folosi ustensile de bucătărie metalice sau materiale abrazive pentru curățare, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Deconectează aparatul de la priză și lasă-l să se răcească.

Notă: Scoate vasul pentru a permite friteuzei cu aer cald să se răcească mai repede.

- Șterge exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Curăță vasul și coșul cu apă caldă, puțin detergent de vase și un burete non-abraziv. Poți folosi un degresant pentru a îndepărta murdăria persistentă.

Sfat: Dacă murdăria este lipită de coș sau de fundul vasului, umple vasul cu apă caldă și puțin detergent de vase. Pune coșul în vas și lasă-le la înmuiat aproximativ 10 minute.

- Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete non-abraziv.
- Curăță elementul de încălzire cu o perie pentru a îndepărta eventualele reziduuri de alimente.

DEPOZITARE

- Deconectează aparatul și lasă-l să se răcească.
- Asigură-te că toate piesele sunt curate și uscate.

DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Conectează aparatul la o priză cu împământare.
	Nu ai setat temporizatorul.	Setează temporizatorul la timpul de preparare necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite în friteuza cu aer cald nu sunt găsite complet.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pune porții mai mici de ingrediente în coș. Porțiile mai mici se prădesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea joasă.	Setează temperatura la valoarea necesară (vezi secțiunea "Setări" din capitolul "Utilizarea aparatului").
	Timpul de preparare este prea scurt.	Setează temporizatorul la timpul de preparare necesar (vezi secțiunea "Setări" din capitolul "Utilizarea aparatului").
Ingredientele se prădesc inegal în friteuza cu aer cald.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care sunt suprapuse (de exemplu, cartofi pai) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Vezi secțiunea "Setări" din capitolul "Utilizarea aparatului".
Gustările prăjite nu sunt crocante când ies din friteuza cu aer cald.	Ai folosit un tip de gustări destinat unei friteuze tradiționale.	Folosește gustări pentru cuptor sau unge ușor cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect vasul în aparat.	Există prea multe ingrediente în coș.	Nu umple coșul peste indicația MAX.
	Coșul nu este plasat corect în vas.	Apasă coșul în vas până când auzi un clic.
Iese fum alb din aparat.	Gătești ingrediente grase.	Când gătești ingrediente grase în friteuza cu aer cald, o cantitate mare de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Vasul conține reziduuri de grăsime dintr-o utilizare anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din vas. Asigură-te că cureți vasul corespunzător după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți se prădesc inegal în friteuza cu aer cald.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Folosește cartofi proaspeți și asigură-te că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ai clătit bine bastonașele de cartofi înainte de prăjire.	Clătește bine bastonașele de cartofi pentru a elimina amidonul de pe suprafață.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți când ies din friteuza cu aer cald.	Crocanțimea cartofilor pai depinde de cantitatea de ulei și apă din aceștia.	Usucă bine bastonașele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Taie bastonașele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adaugă puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

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@zilanrofficalro)

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, reciclează-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

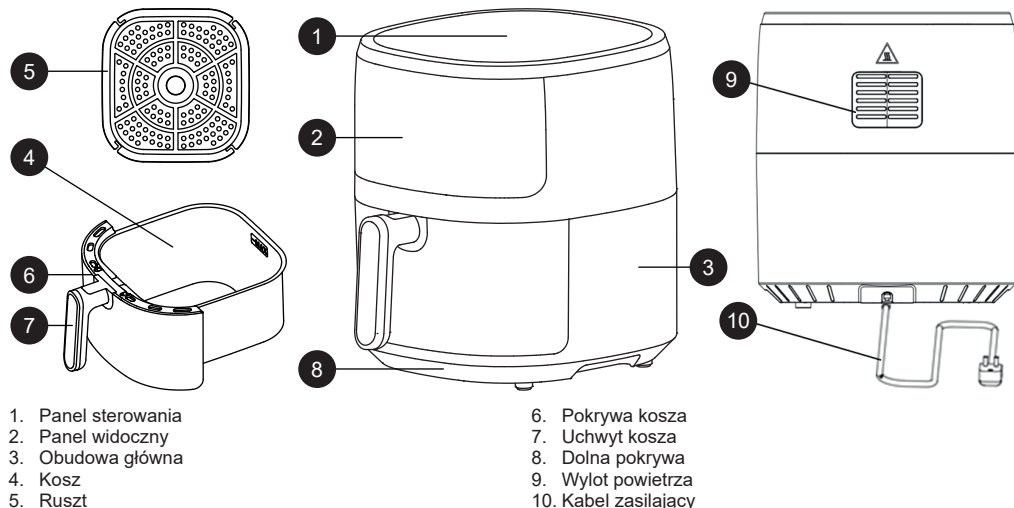
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI

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 (wannы, 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 CYFROWĄ FRYTKOWNICĘ NA gorące POWIETRZE



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń ewentualne naklejki lub etykiety z urządzenia.
- Dokładnie umyj kosz i miskę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej, nieściernej gąbki.
- Przetrzyj wnętrze i zewnątrz urządzenia wilgotną szmatką. To jest frytkownica beztłuszczowa, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj miski olejem ani tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Podczas pierwszego nagrzewania frytkownicy na gorące powietrze może wydobywać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne dla wielu urządzeń grzewczych. Nie wpływa to na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach, które nie są odporne na wysoką temperaturę.
- Umieść ruszt w misce. Nie napełniaj miski olejem ani innymi płynami. Nie kładź niczego na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na rezultat smażenia na gorąco.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Bezettłuszczowa frytkownica umożliwia przygotowanie szerokiej gamy składników.

Smażenie na gorąco

- Podłącz kabel zasilający do uziemionego gniazdka ściennego.
- Ostrożnie wyjmij miskę z frytkownicy.
- Umieść składniki w koszu.
- Włóż miskę z powrotem do frytkownicy, upewniając się, że jest prawidłowo wyrównana z prowadnicami w obudowie frytkownicy. Nigdy nie używaj miski bez kosza.

Uwaga: Nie dotykaj miski podczas ani bezpośrednio po użyciu, ponieważ jest bardzo gorąca. Trzymaj miskę tylko za uchwyt.

- Określ potrzebny czas przygotowania składników (sprawdź sekcję "Ustawienia" w tym rozdziale).
- Niektóre składniki wymagają potrząsania w połowie czasu przygotowania (sprawdź sekcję "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby potrząsnąć składnikami, wyjmij miskę z urządzenia za pomocą uchwytu i potrząśnij nią. Następnie włóż miskę z powrotem do frytkownicy.

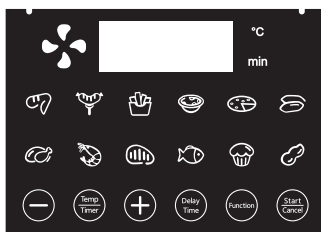
Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Jednak po potrząśnięciu musisz ponownie ustawić timer na pozostały czas.

- Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, ustawiony czas przygotowania upłynie. Wyjmij miskę z urządzenia.

Uwaga: Urządzenie można zatrzymać ręcznie. Aby to zrobić, ustaw czas na 1.

- Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, włóż miskę z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
- Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij miskę z frytkownicy i umieść ją na podstawce. Nie przechylaj kosza z przymocowaną miską, ponieważ nadmiar oleju zgromadzony na dnie miski może wylać się na składniki. Miska i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w frytkownicy może wydobywać się para.
- Opróżnij kosz do miski lub na talerz.
- Gdy jedna porcja składników jest gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest od razu gotowa do przygotowania kolejnej porcji.

PANEL STEROWANIA



Instrukcja obsługi

Przycisk "Start"

- Naciśnij przycisk start; po włączeniu wyświetlacz w pełni się podświetli, a ekran wyświetli domyślny czas pieczenia pierwszego menu, który zacznie migać.
- Wybierz przycisk "Menu" zgodnie z domyślnym menu. Menu można zmieniać od lewej do prawej. Temperaturę i czas można dowolnie modyfikować za pomocą przycisku "Temp" "Temperatura i czas", a odpowiednie przyciski "−" i "+" mogą zwiększać lub zmniejszać temperaturę oraz czas (temperatura wzrasta lub maleje o 5°C przy każdym kroku, a czas wzrasta lub maleje o 1 minutę).
- Po wybraniu menu, jeśli nie naciśniesz przycisku "start", funkcja rozpocznie się automatycznie po 5 sekundach i rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia.
- Funkcja rezerwacji: w zależności od potrzeb użytkownika można zarezerwować odpowiednie menu, naciskając "Delay", które można ustawić w zakresie od 10 minut do 24 godzin. Po zakończeniu operacji rozpocznie się odliczanie rezerwacji.
- Po zakończeniu operacji naciśnij przycisk "Anuluj", aby anulować program pieczenia, a urządzenie przeprowadzi również 30-sekundową operację chłodzenia.
- Po zakończeniu procesu pieczenia lub po 1 minucie bezczynności ekran przejdzie w tryb gotowości. Następnie naciśnij przycisk "Start", ekran w pełni się podświetli i tryb operacyjny rozpocznie się od nowa.

USTAWIENIA

- Poniższa tabela pomoże ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się w zależności od pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla twoich składników.

- Dzięki technologii Rapid Air powietrze wewnątrz urządzenia nagrzewa się natychmiastowo.
- Wymijanie miski z urządzenia podczas smażenia na gorąco prawie nie zakłóca procesu.

Porady

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość – nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząśnięcie mniejszych składników w połowie czasu przygotowania optymalizuje końcowy efekt i może zapobiec nierównemu smażeniu składników.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki w frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w frytkownicy na gorące powietrze.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszyku frytkownicy na gorące powietrze, jeśli chcesz upiec ciasto lub tartę albo usmażyć delikatne lub nadziewane składniki.
- Zaleca się ustawienie czasu pieczenia na połowę, a następnie przewrócenie składników na drugą stronę podczas pieczenia, aby poprawić efekt pieczenia.

Menu												
Domyślna temperatura (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Domyślny czas (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Porada: Czas można dostosować do własnych preferencji oraz rodzaju i wielkości jedzenia.

CZYSZCZENIE

- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Garnek i kosz z powłoką nieprzywierającą. Nie używaj metalowych narzędzi kuchennych ani materiałów ściernych do ich czyszczenia, ponieważ mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Odłącz wtyczkę urządzenia od gniazdka i pozwól mu ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij garnek, aby frytkownica na gorące powietrze szybciej ostygła.

- Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Umyj garnek i kosz w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i za pomocą miękkiej gąbki. Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć pozostały brud.

Porada: Jeśli brud przywarł do kosza lub dna garnka, napełnij garnek ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż kosz do garnka i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

- Wyczyść wnętrze urządzenia ciepłą wodą i miękką gąbką.
- Wyczyść element grzewczy za pomocą szczotki, aby usunąć resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

- Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw czas na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone w frytkownicy na gorące powietrze nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest zbyt duża.	Umieść mniejsze porcje składników w koszu. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw temperaturę na wymaganą wartość (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw czas na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
Składniki są nierównomiernie smażone w frytkownicy na gorące powietrze.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia".
Przekąski smażone nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy na gorące powietrze.	Użyto przekąsek przeznaczonych do tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek przeznaczonych do piekarnika lub delikatnie posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć garnka do urządzenia.	W koszu znajduje się zbyt dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej maksymalnego oznaczenia MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Wciśnij kosz do garnka, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w frytkownicy na gorące powietrze duża ilość oleju wycieka do garnka. Olej wytwarza biały dym, a garnek może się bardziej nagrzać niż zwykle. Nie wpływa to na urządzenie ani na końcowy wynik.
	Garnek zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku. Upewnij się, że dokładnie czyszysz garnek po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierównomiernie smażone w frytkownicy na gorące powietrze.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Frytki nie zostały odpowiednio wypłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz frytki, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy na gorące powietrze.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Dokładnie wysusz frytki przed dodaniem oleju.
		Pokrój frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj odrobinę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Friteza na vrući zrak ne radi.	Uređaj nije uključen u struju.	Uključite utikač u uzemljenu utičnicu.
	Niste postavili mjerac vremena.	Postavite tipku za mjerac vremena na željeno vrijeme pripreme kako biste uključili uređaj.
Sastojci prženi u fritezi na vrući zrak nisu gotovi.	Količina sastojaka u košari je prevelika.	Stavite manje količine sastojaka u košaru. Manje količine ravnomjernije se prže.
	Postavljena temperatura je preniska.	Postavite tipku za temperaturu na željenu postavku temperature (vidi odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje uređaja").
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Postavite tajmer na željeno vrijeme pripreme (vidi odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje uređaja").
Sastojci su nejednako prženi u fritezi na vrući zrak.	Određene vrste sastojaka potrebno je protresti na pola vremena pripreme.	Sastojke koji se nalaze jedan na drugom (npr. pomfrit) potrebno je protresati na pola vremena pripreme. Vidjeti odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje uređaja".
Pržene grickalice nisu hrskave kad se izvade iz friteze na vrući zrak.	Koristili ste grickalice namijenjene tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za pećnicu ili lagano premažite uljem kako biste postigli hrskaviji rezultat.
Ne mogu umetnuti posudu u uređaj kako treba.	U košari ima previše sastojaka.	Nemojte puniti košaru iznad oznake MAX.
	Košara nije ispravno postavljena u posudu.	Gurnite košaru u posudu dok ne čujete klik.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne sastojke u fritezi na vrući zrak, velika količina ulja curi u posudu. Ulje proizvodi bijeli dim, a posuda se može više zagrijati nego inače. To ne utječe na uređaj ili krajnji rezultat.
	Posuda sadrži masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuje zagrijavanje masnoće u posudi. Provjerite jeste li pravilno očistili posudu nakon svake uporabe.
Svježi pomfrit je nejednako pržen u fritezi na vrući zrak.	Niste koristili odgovarajući tip krumpira.	Koristite svježi krumpir i provjerite ostaje li čvrst tijekom prženja.
	Niste temeljito isprali štapiće krumpira prije prženja.	Temeljito isperite štapiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane.
Svježi pomfrit nije hrskav nakon pripreme.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u krumpiru.	Dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.
		Izrežite štapiće krumpira na manje komade za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

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

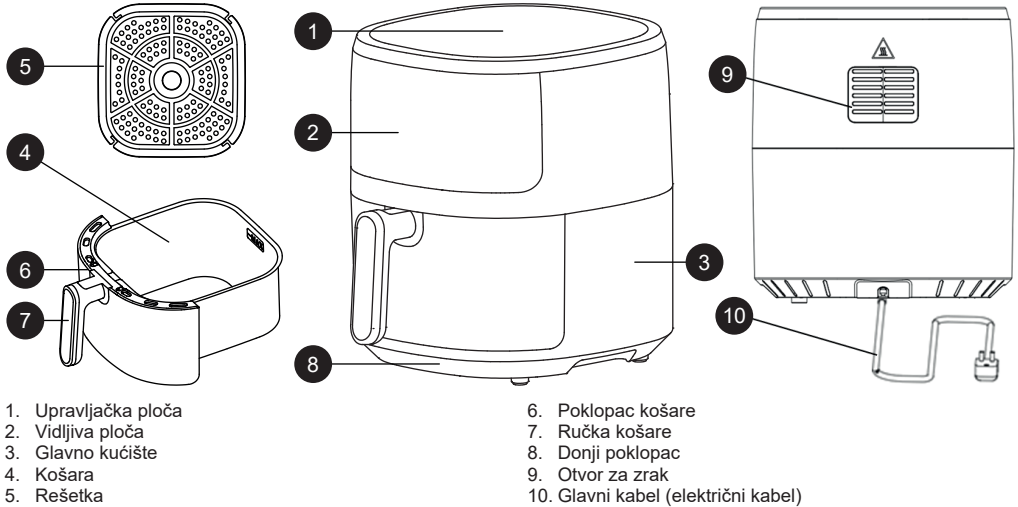


- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa
- Za povrat 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

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

UPOZNAJTE DIGITALNU FRITEZU NA TOPLI ZRAK



PRIJE PRVE UPOTREBE

- Uklonite sav ambalažni materijal.
- Uklonite sve naljepnice ili oznake s uređaja.
- Temeljito operite košaru i lonac toplom vodom, s malo deterdženta i neabrazivnom spužvom.
- Obrišite unutrašnjost i vanjštinu uređaja vlažnom krpom. Ovo je friteza bez ulja koja radi na toplom zraku. Nemojte puniti lonac uljem ili masnoćom za prženje.

Napomena: Kada se friteza prvi put zagrijava, može emitirati lagani dim ili miris. Ovo je normalno za mnoge uređaje za grijanje i ne utječe na sigurnost vašeg uređaja.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

- Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu. Nemojte postavljati uređaj na površine koje nisu otporne na toplinu.
- Postavite rešetku u lonac. Nemojte puniti lonac uljem ili bilo kojom tekućinom. Nemojte stavljati ništa na uređaj, jer će to ometati protok zraka i utjecati na rezultate prženja toplim zrakom.

KORIŠTENJE UREĐAJA

Friteza bez ulja omogućuje pripremu širokog raspona namirnica.

Prženje na toplom zraku

- Priključite glavni kabel u uzemljenu utičnicu.
- Pažljivo izvucite lonac iz friteze na topli zrak.
- Stavite sastojke u košaru.
- Gurnite lonac natrag u fritezu, pazeći da ga pravilno poravnate s vodicama u kućištu uređaja. Nikada nemojte koristiti lonac bez košare.

Upozorenje: Nemojte dodirivati lonac tijekom i neko vrijeme nakon uporabe, jer postaje vrlo vruć. Držite ga samo za ručku.

- Odredite potrebno vrijeme pripreme za sastojke (pogledajte odjeljak "Postavke").
- Neki sastojci zahtijevaju protresanje na pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak "Postavke"). Da biste protresli sastojke, izvucite lonac iz uređaja pomoću ručke, protresite ga, a zatim ga vratite u fritezu.

CRO-BIH

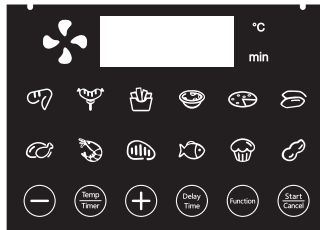
Savjet: Ako postavite tajmer na pola vremena pripreme, čut ćete zvuk tajmera kada trebate protresati sastojke. Nakon protresanja, ponovno postavite tajmer na preostalo vrijeme pripreme.

- Kada čujete zvučni signal tajmera, postavljeno vrijeme pripreme je isteklo. Izvucite lonac iz uređaja.

Napomena: Uređaj možete isključiti i ručno. Da biste to učinili, postavite vrijeme na 1.

- Provjerite jesu li sastojci spremni. Ako još nisu gotovi, jednostavno vratite lonac u uređaj i postavite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.
- Za uklanjanje sastojaka (npr. pomfrit), izvucite lonac iz friteze i postavite ga na postolje. Nemojte okretati košaru naopako dok je lonac još pričvršćen, jer višak ulja koji se nakupio na dnu lonca može iscuriti na sastojke. Lonac i sastojci bit će vrući. Ovisno o vrsti sastojaka u fritezi, iz lonca može izlaziti para.
- Ispraznite košaru u zdjelu ili na tanjur.
- Kada je jedna tura sastojaka spremna, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.

UPRAVLJAČKA PLOČA



Upute za rad

Tipka "Start/Cancel" Napajanje

- Pritisnite tipku za napajanje. Nakon uključivanja sva svjetla na zaslonu će se upaliti, a zaslon će prikazati zadano vrijeme pečenja za prvi meni, koji će treptati.
- Odaberite funkciju "Function" prema zadanim postavkama. Izbornik se podešava s lijeva na desno. Temperatura i vrijeme mogu se slobodno mijenjati pomoću gumba "Temp/Timer" "Temperatura i vrijeme", a odgovarajuće tipke "(-)" i "(+)" omogućuju povećanje ili smanjenje temperature i vremena (temperatura se povećava ili smanjuje za 5°C po koraku, a vrijeme za 1 minutu).
- Nakon odabira izbornika, ako ne pritisnete gumb "Start", funkcija će automatski početi nakon 5 sekundi, a vrijeme pečenja će se odbrojavati.
- Funkcija odgode: prema različitim potrebama korisnika, odgovarajući izbornik može se odgoditi pomoću gumba "Delay Time". Vrijeme odgode može se podesiti od 10 minuta do 24 sata. Nakon podešavanja, započinje odbrojavanje.
- Nakon završetka funkcije, pritisnite gumb "Function" "Otkazi" za otkazivanje programa pečenja. Uređaj će također izvesti hlađenje tijekom 30 sekundi.
- Po završetku pečenja ili nakon 1 minute neaktivnosti, zaslon će prijeći u stanje mirovanja. Pritiskom na gumb "Start/Cancel" "Start", zaslon će se ponovno uključiti i započeti način rada.

POSTAVKE

- Sljedeća tablica pomoći će vam pri odabiru osnovnih postavki za pripremu sastojaka.

Napomena: Imajte na umu da su ove postavke samo smjernice. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke.

- Zahvaljujući tehnologiji Rapid Air, zrak unutar uređaja trenutno se zagrijava.
- Kratko vađenje lonca tijekom prženja na toplom zraku gotovo ne utječe na proces pripreme.

Savjeti

- Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme nego veći sastojci.
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo malo dulje vrijeme pripreme, dok manja količina zahtijeva samo malo kraće vrijeme pripreme.
- Potresanje manjih sastojaka na pola vremena pripreme poboljšava konačni rezultat i može spriječiti nejednako prženje.
- Dodajte malo ulja svježem krumpiru za hrskav rezultat. Pržite sastojke u fritezi na vrući zrak nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se također pripremiti u fritezi na vrući zrak.
- Upotrijebite gotovo tijesto za brzo i jednostavno pripremanje punjenih zalogaja. Gotovo tijesto također zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
- Stavite kalup za pečenje ili posudu otpornu na toplinu u košaru friteze na vrući zrak ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite pržiti osjetljive ili punjene sastojke.
- Preporučuje se postaviti vrijeme pečenja na pola, zatim okrenuti predmet na drugu stranu tijekom pečenja kako biste poboljšali učinak pečenja.

Izbornik												
Zadana Temperatura (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Zadana vrijeme (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Savjet: Vrijeme se može prilagoditi osobnim ukusima, vrsti i veličini hrane.

ČIŠĆENJE

- Očistite uređaj nakon svake uporabe.
- Posuda i košara imaju neprijanjajući premaz. Nemojte koristiti metalni pribor za kuhanje ili abrazivne materijale za čišćenje, jer to može oštetiti neprijanjajući premaz.
- Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

Napomena: Izvadite posudu kako bi se friteza na vrući zrak brže ohladila.

- Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
- Očistite posudu i košaru toplom vodom, malo deterdženta i mekanom spužvom. Možete koristiti sredstvo za odmašćivanje kako biste uklonili ostatke prljavštine.

Savjet: Ako se prljavština zalijepila za košaru ili dno posude, napunite posudu toplom vodom s malo deterdženta. Stavite košaru u posudu i ostavite da se namače otprilike 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom spužvom.
- Očistite grijaći element četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

- Isključite uređaj iz utičnice i pustite da se ohladi.
- Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE
IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR
CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

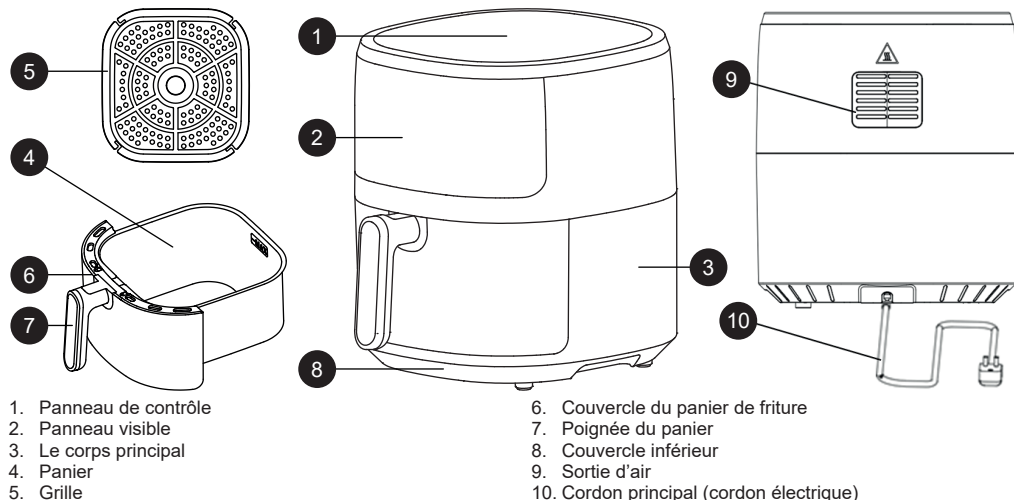
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

- 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

FAITES CONNAISSANCE AVEC LA FRITEUSE SANS HUILE NUMÉRIQUE



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et le pot avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas le pot d'huile ou de graisse de friture directement.

Remarque : Lors de la première utilisation de votre friteuse à air, il est possible qu'elle émette une légère fumée ou une odeur. Cela est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez la grille dans le pot. Ne remplissez pas le pot d'huile ou de tout autre liquide. Ne placez rien sur l'appareil, car cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

- Branchez la prise principale dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez soigneusement le pot de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez le pot dans la friteuse à air chaud en vous assurant qu'il s'aligne correctement avec les guides du corps de la friteuse. Ne jamais utiliser le pot sans le panier à l'intérieur.

Avertissement : Ne touchez pas le pot pendant ou juste après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le pot que par la poignée.

- Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section " Réglages " de ce chapitre).
- Certains ingrédients nécessitent un secouage à mi-temps de préparation (voir la section " Réglages " de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, tirez le pot de l'appareil par la poignée et secouez-le. Puis, remettez le pot dans la friteuse à air chaud.

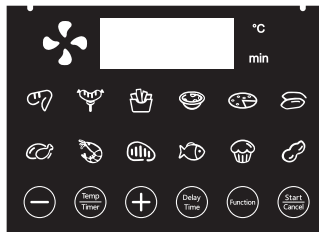
Astuce : Si vous réglez le minuteur à la moitié du temps de préparation, vous entendrez le buzzer du minuteur lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez réinitialiser le minuteur pour le temps restant après avoir secoué les ingrédients.

- Lorsque vous entendez le buzzer du minuteur, le temps de préparation est écoulé. Retirez le pot de l'appareil.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le temps à 1.

- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement le pot à nouveau dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.
- Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), retirez le pot de la friteuse à air chaud et placez-le sur une grille d'essai. Ne retournez pas le panier avec le pot encore attaché, car tout excédent d'huile qui se serait accumulé au fond du pot fuirait sur les ingrédients. Le pot et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du pot.
- Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
- Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est immédiatement prête à préparer un autre lot.

PANNEAU DE CONTRÔLE



Instructions d'opération

Touche "On/Off" Touche d'alimentation

- Appuyez sur la touche d'alimentation, après la mise sous tension, l'affichage s'allume entièrement et le tube d'affichage montre le temps de cuisson par défaut du premier menu, et le premier menu clignote.
- Sélectionnez la touche "On/Off" en fonction du menu par défaut. Le menu peut être ajusté de gauche à droite. La température et le temps peuvent être modifiés librement en utilisant le bouton "Temp Time" "Température et temps" selon les préférences personnelles, et les boutons correspondants "−" et "+" peuvent augmenter ou diminuer la température et le temps (la température est augmentée ou diminuée de 5°C à chaque étape, et le temps est augmenté ou diminué de 1 minute).
- Après la sélection du menu, si vous ne pressez pas le bouton "start", la fonction d'opération démarrera d'elle-même 5 secondes plus tard; et le compte à rebours du temps de cuisson commencera.
- Fonction de réservation : selon les conditions d'utilisation des différents utilisateurs, le menu correspondant peut être réservé, appuyez sur "On/Off" qui peut être réglé de 10 minutes à 24 heures. Le compte à rebours de réservation commence après l'opération.
- Après l'opération de cuisson, appuyez sur la touche "On/Off" "Annuler" pour annuler le programme de cuisson, et l'appareil effectuera également l'opération de refroidissement pendant 30 secondes.
- Après la fin du processus de cuisson, ou 1 minute après l'absence d'opération, l'écran d'affichage passera en mode veille. Ensuite, appuyez sur la touche "On/Off" "Démarrer", l'écran d'affichage sera réactivé et l'affichage complet s'allumera, le mode opérationnel redémarrera.

RÉGLAGES

- Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Étant donné que les ingrédients varient selon leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

- La technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.
- Retirer brièvement le pot de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Agiter les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient mal cuits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites cuire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud dans les quelques minutes suivant l'ajout de l'huile.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des snacks farcis rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Pour améliorer l'effet de cuisson, suggérez de régler le temps de cuisson à la moitié de la durée et de retourner l'objet pendant la cuisson.

Menu												
Température par défaut (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Temps par défaut (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Conseil : Le temps peut être ajusté en fonction des préférences personnelles et du type et de la taille des aliments.

NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- La marmite et le panier à revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques ni de matériaux abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez la prise secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: Retirez la marmite pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Lavez la marmite et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Conseil: Si de la saleté reste collée au panier ou au fond de la marmite, remplissez la marmite d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Mettez le panier dans la marmite et laissez tremper la marmite et le panier pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les restes alimentaires.

STOCKAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la prise secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	Réglez le minuteur à la durée de préparation requise pour allumer l'appareil.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. De plus petites quantités cuisent plus uniformément.
	Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Réglez la température à la température requise (voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Je ne peux pas glisser la marmite dans l'appareil correctement.	Réglez le minuteur à la durée de préparation requise (voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se chevauchent ou sont empilés (par exemple les frites) doivent être agités à mi-cuisson. Voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks conçus pour être préparés dans un four traditionnel ou badigeonnez légèrement les snacks d'huile pour un résultat plus croustillant.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la marmite.	Poussez le panier dans la marmite jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
White smoke comes out of the appliance.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile fuit dans la marmite. L'huile produit de la fumée blanche et la marmite peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La marmite contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la marmite. Assurez-vous de bien nettoyer la marmite après chaque utilisation.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les bâtonnets de pomme de terre pour enlever l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pomme de terre en morceaux plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

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

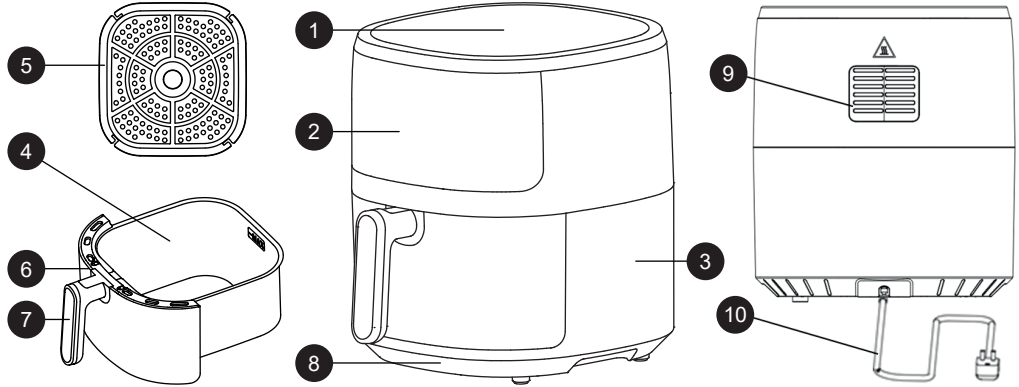
ზოგადი უსაფრთხოების წინააღმდეგობები და გაფრთხილებები

- 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 ციფრული ჰაერის შემწვარი



1. მართვის პანელი
2. ხილული პანელი
3. ძირითადი სხელი
4. კალათა
5. გრილი

6. შეწვით კალათის საფარი
7. კალათის სახელური
8. ქვედა საფარი
9. ჰაერის გასასვლელი
10. მთავარი კაბელი (ელექტრო კაბელი)

პირველ გამოყენებამდე

- ამოიღეთ ყველა შესაფუთი მასალა.
- ამოიღეთ სტიკერები ან ეტიკეტები მოწყობილობიდან.
- კარგად გაწმინდეთ კალათა და ქოთანის ცხელი წყლით, სარეცხი სითხით და აბრაზიული ღრუბლით.
- გაწმინდეთ აპარატი შიგნიდან და გარედან სველი ქსოვილით. ეს არის ზეთის გარეშე შემწვარ, რომელიც მუშაობს ცხელ ჰაერზე. არ შეავსოთ ქვაბი ზეთით ან პირდაპირ შემწვარი ცხიმით.

შენიშვნა: როდესაც თქვენი ჰაერის შემწვარი პირველად გაცხელდება, მას შეუძლია მცირე კვამლი ან სუნი გამოუშვას. ეს ნორმალურია მრავალი გათბობის მოწყობილობით. ეს არ იმოქმედებს თქვენი მოწყობილობის უსაფრთხოებაზე.

მომზადება გამოსაყენებლად

- მოათავსეთ მოწყობილობა სტაბილურ, ჰორიზონტალურ და თანაბარ ზედაპირზე. არ მოათავსოთ მოწყობილობა სითბოს მდგრად ზედაპირზე.
- ქვაბში მოათავსეთ გრილი. არ შეავსოთ ქვაბი ზეთით ან სხვა სითხით. არ დაადოთ რამე მოწყობილობას თავზე, ჰაერის ნაკადი შეფერხდება და იმოქმედებს ცხელ ჰაერზე შეწვის შედეგზე.

ტექნიკის გამოყენება

ზეთის გარეშე შეიძლება მოამზადოს ინგრედიენტების დიდი არჩევანი.

ცხელ ჰაერზე შემწვარი

- შეაერთეთ ქსელის შტეფსელი დამიწებულ კედელში.
- ფრთხილად გამოიღეთ ქვაბი ცხელი ჰაერის შემწვარიდან.
- ინგრედიენტები ჩაყარეთ კალათაში.
- ჩადეთ ქვაბი ისევ ცხელი ჰაერის შემწვარში. ყურადღება მიაქციეთ საფრთხის კორპუსში არსებულ გიდებთან ფრთხილად გასწორებას. არასოდეს გამოიყენოთ ქოთანის მასში კალათის გარეშე.

სიფრთხილე: არ შეეხოთ ქვაბის გამოყენების დროს და გარკვეული დროის შემდეგ, რადგან ძალიან ცხელდება. ქოთანს მხოლოდ სახელურზე დაიჭირეთ.

- განსაზღვრეთ ინგრედიენტის მომზადების საჭირო დრო (იხილეთ ნაწილი “პარამეტრები” ამ თავში).
- ზოგიერთი ინგრედიენტი საჭიროებს შერყევას მომზადების დროის ნახევარში (იხილეთ ნაწილი “პარამეტრები” ამ თავში). ინგრედიენტების შერყევისთვის, გამოიღეთ ქვაბი ხელსაწყოდან სახელურით და შეანჯღრიეთ. შემდეგ ისევ ჩაასრიეთ ქვაბი ჰაერის შემწვარში.

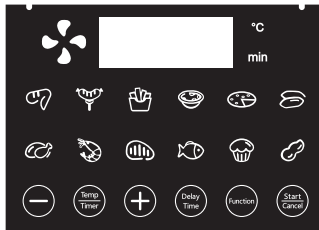
რჩევა: თუ ტაიმერი დააყენეთ მომზადების დროის ნახევარზე, გესმით ტაიმერის ზუმერი, როცა ინგრედიენტები უნდა შეანჯღრიოთ. თუმცა, ეს ნიშნავს, რომ თქვენ კვლავ უნდა დააყენოთ ტაიმერი შერყევის შემდეგ მომზადების დარჩენილ დროზე.

- როდესაც გესმით ტაიმერის ზუმერი, მომზადების დაყენებული დრო გავიდა. ამოიღეთ ქოთანს ტექნიკიდან.

შენიშვნა: თქვენ ასევე შეგიძლიათ გამორთოთ მოწყობილობა ხელით. ამისათვის დააყენეთ დრო 1-ზე.

- შეამოწმეთ მზადაა თუ არა ინგრედიენტები. თუ ინგრედიენტები ჯერ არ არის მზად, უბრალოდ ჩადეთ ქვაბი ისევ მოწყობილობაში და დააყენეთ ტაიმერი რამდენიმე დამატებით წუთზე.
- ინგრედიენტების (მაგ. კარტოფილი ფრი) მოსაშორებლად, ამოიღეთ ქვაბი ცხელი ჰაერის შემწვარიდან და მოათავსეთ საცდელ ჩარჩოზე. არ გადაატრიალოთ კალათა თავდაყირა ქოთნით ჯერ კიდევ მასზე მიმაგრებული, რადგან ქოთნის ძირზე დაგროვილი ზედმეტი ზეთი ინგრედიენტებზე გაჟონავს. ქვაბი და ინგრედიენტები ცხელია. ჰაერის შემწვარში ინგრედიენტების ტიპებიდან გამომდინარე, ორთქლი შეიძლება გამოვიდეს ქვაბიდან.
- დაცარიელებულ კალათა თასში ან თეფშზე.
- როდესაც ინგრედიენტების პარტია მზად იქნება, ცხელი ჰაერის შემწვარი მყისიერად მზად არის სხვა ჯგუფის მოსამზადებლად.

საკონტროლო პანელი



ოპერაციის ინსტრუქციები

გასაღები “” ჩართვის გასაღები

- დააჭირეთ ჩართვის ღილაკს, ჩართვის შემდეგ ეკრანის შუქი მთლიანად ანათებს, ეკრანის მილი აჩვენებს პირველი მენიუს გამოცხობის ნაგულისხმევ დროს და პირველი მენიუ ციმციმდება.
- აირჩიეთ “” ფუნქციის გასაღები ნაგულისხმევი მენიუს მიხედვით. მენიუ მორგებულია მარცხნიდან მარჯვნივ. ტემპერატურისა და დროის თავისუფლად გადართვა შესაძლებელია ღილაკზე “” “ტემპერატურა და დრო” პირადი პრეფერენციებისა და გემოვნების მიხედვით, ხოლო შესაბამის “” და “” ღილაკებს შეუძლიათ გაზარდონ და შეამცირონ ტემპერატურა და დრო (ტემპერატურა გაიზარდა ან შემცირდა 5°C-ით ყოველ საფეხურზე და დრო გაიზარდა ან შემცირდა 1Min-ით).
- მენიუს შერჩევის შემდეგ, თუ არ დააჭერთ ღილაკს “დაწყება”, ოპერაციის ფუნქცია

- თავისთავად დაიწყება 5 წამის შემდეგ; და გამოცხობის დროის უკუთვლა.
- დაჯავშნის ფუნქცია: სხვადასხვა მომხმარებლის გამოყენების პირობების მიხედვით, შესაძლებელია შესაბამისი მენიუს დაჯავშნა, დააჭირეთ “☺”-ს, რომლის რეგულირება შესაძლებელია 10 წუთიდან 24 საათამდე. დაიწყეთ ჯავშნის ათვლა ოპერაციის შემდეგ.
 - ფუნქციის მუშაობის შემდეგ, დააჭირე ღილაკს “☺” “გაუქმება” გამოცხობის პროგრამის გასაუქმებლად და მანქანა ასევე განახორციელებს გაგრძელების ოპერაციას 30 წამის განმავლობაში.
 - გამოცხობის პროცესის დასრულების შემდეგ, ან ფუნქციის გაუქმებიდან 1 წუთის შემდეგ, ჩვენების ეკრანი გადავა ლოდინის რეჟიმში, შემდეგ დააჭირეთ ღილაკს “☺” “Start”, ეკრანი ჩაირთვება და გამოჩნდება სრული განათება, გადატვირთეთ ოპერაცია. რეჟიმი.

პარამეტრები

- ქვემოთ მოცემული ცხრილი დაგეხმარებათ აირჩიოთ ინგრედიენტების ძირითადი პარამეტრები.

შენიშვნა: გაითვალისწინეთ, რომ ეს პარამეტრები არის მითითებები. ვინაიდან ინგრედიენტები განსხვავდება წარმოშობის, ზომის, ფორმისა და ბრენდის მიხედვით, ჩვენ ვერ მოგცემთ გარანტიას თქვენი ინგრედიენტების საუკეთესო პარამეტრით.

- იმის გამო, რომ Rapid Air ტექნოლოგია მყისიერად ათბობს ჰაერს მოწყობილობის შიგნით.
- ცოტა ხნით ამოიღეთ ქვაბი მოწყობილობიდან ცხელ ჰაერზე ძლივს შეწვის დროს

რჩევები

- მცირე ინგრედიენტებს, როგორც წესი, სჭირდება ოდნავ ნაკლები მომზადების დრო, ვიდრე უფრო დიდი ინგრედიენტები.
- ინგრედიენტების დიდი რაოდენობა მოითხოვს მხოლოდ ოდნავ მეტ მომზადების დროს, მცირე რაოდენობის ინგრედიენტებს მხოლოდ ოდნავ მოკლე მომზადების დრო.
- მომზადების დროის ნახევარში მცირე ინგრედიენტების შერყევა აუმჯობესებს საბოლოო შედეგს და ხელს უშლის არათანაბრად შემწვარი ინგრედიენტებს.
- ხრახუნა შედეგისთვის დაამატეთ ცოტა ზეთი ახალ კარტოფილს. შეწვით თქვენი ინგრედიენტები ცხელ ჰაერზე ზეთის დამატების შემდეგ რამდენიმე წუთში.
- ღუმელში მომზადებული საჭმლის მომზადება შესაძლებელია ცხელი ჰაერის შემწვარშიც.
- გამოიყენეთ წინასწარ მომზადებული ცომი შევსებული საჭმლის სწრაფად და მარტივად მოსამზადებლად. წინასწარ მომზადებულ ცომსაც უფრო მოკლე მომზადების დრო სჭირდება, ვიდრე სახლში მომზადებულ ცომს.
- თუ გსურთ ტორტის ან კიშის გამოცხობა, ან თუ გსურთ შეწვათ მყიფე ინგრედიენტები ან შევსებული ინგრედიენტები, მოათავსეთ საცხობი ფორმა ან ღუმელის კერძი ცხელ ჰაერზე შემწვარ კალათაში.
- შესთავაზეთ გამოცხობის დრო დროის ნახევარზე დასაყენებლად, ცალ მხარეს გადაატრიალეთ საგანი გამოცხობისას, გააუმჯობესებს გამოცხობის ეფექტს.

მენიუ												
ნაგულისხმევი ტემპერატურა (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
ნაგულისხმევი დრო (წთ)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

რჩევა: დროის რეგულირება შესაძლებელია პირადი გემოვნებისა და საკვების ტიპისა და ზომის მიხედვით.

დასუფთავება

- გაწმინდეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ქოთანის და არაწებოვანი საფარის კალათა. არ გამოიყენოთ ლითონის სამზარეულოს ჭურჭელი ან აბრაზიული საწმენდი მასალები მათ გასაწმენდად, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს არაწებოვანი საფარი.

- ამოიღეთ ქსელის შტეფსელი კედლის სოკეტიდან და მიეცით მოწყობილობა გაგრილებას.

შენიშვნა: ამოიღეთ ქვაბი, რათა ცხელი ჰაერის შემწვარმა უფრო სწრაფად გაგრილდეს.

- გაწმინდეთ აპარატის გარე ნაწილი სველი ქსოვილით.
- გაასუფთავეთ ქვაბი და კალათა ცხელი წყლით, სარეცხი სითხით და არააბრაზიული ღრუბლით. დარჩენილი ჭუჭყის მოსაშორებლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ ცხიმის გამწმენდი სითხე.

რჩევა: თუ ჭუჭყიანი კალათაში ან ქოთნის ძირშია ჩარჩენილი, შეავსეთ ქვაბი ცხელი წყლით სარეცხი სითხით. ჩადეთ კალათა ქვაბში და გააჩერეთ ქვაბი და კალათა დაახლოებით 10 წუთის განმავლობაში.

- გაწმინდეთ აპარატის შიდა ნაწილი ცხელი წყლით და არააბრაზიული ღრუბლით.
- გაასუფთავეთ გამათბობელი საწმენდი ფუნჯით, რათა მოაცილოთ საკვების ნარჩენები.

შენახვა

- გამორთეთ მოწყობილობა და გააგრილეთ.
- დარწმუნდით, რომ ყველა ნაწილი სუფთა და მშრალია.

პრობლემების მოგვარება

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ცხელი ჰაერის შემწვარი არ მუშაობს	მოწყობილობა არ არის ჩართული.	ჩადეთ ქსელის შტეფსელი დამიწებულ კედელში.
	თქვენ არ დაგიყენებიათ ტაიმერი.	დააყენეთ ტაიმერის გასაღები მოწყობილობის ჩართვის მომზადების საჭირო დროზე.
ჰაერის შემწვარი ინგრედიენტები არ მზადდება.	კალათაში ინგრედიენტების რაოდენობა ძალიან დიდია.	მოათავსეთ ინგრედიენტების მცირე პარტიები კალათაში. მცირე პარტიები უფრო თანაბრად იწვება.
	დაყენებული ტემპერატურა ძალიან დაბალია.	დააყენეთ ტემპერატურის გასაღები საჭირო ტემპერატურის პარამეტრზე (იხილეთ განყოფილება “პარამეტრები” თავში “მოწყობილობის გამოყენება”).
	მომზადების დრო ძალიან მოკლეა.	დააყენეთ ტაიმერი მომზადების საჭირო დროზე (იხილეთ განყოფილება “პარამეტრები” თავში “მოწყობილობის გამოყენება”).
ინგრედიენტები არათანაბრად იწვება ჰაერის შემწვარში.	გარკვეული ტიპის ინგრედიენტები უნდა შეირყევას მომზადების დროის ნახევარში.	ინგრედიენტები, რომლებიც ერთმანეთზე დევს ან ზემოდან დევს (მაგალითად, კარტოფილი) მომზადების დროის ნახევარში უნდა შეანჯღღრიოთ. იხილეთ განყოფილება “პარამეტრები” თავში “მოწყობილობის გამოყენება”.
შემწვარი საჭმელები არ არის ხრაშუნა, როდესაც ისინი გამოდიან ჰაერის შემწვარიდან.	თქვენ იყენებდით საჭმლის ტიპს, რომელიც განკუთვნილი იყო ტრადიციულ ღრმა ფრიერში მოსამზადებლად.	გამოიყენეთ საჭმლის ღუმელში ან მსუბუქად წაისვით ცოტაოდენი ზეთი საჭმელზე უფრო ხრაშუნა შედეგისთვის.

მე არ შემიძლია ტაფაში სწორად ჩასმა მოწყობილობაში.	კალათაში ძალიან ბევრი ინგრედიენტი.	არ შეავსოთ კალათა MAX მითითების მიღმა.
	კალათა ქვაბში სწორად არ არის მოთავსებული.	ჩასვით კალათა ქვაბში, სანამ არ გაიგონებთ დაწკაპუნებას.
ტექნიკიდან თეთრი კვამლი გამოდის.	ცხიმიან ინგრედიენტებს ამზადებთ.	როდესაც ცხიმიან ინგრედიენტებს ჰაერის შემწვარში შეწვით, ქვაბში დიდი რაოდენობით ზეთი გაჟონავს. ზეთი გამოყოფს თეთრ კვამლს და ქოთანი შეიძლება გაცხელდეს ჩვეულებრივზე მეტად. ეს არ იმოქმედებს მოწყობილობაზე ან საბოლოო შედეგზე.
	ქოთანი კვლავ შეიცავს ცხიმის ნარჩენებს წინა გამოყენებისგან.	თეთრი კვამლი წარმოიქმნება ტაფაში ცხიმის გაცხელებით. დარწმუნდით, რომ სწორად გაასუფთავეთ ტაფა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
ახალი კარტოფილი არათანაბრად იწვება ჰაერის შემწვარში.	თქვენ არ გამოიყენეთ კარტოფილის სწორი ტიპი.	გამოიყენეთ ახალი კარტოფილი და დარწმუნდით, რომ შეწვის დროს მყარი რჩება.
	კარტოფილის ჩხირები შეწვამდე სათანადოდ არ ჩამოიბანეთ.	კარტოფილის ჩხირები კარგად ჩამოიბანეთ, რომ სახამებელი მოაშოროთ ჩხირებს გარედან.
ახალი კარტოფილი არ არის ხრაშუნა, როდესაც ის გამოდის ჰაერის შემწვარიდან.	კარტოფილის ხრაშუნა კარტოფილში ზეთისა და წყლის რაოდენობაზეა დამოკიდებული.	სანამ ზეთს დაამატებთ, დარწმუნდით, რომ კარტოფილის ჩხირები სწორად გააშრეთ.
		უფრო ხრაშუნა შედეგისთვის კარტოფილის ჩხირები დავჭრათ უფრო პატარა.
		დაასხით ოდნავ მეტი ზეთი უფრო ხრაშუნა შედეგისთვის.

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 გადამამუშავებისთვის

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

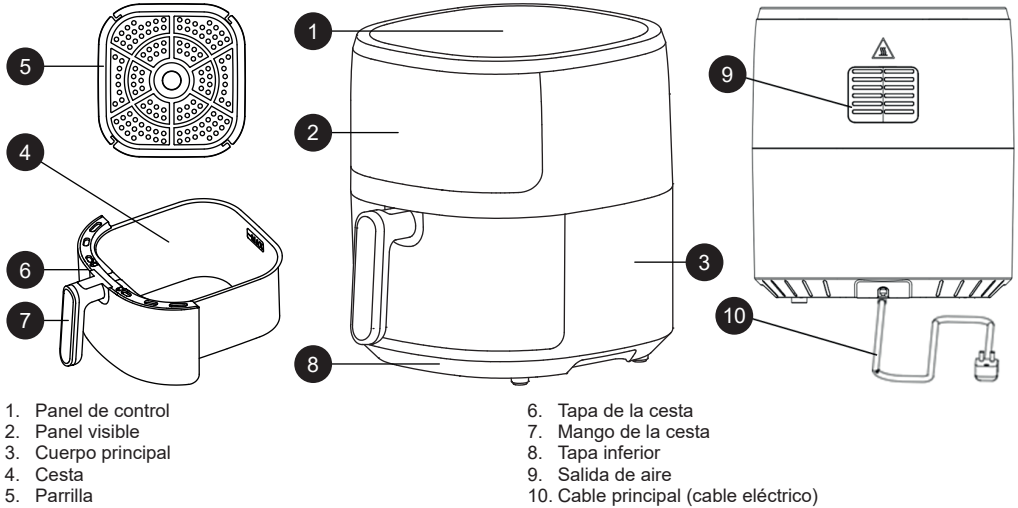
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- 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 LA FREIDORA DE AIRE DIGITAL



ANTES DEL PRIMER USO

- Retira todos los materiales de embalaje.
- Elimina cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
- Limpia bien la cesta y la olla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpia el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llenes la olla con aceite o grasa de fritura directamente.

Aviso: Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo o un olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de tu aparato.

PREPARATIVOS PARA EL USO

- Coloca el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. No coloques el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- Coloca la parrilla en la olla. No llenes la olla con aceite ni con ningún otro líquido. No pongas nada encima del aparato, ya que el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una amplia variedad de ingredientes.

Fritura con aire caliente

- Conecta el enchufe principal a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Extrae cuidadosamente la olla de la freidora de aire caliente.
- Coloca los ingredientes en la cesta.
- Desliza la olla de nuevo dentro de la freidora de aire caliente, asegurándote de alinearla cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca uses la olla sin la cesta dentro de ella.

Precaución: No toques la olla durante ni poco después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostén la olla por el mango.

- Determina el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulta la sección “Configuraciones” en este capítulo).
- Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad de la preparación (consulta la sección “Configuraciones” en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saca la olla del aparato por el mango y agítala. Luego desliza la olla de nuevo dentro de la freidora de aire.

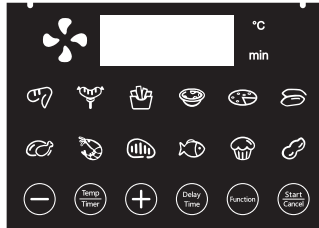
Consejo: Si configuras el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escucharás el temporizador cuando debas agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que deberás ajustar nuevamente el temporizador al tiempo restante después de agitar.

- Cuando escuches el sonido del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá transcurrido. Extrae la olla del aparato.

Nota: También puedes apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, configura el tiempo a 1.

- Revisa si los ingredientes están listos. Si no están listos, simplemente desliza la olla de nuevo dentro del aparato y ajusta el temporizador unos minutos más.
- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las papas fritas), extrae la olla de la freidora de aire caliente y colócala sobre una rejilla para enfriar. No voltees la cesta con la olla aún puesta, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la olla.
- Vierte los ingredientes en un bol o sobre un plato.
- Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará lista instantáneamente para preparar otro lote.

PANEL DE CONTROL



Instrucciones de operación

Tecla "On/Off" Tecla de encendido

- Presiona la tecla de encendido, después de encenderse, la luz de la pantalla se ilumina completamente y el tubo de la pantalla muestra el tiempo de horneado predeterminado del primer menú, y el primer menú comenzará a parpadear.
- Selecciona la tecla "Menu" según el menú predeterminado. El menú se ajusta de izquierda a derecha. La temperatura y el tiempo se pueden cambiar libremente en el botón "Temp/Time" "Temperatura y tiempo" según las preferencias personales, y los botones correspondientes "−" y "+" pueden aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo (la temperatura aumenta o disminuye en pasos de 5°C, y el tiempo aumenta o disminuye en pasos de 1 minuto).
- Después de seleccionar el menú, si no presionas el botón "Inicio", la función se iniciará automáticamente 5 segundos después y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.
- Función de reserva: según las condiciones de uso de los diferentes usuarios, se puede reservar el menú correspondiente, presionando "Reserva", que se puede ajustar de 10 minutos a 24 horas. La cuenta regresiva de la reserva comenzará después de la operación.
- Después de la operación, presiona el botón "Cancel" "Cancelar" para cancelar el programa de horneado, y la máquina también realizará la operación de enfriamiento durante 30 segundos.
- Después de que termine el proceso de horneado, o si 1 minuto después no se ha realizado ninguna operación, la pantalla entrará en modo de espera. Luego, presiona la tecla "Inicio" "Inicio", la pantalla se iluminará completamente y reiniciará el modo de operación.

CONFIGURACIONES

- La siguiente tabla te ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes.

Nota: Ten en cuenta que estas configuraciones son indicativas. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para tus ingredientes.

- Debido a que la tecnología de Aire Rápido recalienta el aire dentro del aparato al instante.
- Sacar la olla brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, mientras que una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agrega algo de aceite a las papas frescas para un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente dentro de los pocos minutos después de haber agregado el aceite.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y fácil. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Ponga un molde para hornear o una fuente de horno en la canasta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- Sugiera establecer el tiempo de horneado a la mitad del tiempo, girando el objeto en un lado durante la cocción, lo que mejorará el efecto de horneado.

Menú												
Temperatura deter minada (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Tiempo predeter minado (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Consejo: El tiempo puede ajustarse según el gusto personal y el tipo y tamaño de los alimentos.

LIMPIEZA

- Limpie el aparato después de cada uso.
- La olla y la canasta con revestimiento antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápido.

- limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la olla y la canasta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la canasta o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y algo de detergente. Coloque la canasta en la olla y deje que la olla y la canasta se remojen durante unos 10 minutos.

- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

ALMACENAJE

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente aterrizada.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están cocidos	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Ponga porciones más pequeñas de ingredientes en la canasta. Las porciones más pequeñas se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura requerida (consulte la sección "ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están encima o cruzados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben ser agitadas a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Usó un tipo de bocadillos destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos para horno o unte un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la olla en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la canasta más allá de la indicación MAX.
	La canasta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la canasta hacia abajo en la olla hasta escuchar un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla aún contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrese de limpiar bien la olla después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	No usó el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
	No enjuagó adecuadamente los bastones de papa antes de freírlos.	Enjuague adecuadamente los bastones de papa para eliminar el almidón en el exterior de los bastones.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La crocancia de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas	Asegúrese de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.
		Corte los bastones de papa en trozos más pequeños para un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

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

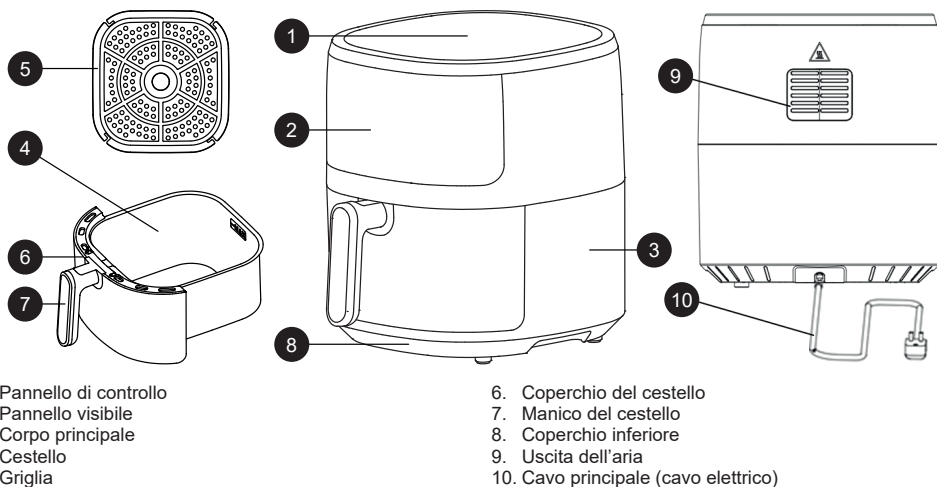
ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- 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

CONOSCERE LA FRIGGITRICE AD ARIA DIGITALE



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Eliminare eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- Pulire accuratamente il cestello e la pentola con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la pentola con olio o grasso per friggere.

Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

PREPARAZIONE PER L'USO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Inserire la griglia nella pentola. Non riempire la pentola con olio o altri liquidi. Non mettere nulla sopra l'apparecchio, poiché il flusso d'aria verrà interrotto e ciò influirà sul risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice senza olio può preparare un'ampia gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

- Collegare la spina principale a una presa a muro con messa a terra.
- Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria calda.
- Inserire gli ingredienti nel cestello.
- Reinserire la pentola nella friggitrice ad aria calda, facendo attenzione ad allinearla correttamente con le guide presenti nel corpo della friggitrice. Non utilizzare mai la pentola senza il cestello.

Attenzione: Non toccare la pentola durante e subito dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Maneggiare la pentola solo tramite il manico.

- Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (consultare la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
- Alcuni ingredienti necessitano di essere agitati a metà del tempo di preparazione (consultare la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrarre la pentola dall'apparecchio tramite il manico e scuoterla. Quindi reinserire la pentola nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: Se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, si sentirà il segnale acustico del timer quando è necessario agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che sarà necessario reimpostare il timer per il tempo rimanente dopo l'agitazione.

- Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è terminato. Estrarre la pentola dall'apparecchio.

Nota: È possibile spegnere manualmente l'apparecchio. Per farlo, impostare il tempo su 1.

- Verificare se gli ingredienti sono pronti. Se non lo sono, reinserire semplicemente la pentola nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.
- Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un supporto per raffreddamento. Non capovolgere il cestello con la pentola ancora attaccata, poiché l'eventuale olio in eccesso accumulato sul fondo della pentola colerà sugli ingredienti. La pentola e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire vapore dalla pentola.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
- Quando una porzione di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è subito pronta per preparare un'altra porzione.

PANNELLO DI CONTROLLO



Istruzioni operative

Tasto “” Tasto di accensione

- Premere il tasto di accensione; dopo l'accensione, la luce del display si illumina completamente e il display mostra il tempo di cottura predefinito del primo menu, che inizierà a lampeggiare.
- Selezionare il tasto “” in base al menu predefinito. Il menu si regola da sinistra a destra. La temperatura e il tempo possono essere modificati liberamente tramite il pulsante “” “Temperatura e tempo” in base alle preferenze personali, e i pulsanti corrispondenti “” e “” possono aumentare o diminuire temperatura e tempo (la temperatura aumenta o diminuisce di 5°C per ogni passaggio, e il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto).
- Dopo la selezione del menu, se non si preme il pulsante “start”, la funzione si avvierà automaticamente dopo 5 secondi e inizierà il conto alla rovescia del tempo di cottura.
- Funzione di prenotazione: in base alle esigenze degli utenti, è possibile impostare un menu riservato premendo “”, che può essere regolato da 10 minuti a 24 ore. Dopo l'operazione inizierà il conto alla rovescia.
- Dopo l'operazione, premere il tasto “” “Annulla” per annullare il programma di cottura, e la macchina eseguirà anche un'operazione di raffreddamento per 30 secondi.
- Dopo il termine del processo di cottura, o 1 minuto dopo che non è stata eseguita alcuna operazione, lo schermo entrerà in modalità standby. Quindi, premere il tasto “” “Avvio”, lo schermo si illuminerà completamente e riavvierà la modalità operativa.

IMPOSTAZIONI

- La seguente tabella ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: Ricorda che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

- Grazie alla tecnologia Rapid Air, l'aria all'interno dell'apparecchio viene riscaldata istantaneamente.
- Estrarre brevemente la pentola dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda interrompe a malapena il processo.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che si friggano in modo non uniforme.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- Usa impasti pronti per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. Gli impasti pronti richiedono anche un tempo di preparazione più breve rispetto agli impasti fatti in casa.
- Metti una teglia o un recipiente da forno nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Si consiglia di impostare metà del tempo di cottura, girando l'oggetto da un lato durante la cottura, per migliorare l'effetto di cottura.

Menù												
Temperatura predefinita (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Tempo predefinito (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Consiglio: Il tempo può essere regolato in base ai gusti personali e al tipo e alla dimensione del cibo.

PULIZIA

- Pulisci l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Il contenitore e il cestello con rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Scollega la spina dalla presa di corrente e lascia raffreddare l'apparecchio.

Nota: Rimuovi il contenitore per far raffreddare più velocemente la friggitrice ad aria calda.

- Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulisci il contenitore e il cestello con acqua calda, un po' di detergente per piatti e una spugna non abrasiva. Puoi utilizzare un detergente sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Consiglio: Se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempi il contenitore con acqua calda e un po' di detergente per piatti. Inserisci il cestello nel contenitore e lascia in ammollo per circa 10 minuti.

- Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulisci l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

STOCCAGGIO

- Scollega l'apparecchio e lascialo raffreddare.
- Assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collega la spina a una presa di corrente con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Imposta il timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Metti porzioni più piccole di ingredienti nel cestello. Le porzioni più piccole si friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Imposta la temperatura desiderata (consulta la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Imposta il timer sul tempo di preparazione richiesto (consulta la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti si friggono in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Certi tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti sovrapposti (ad esempio, patatine) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Consulta la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack destinato a una friggitrice tradizionale.	Usa snack da forno o spennella leggermente con olio per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente il contenitore nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore.	Spingi il cestello nel contenitore fino a sentire un clic.
Esce fumo bianco dall'apparecchio.	Stai cucinando ingredienti grassi.	Quando friggiti ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si depositerà nel contenitore. L'olio produce fumo bianco e il contenitore potrebbe riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il contenitore contiene ancora residui di grasso da un utilizzo precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella pentola. Assicurati di pulire bene la pentola dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche si friggono in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo corretto di patate.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato adeguatamente i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacqua adeguatamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla superficie.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presente.	Asciuga bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungi un po' più di olio per un risultato più croccante.

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

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЦИФРОВОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ С ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы.
- Снимите все наклейки или ярлыки с устройства.
- Тщательно вымойте корзину и чашу в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства и мягкой губки, не повреждающей поверхность.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности устройства влажной тканью. Это фритюрница без масла, работающая на горячем воздухе. Не заполняйте чашу маслом или жиром для жарки.

Внимание: Во время первого нагрева фритюрницы может появиться лёгкий дым или запах. Это нормально для многих нагревательных приборов и не влияет на безопасность использования устройства.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Установите устройство на стабильную, ровную поверхность. Не ставьте прибор на поверхности, которые не устойчивы к высокой температуре.
- Установите решётку внутри чаши. Не заливайте масло или другие жидкости в чашу. Не кладите ничего на устройство, так как это может нарушить циркуляцию воздуха и повлиять на результат жарки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Фритюрница с горячим воздухом позволяет готовить разнообразные блюда.

Жарка на горячем воздухе

- Подключите электропровод к розетке с заземлением.
- Осторожно извлеките чашу из фритюрницы.
- Поместите продукты в корзину.
- Вставьте чашу обратно в фритюрницу, убедившись, что она правильно установлена по направляющим внутри корпуса. Никогда не используйте чашу без корзины.

Внимание: Не трогайте чашу во время работы или сразу после использования, так как она очень горячая. Держите её только за ручку.

- Установите необходимое время приготовления продуктов (см. раздел “Настройки”).
- Некоторые продукты требуют встряхивания в процессе приготовления (см. раздел “Настройки”). Чтобы встряхнуть продукты, извлеките чашу из устройства за ручку, встряхните её, а затем поместите обратно.

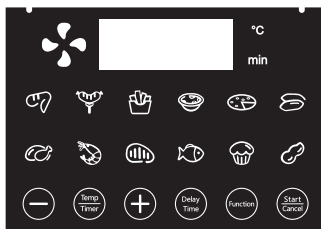
Совет: Если вы установите таймер на половину времени приготовления, вы услышите звуковой сигнал таймера, указывающий, что пора встряхнуть продукты. После встряхивания вам нужно будет повторно установить таймер на оставшееся время.

- По окончании установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Извлеките чашу из устройства.

Внимание: Вы можете остановить устройство вручную, установив таймер на 1 минуту.

- Проверьте готовность продуктов. Если они ещё не готовы, вставьте чашу обратно и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы извлечь продукты (например, картофель фри), выньте чашу из фритюрницы и поставьте её на подставку. Не наклоняйте корзину, если чаша всё ещё прикреплена, так как излишки масла могут вылиться на продукты. Чаша и продукты будут горячими. В зависимости от типа продуктов из фритюрницы может выходить пар.
- Выложите содержимое корзины на тарелку.
- После приготовления одной порции устройство сразу готово для приготовления следующей.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Инструкция по использованию

Кнопка “” Пуск

- Нажмите кнопку пуска. После включения панель полностью засветится, и экран отобразит стандартное время приготовления для первого меню.
- Используйте кнопку “”, чтобы выбрать меню. Можно изменять меню с помощью кнопок “” и “” (температура изменяется с шагом 5°C, время — с шагом 1 минуты).
- Если не нажимать “Пуск”, выбранное меню автоматически начнёт выполнение через 5 секунд, и время начнёт обратный отсчёт.
- Функция задержки: установите необходимое меню с помощью кнопки “”. Таймер можно установить от 10 минут до 24 часов. После завершения процесс автоматически начнётся.
- После выполнения функции нажмите кнопку “” “Отмена”, чтобы отменить программу выпечки, и машина также выполнит операцию охлаждения в течение 30 секунд.
- По завершении процесса приготовления или через 1 минуту бездействия экран перейдёт в режим ожидания.

НАСТРОЙКИ

- Следующая таблица поможет вам выбрать параметры приготовления.

Внимание: Настройки носят рекомендательный характер. Так как продукты отличаются по происхождению, размеру и форме, оптимальные параметры могут различаться.

- Технология Rapid Air позволяет воздуху внутри устройства мгновенно нагреваться.
- Извлечение чаши почти не влияет на процесс приготовления.

Советы

- Мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньше времени приготовления, чем крупные.
- Большое количество ингредиентов требует немного больше времени приготовления, а малое количество — немного меньше.
- Перемешивание мелких ингредиентов в середине времени приготовления улучшает конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.
- Добавьте немного масла к свежему картофелю, чтобы получить хрустящую текстуру. Обжаривайте ингредиенты во фритюрнице с горячим воздухом через несколько минут после добавления масла.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, можно также приготовить во фритюрнице с горячим воздухом.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить фаршированные закуски. Готовое тесто требует также меньше времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Поместите форму для выпечки или огнеупорную посуду в корзину фритюрницы с горячим воздухом, если хотите испечь пирог или тарт либо приготовить деликатные или фаршированные ингредиенты.
- Рекомендуется установить время приготовления на половину, а затем перевернуть ингредиенты, чтобы улучшить результат приготовления.

Меню												
Температура по умолчанию (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Время по умолчанию (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Совет: Время можно настроить в зависимости от предпочтений, типа и размера продуктов.

ЧИСТКА

- Очищайте устройство после каждого использования.
- Кастрюля и корзина имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные инструменты или абразивные материалы для их очистки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Отключите устройство от розетки и дайте ему остыть.

Примечание: Извлеките кастрюлю, чтобы фритюрница с горячим воздухом быстрее остыла.

- Протрите внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Вымойте кастрюлю и корзину в теплой воде с моющим средством, используя мягкую губку. Для удаления загрязнений можно использовать обезжириватель.

Совет: Если загрязнения прилипли к корзине или дну кастрюли, наполните кастрюлю теплой водой с моющим средством. Поставьте корзину в кастрюлю и оставьте замачиваться на 10 минут.

- Очистите внутреннюю часть устройства теплой водой и мягкой губкой.
- Очистите нагревательный элемент с помощью щетки, чтобы удалить остатки пищи.

ХРАНЕНИЕ

- Отключите устройство от розетки и дайте ему остыть.
- Убедитесь, что все части чистые и сухие.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Решение
Фритюрница с горячим воздухом не работает.	Устройство не подключено.	Подключите вилку к заземленной электрической розетке.
	Таймер не установлен.	Установите таймер на требуемое время приготовления, чтобы включить устройство.
Ингредиенты, приготовленные во фритюрнице с горячим воздухом, не готовы.	Количество ингредиентов в корзине слишком большое.	Разместите меньшее количество ингредиентов в корзине. Меньшие порции жарятся более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите температуру на требуемый уровень (см. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства").
	Время приготовления слишком короткое.	Установите время на требуемое время приготовления (см. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства").
Ингредиенты прожарены неравномерно.	Некоторые виды ингредиентов требуют встряхивания в середине времени приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине времени приготовления. См. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства".
Закуски не хрустящие после приготовления во фритюрнице с горячим воздухом.	Используются закуски, предназначенные для традиционной фритюрницы.	Используйте закуски, предназначенные для духовки, или слегка смажьте их маслом для более хрустящего результата.
Кастрюля не вставляется правильно в устройство.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина вставлена в кастрюлю неправильно.	Вставьте корзину в кастрюлю до щелчка.
Из устройства идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Во время жарки жирных ингредиентов во фритюрнице с горячим воздухом большое количество масла попадает в кастрюлю. Масло производит белый дым, и кастрюля может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на устройство или конечный результат.
	В кастрюле остались остатки жира после предыдущего использования.	Белый дым вызван нагреванием жира в кастрюле. Убедитесь, что вы тщательно очищаете кастрюлю после каждого использования.
Свежий картофель фри прожаривается неравномерно.	Использован неподходящий тип картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
	Картофель фри не был тщательно промыт перед жаркой.	Тщательно промойте картофель фри, чтобы удалить крахмал с его поверхности.
Свежий картофель фри не становится хрустящим после приготовления.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле.	Хорошо высушите картофель фри перед добавлением масла.
		Нарежьте картофель фри на более мелкие кусочки для получения более хрустящего результата.
		Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.

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

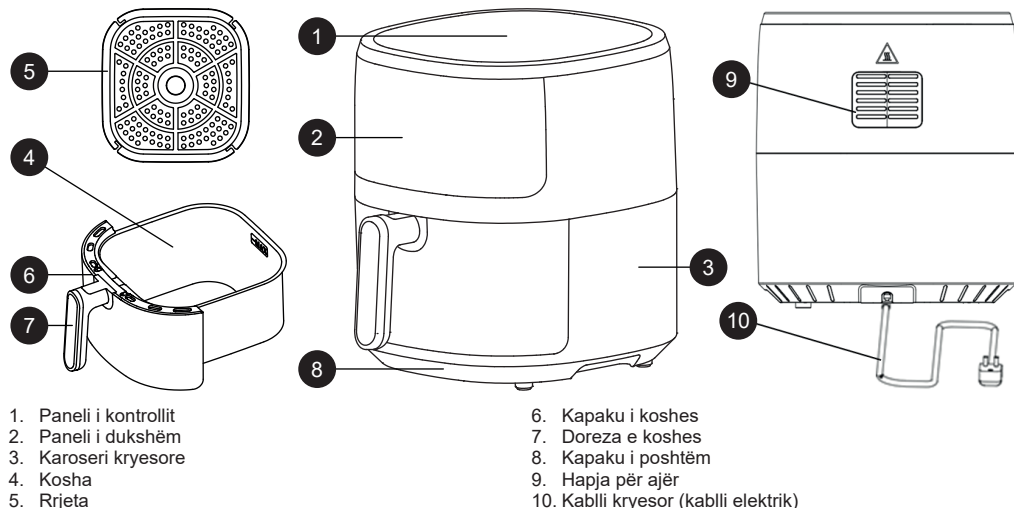
UDHËZIME TË PËRGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

- 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 prapënjë 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

NJIHNI FRITËZA DIGITALE ME AJËR TË NGROHTË



PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

- Hiqni të gjithë materialin e ambalazhit.
- Hiqni të gjitha etiketat ose shenjat nga pajisja.
- Pastroni mirë koshen dhe tenxheren me ujë të ngrohtë, me sapun dhe një sfungjer të butë.
- Fshini brendësinë dhe jashtë pajisjes me një pecetë të lagur. Kjo është një fritezë pa vaj që punon me ajër të ngrohtë. Mos mbushni tenxheren me vaj ose yndyrë për skuqje.

Kujdes: Kur fritezë ngroh për herë të parë, mund të lëshojë një tym të lehtë ose aromë. Kjo është normale për shumë pajisje ngrohëse dhe nuk ndikon në sigurinë e pajisjes tuaj.

PËRGATITJA PËR PËRDORIM

- Vendosni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të sheshtë. Mos e vendosni pajisjen në sipërfaqe që nuk janë të qëndrueshme ndaj nxehtësisë.
- Vendosni rrjetën në tenxhere. Mos mbushni tenxheren me vaj ose ndonjë lëng. Mos vendosni asgjë mbi pajisjen, pasi kjo do të pengonte qarkullimin e ajrit dhe do të ndikonte në rezultatet e skuqjes me ajër të ngrohtë.

PËRDORIMI I PAJISJES

Friteza pa vaj mund të përgatisë një gamë të gjerë ushqimesh.

Skuqja me ajër të ngrohtë

- Lidhni kabllin kryesor në një prizë të tokësuar.
- Shkoni me kujdes për të tërhequr tenxheren nga friteza për ajër të ngrohtë.
- Vendosni përbërësit në kosha.
- Kthejeni tenxheren përsëri në fritezë, duke e rregulluar siç duhet me udhëzuesit në trupin e pajisjes. Asnjëherë mos përdorni tenxheren pa koshen.

Kujdes: Mos e prekni tenxheren gjatë dhe për një kohë pas përdorimit, sepse bëhet shumë e nxehtë. Mbajeni atë vetëm për dorezë.

- Përcaktoni kohën e nevojshme të gatimit për përbërësit (shihni seksionin "Cilësimet").
- Disa përbërës kërkojnë të trazohet gjatë mes kohës së gatimit (shihni seksionin "Cilësimet"). Për të trazuar përbërësit, tërhiqni tenxheren nga pajisja duke përdorur dorezën, trazojeni dhe pastaj kthejeni përsëri në fritezë.

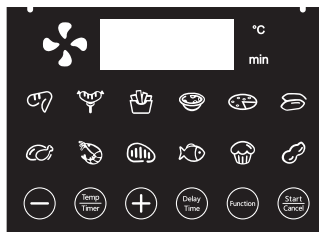
Këshillë: Nëse vendosni një orë të gatimit për gjysmën e kohës, do të dëgjoni një sinjal të orës kur duhet të trazoni përbërësit. Pas trazimit, vendosni përsëri orën për kohën e mbetur të gatimit.

• Kur dëgjoni sinjalin e orës, koha e caktuar e gatimit ka përfunduar. Tërhiqni tenxheren nga pajisja.

Kujdes: Pajisja mund të fiket gjithashtu manualisht. Për ta bërë këtë, vendosni orën në 1.

- Kontrolloni nëse përbërësit janë gati. Nëse ende nuk janë gati, thjesht ktheni tenxheren përsëri në pajisje dhe vendosni orën për disa minuta shtesë.
- Për të hequr përbërësit (p.sh. patate të skuqura), tërhiqni tenxheren nga pajisja dhe vendoseni atë në një mbështetje. Mos e ktheni koshen përmbys ndërsa tenxherja është ende e bashkangjitur, pasi mbingarkesa e vajit që mund të grumbullohet në fund të tenxheres mund të derdhet në përbërës. Tenxherja dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në fritezë, mund të ketë avull që del nga tenxherja.
- Shkarkoni përbërësit në një tas ose pjatë.
- Kur një raund përbërësish është gati, friteza është menjëherë gati për një raund tjetër përgatitjeje.

PANELI I KONTROLLIT



Udhëzime për funksionim

Butoni “” Energjia

- Shtypni butonin për energji. Pasi të ndizet, të gjithë dritat në ekran do të ndezen dhe ekrani do të shfaqë kohën e caktuar të gatimit për menunë e parë, e cila do të dridhet.
- Zgjidhni funksionin “” sipas paracaktimit. Menyja rregullohet nga e majta në të djathtë. Temperatura dhe koha mund të ndryshohen lirisht duke përdorur butonat “” “Temperatura dhe koha”, dhe butonat përkatës “” mund të përdoren për të rritur ose ulur temperaturën dhe kohën (temperatura rritet ose zvogëlohet në hapa 5°C dhe koha për 1 minutë).
- Pasi të keni zgjedhur menyën, nëse nuk shtypni butonin “Start”, funksioni do të fillojë automatikisht pas 5 sekondash dhe koha e gatimit do të fillojë të mbajë count down.
- Funksioni i vonësës: sipas nevojave të ndryshme të përdoruesit, mund të shtyhet një menu përmes butonit “”. Koha e vonësës mund të vendoset nga 10 minuta deri në 24 orë. Pas vendosjes, fillon numërimi mbrapsht.
- Pas përfundimit të funksionit, shtypni butonin “” “Anulo” për të anuluar programin e gatimit. Pajisja gjithashtu do të kryejë një ftohje gjatë 30 sekondave.
- Pas përfundimit të gatimit ose pas 1 minute pasiviteti, ekrani do të kalojë në gjendje pushimi. Shtypja e butonit “” “Start” do ta rikthejë ekranin dhe do të fillojë funksionin e ri.

CILËSIMET

• Tabela e mëposhtme do t’ju ndihmojë të zgjidhni cilësimet themelore për gatimin e përbërësve.

Kujdes: Mbani mend që këto cilësime janë udhëzime të përgjithshme. Për shkak se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë dhe markë, nuk mund të garantojmë cilësimet më të mira për përbërësit tuaj.

- Falë teknologjisë Rapid Air, ajri brenda pajisjes ngrohet menjëherë.
- Tërheqja e tenxheres për një periudhë të shkurtër gjatë skuqjes me ajër të ngrohtë nuk do të ndikojë pothuajse fare në procesin e gatimit.
- Kjo pajisje është e shkëlqyer për skuqjen, pjekjen, grilimin dhe përgatitjen e një gamë të gjerë ushqimesh.

Këshilla

- Pjesët më të vogla zakonisht kërkojnë më pak kohë për t'u përgatitur sesa pjesët më të mëdha.
- Më shumë përbërës kërkojnë pak më shumë kohë për t'u përgatitur, ndërsa më pak përbërës kërkojnë pak më pak kohë për t'u përgatitur.
- Tronditni përbërësit më të vegjël për rreth gjysmën e kohës së përgatitjes për rezultate më të mira dhe për të parandaluar gatuarjen e pabarabartë.
- Shtoni pak vaj në patatet e reja për rezultate më të krisura. Fritoni përbërësit në friterin me ajër të nxehtë për disa minuta pasi të keni shtuar vajin.
- Produktet që mund të përgatiten në furrë mund të përgatiten gjithashtu në friterin me ajër të nxehtë.
- Përdorni brumin të gatshëm për të përgatitur shpejt dhe lehtësisht ndërsa mbushni gishta. Brumi i gatshëm gjithashtu kërkon më pak kohë përgatitje sesa brumi i bërë në shtëpi.
- Vendosni një kavanoz ose enë të sigurt për nxehtësinë në shportën e friterit me ajër të nxehtë nëse dëshironi të bëni një tortë ose quiche ose nëse dëshironi të fërgoni përbërës të ndjeshëm ose të mbushur.
- Për rezultate më të mira, rekomandohet të vendosni gjysmën e kohës së përgatitjes dhe pastaj të ktheni objektin për të përmirësuar efektin e gatuarjes.

Menú												
Temperatura e paracaktuar (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Koha e paracaktuar (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Këshillë: Koha mund të rregullohet sipas shijeve personale dhe llojit dhe madhësisë së ushqimit.

PASTRIMI

- Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Enët dhe shporta kanë mbështjellje jo-ngjitëse. Mos përdorni pajisje metalike për gatim ose materiale abrazive për pastrim, pasi ato mund të dëmtojnë mbështjelljen jo-ngjitëse.
- Shkëputni kabllon nga prizat dhe lëreni pajisjen të ftohet.

Kujdes: Nxirrni enën që friteri me ajër të nxehtë të ftohet më shpejt.

- Fshini pjesët e jashtme të pajisjes me një leckë të lagur.
- Pastroni enën dhe shportën me ujë të ngrohtë, sapun dhe një sfungjer të butë. Mund të përdorni pastrues yndyre për të hequr mbetjet e yndyrës.

Këshillë: Nëse yndyra është ngjitur në shportë ose fundin e enës, mbusheni enën me ujë të ngrohtë dhe pak sapun. Vendosni shportën në enë dhe lëreni të pushojë për rreth 10 minuta.

- Pastroni brendësinë e pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një sfungjer jo-abraziv.
- Pastroni elementin ngrohës me një brushë për të hequr mbeturinat e ushqimit.

RUHETJA

- Fshini pajisjen nga prizat dhe lëreni të ftohet.
- Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Friteri me ajër të nxehtë nuk funksionon.	Pajisja nuk është e lidhur me energjinë elektrike. Nuk e keni vendosur matësin e kohës.	Vendosni kabllon në një prizë të lidhur me tokë. Vendosni butonin e matësit të kohës në kohën e dëshiruar të përgatitjes për të aktivizuar pajisjen.
Përbërësit që janë gatuar në friterin me ajër të nxehtë nuk janë të gatshëm.	Sasia e përbërësve në shportë është shumë e madhe.	Vendosni më pak përbërës në shportë. Pjesët më të vogla gatuhen më barabartë.
	Temperatura është shumë e ulët.	Vendosni butonin e temperaturës në një nivel të dëshiruar (shihni seksionin "Rregullimet" në kapitullin "Përdorimi i pajisjes").
	Koha e përgatitjes është shumë e shkurtër.	Vendosni kohën e matësit të kohës në kohën e dëshiruar të përgatitjes (shihni seksionin "Rregullimet" në kapitullin "Përdorimi i pajisjes").
Përbërësit janë gatuar në mënyrë të pasaktë në friterin me ajër të nxehtë.	Disa lloje të përbërësve duhet tronditur gjatë gjysmës së kohës së përgatitjes.	Përbërësit që janë njëri mbi tjetrin (p.sh. patate) duhet të tronditen gjysmën e kohës së përgatitjes. Shihni seksionin "Rregullimet" në kapitullin "Përdorimi i pajisjes".
Grimcat e fërguara nuk janë të krisura kur nxirren nga friteri me ajër të nxehtë.	Keni përdorur ushqime të gatshme për friteren tradicionale.	Përdorni ushqime të gatshme për furrë ose shtoni pak vaj për një rezultat më të krisur.
Nuk mund të vendosni enën në pajisje siç duhet.	Ka shumë përbërës në shportë.	Mos mbushni shportën më shumë se shenja MAX.
	Shporta nuk është vendosur siç duhet në enë.	Shtypni shportën në enë derisa të dëgjoni një klik.
Një avull i bardhë del nga pajisja.	Përgatitni përbërës të yndyrshëm.	Kur gatvani përbërës të yndyrshëm në friterin me ajër të nxehtë, një sasi e madhe vaj mund të dalë në enë. Yndyra krijon avull të bardhë dhe enë mund të nxehtet më shumë se zakonisht. Kjo nuk do të ndikojë në pajisje ose në rezultatin përfundimtar.
	Enë ka mbetje yndyre nga përdorimi i mëparshëm.	Avulli i bardhë shkaktohet nga nxehtësia e yndyrës në enë. Sigurohuni që të keni pastruar enën pas çdo përdorimi.
Pomfrit i freskët nuk është i gatuar mirë në friterin me ajër të nxehtë.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patates.	Përdorni patate të freskëta dhe kontrolloni që ato të mbeten të forta gjatë përgatitjes.
	Nuk keni larë mirë shtyllat e patates para përgatitjes.	Lani mirë shtyllat e patates për të hequr niseshtenë nga jashtë.
Pomfrit i freskët nuk është i krisur pas përgatitjes.	Crispiness (krisja) e pomfrit varet nga sasia e vajit dhe ujit në patate.	Thajini mirë shtyllat e patates para se t'i shtoni vaj.
		Prisni shtyllat e patates në pjesë më të vogla për rezultate më të krisura.
		Shtoni pak më shumë vaj për rezultate 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 rihvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontaktini 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

ЦИФРОВА ФРИТЮРНИЦА С ВЪЗДУХ



ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Премахнете целия опаковъчен материал.
- Премахнете всички етикети или маркировки от уреда.
- Измийте добре кошницата и тенджерата с топла вода, сапун и меко гъба.
- Изтрийте вътрешността и външната част на уреда с влажна кърпа. Това е фритюрник без олио, който работи с горещ въздух. Не слагайте олио или мазнина в тенджерата за пържене.

Внимание: Когато фритюрникът се загрева за първи път, може да се отдели лек дим или миризма. Това е нормално за много нагряващи се устройства и няма да повлияе на безопасността на уреда.

ПОДГОТОВКА ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕ

- Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и плоска повърхност. Не поставяйте уреда върху повърхности, които не издържат на висока температура.
- Поставете решетката в тенджерата. Не напълвайте тенджерата с олио или течности. Не поставяйте нищо върху уреда, тъй като това ще попречи на циркулацията на въздуха и ще повлияе на резултатите от пърженето с горещ въздух.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Фритюрникът без олио може да приготвя широк спектър от храни.

Пържене с горещ въздух

- Свържете главния кабел с контакта.
- Внимателно изтеглете тенджерата от фритюрника с горещ въздух.
- Поставете съставките в кошницата.
- Поставете отново тенджерата във фритюрника и я регулирайте правилно с водачите на тялото на уреда. Никога не използвайте тенджерата без кошница.

Внимание: Не докосвайте тенджерата по време на работа и известно време след използване, тъй като тя ще бъде много гореща. Дръжте я само за дръжката.

- Настройте необходимото време за готвене на съставките (вижте секцията “Настройки”).
- Някои съставки изискват разбъркване по време на готвенето (вижте секцията “Настройки”). За да разбъркате съставките, изтеглете тенджерата от уреда с дръжката, разбъркайте и след това я поставете обратно в уреда.

Съвет: Ако зададете времето за готвене за половината от времето, ще чуете звуков сигнал, когато трябва да разбъркате съставките. След като разбъркате, отново задайте времето за оставалото време за готвене.

- Когато чуете звуковия сигнал, времето за готвене е приключило. Извадете тенджерата от уреда.

Внимание: Уредът може да бъде изключен и ръчно. За да направите това, настройте времето на 1.

- Проверете дали съставките са готови. Ако не са напълно готови, просто поставете тенджерата отново в уреда и настройте времето за още няколко минути.
- За да премахнете съставките (например пържени картофи), извадете тенджерата от уреда и поставете върху подложка. Не обръщайте кошницата, докато тенджерата е все още прикрепена, защото излишното олио може да се събере на дъното на тенджерата и да се излее върху съставките. Тенджерата и съставките ще бъдат горещи. В зависимост от вида на съставките, може да има пара, която излиза от тенджерата.
- Изсипете съставките в купа или чиния.
- Когато един цикъл с съставки е завършен, фритюрникът е готов за следващ цикъл готвене.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Инструкции за работа

Бутон “Start” за захранване

- Натиснете бутона за захранване. Когато се включи, всички светлини на екрана ще се запалят и екранът ще покаже зададеното време за готвене за първото меню, което ще започне да мига.
- Изберете функцията “Start” по подразбиране. Менюто се настройва отляво надясно. Температурата и времето могат да се променят свободно с бутоните “Temp” за температура и време, а съответните бутони “-” и “+” могат да се използват за увеличаване или намаляване на температурата и времето (температурата се увеличава или намалява на стъпки от 5°C, а времето за 1 минута).
- След като изберете менюто, ако не натиснете бутона “Старт”, функцията ще започне автоматично след 5 секунди, а времето за готвене ще започне да се отчита.
- Функцията за забавяне: В зависимост от различните нужди на потребителите, можете да отложите менюто с бутона “Delay”. Времето за забавяне може да се зададе от 10 минути до 24 часа. След задаване започва обратното броене.
- След приключване на функцията натиснете бутона “Stop” за анулиране на готварската програма. Уредът също ще извърши охлаждане в рамките на 30 секунди.
- След завършване на готвенето или след 1 минута неактивност, екранът ще премине в режим на почивка. Натискането на бутона “Старт” ще възстанови екрана и ще започне нова функция.

НАСТРОЙКИ

- Следната таблица ще ви помогне да изберете основни настройки за готвене на съставки.

Внимание: Имайте предвид, че тези настройки са ориентировъчни. Поради различията в съставките, произхода, размера, формата и марката, не можем да гарантираме най-добрите настройки за вашите съставки.

- Благодарение на технологията Rapid Air, въздухът вътре в уреда се нагрява веднага.
- Изтеглянето на тенджерата за кратко време по време на пърженето с горещ въздух няма да повлияе почти на процеса на готвене.
- Този уред е отличен за пържене, печене, гриловане и приготвяне на широка гама от храни.

Съвети

- По-малките съставки обикновено отнемат по-малко време за готвене от по-големите.
- Повече съставки изискват малко повече време за готвене, а по-малко съставки изискват малко по-малко време.
- Разклащайте по-малките съставки половината от времето за готвене за по-добри резултати и за да се избегне неравномерно готвене.
- Добавете малко масло към новите картофи за по-хрупкави резултати. Гответе съставките във фритюрник с горещ въздух за няколко минути след добавяне на масло.
- Продукти, които могат да се приготвят във фурна, могат да се приготвят и във фритюрник с горещ въздух.
- Използвайте готово тесто за бързо и лесно приготвяне, докато пълните пръстите си. Готовото тесто също изисква по-малко време за приготвяне от домашно приготвеното.
- Поставете буркан или термоустойчив съд в кошницата на фритюрника с горещ въздух, ако искате да пригответе торта или киш, или ако искате да изпържите чувствителни или пълнени съставки.
- За най-добри резултати се препоръчва да поставите половината от времето за готвене и след това да обърнете предмета, за да подобрите резултатите от готвенето.

Меню												
Предварително minada (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
зададено време (мин)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Съвет: Времето може да бъде коригирано според личните предпочитания и вида и размера на храната.

ПОЧИСТВАНЕ

- Почиствайте уреда след всяка употреба.
- Съдовете и кошницата имат незалепащо покритие. Не използвайте метални прибори за готвене или абразивни почистващи средства, тъй като те могат да повредят незалепащото покритие.
- Изключете кабела от контакта и оставете уреда да изстине.

Внимание: Извадете съда, за да може фритюрникът с горещ въздух да изстине по-бързо.

- Изтрийте външните части на уреда с влажна кърпа.
- Почистете съда и кошницата с топла вода, сапун и мека гъба. Можете да използвате почистващо средство за мазнини, за да премахнете остатъчните мазнини.

Съвет: Ако мазнината е залепнала за кошницата или дъното на съда, напълнете съда с топла вода и малко сапун. Поставете кошницата в съда и я оставете да се накисне за около 10 минути.

- Почистете вътрешността на уреда с топла вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка, за да премахнете остатъци от храна.

СЪХРАНЕНИЕ

- Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
- Убедете се, че всички части са чисти и сухи.

РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът с горещ въздух не работи.	Уредът не е свързан с електрическо захранване.	Свържете кабела към контакта със заземяване.
	Таймерът не е настроен.	Настройте таймера на желаното време за готвене, за да активирате уреда.
Съставките, които се приготвят във фритюрника с горещ въздух, не са готови.	Обемът на съставките в кошницата е твърде голям.	Поставете по-малко съставки в кошницата. По-малките съставки ще се готвят по-равномерно.
	Температурата е твърде ниска.	Настройте температурата на желаното ниво (вижте секцията "Настройки" в глава "Употреба на уреда").
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте таймера на желаното време за готвене (вижте секцията "Настройки" в глава "Употреба на уреда").
Съставките не са добре сготвени във фритюрника с горещ въздух.	Някои видове съставки трябва да се разклащат наполовина от времето за готвене.	Съставките, които са една върху друга (например картофи), трябва да се разклащат половината от времето за готвене. Вижте секцията "Настройки" в глава "Употреба на уреда".
Изпечените съставки не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника с горещ въздух.	Използвайте продукти, предназначени за традиционен фритюрник.	Използвайте храни, готови за фритюрник, или добавете малко масло за по-хрупкави резултати.
Не можете да поставите съда в уреда правилно.	В кошницата има твърде много съставки.	Не напълвайте кошницата повече от знака MAX.
	Кошницата не е поставена правилно в съда.	Натиснете кошницата в съда, докато чуete клик.
От уреда излиза бял парен облак.	Готвите мазни съставки.	Когато готвите мазни съставки във фритюрник с горещ въздух, може да излезе голямо количество масло в съда. Маслото ще образува бял парен облак и съда може да се загрее повече от обикновено. Това няма да повлияе на уреда или на крайния резултат.
	В съда има остатъци от мазнина от предишна употреба.	Бялата пара се причинява от топлината на мазнината в съда. Уверете се, че сте почистили съда след всяка употреба.
Пресните картофи не са сготвени правилно във фритюрника с горещ въздух.	Не сте използвали правилния вид картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на готвенето.
	Не сте измили добре картофите преди готвене.	Добре измийте картофите, за да премахнете нишестето от външната им част.
Пресните картофи не са хрупкави след готвене.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството масло и вода в картофите.	Подсушете добре картофите, преди да добавите масло.
		Нарежете картофите на по-малки парчета за по-хрупкави резултати.
		Добавете малко повече масло за по-хрупкави резултати.

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 възможна вреда 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

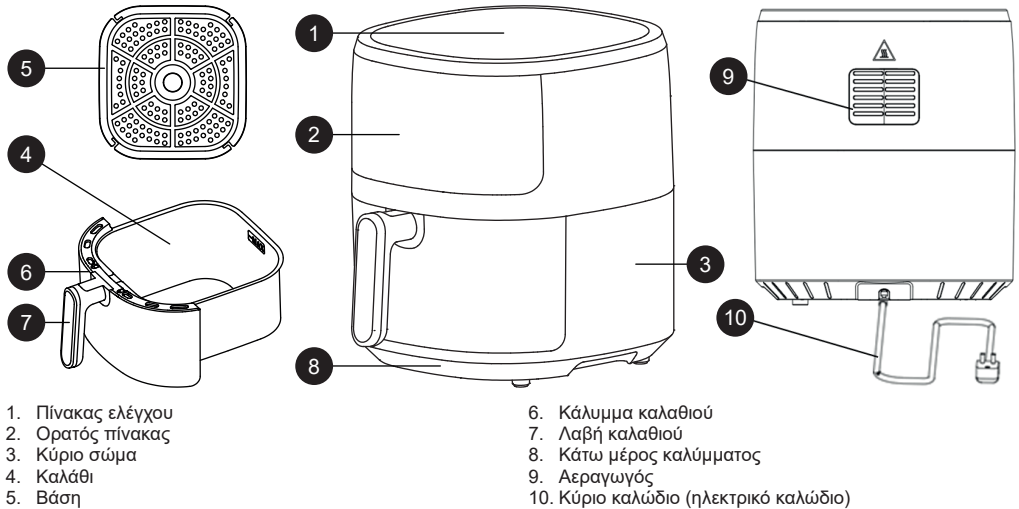
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ: ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΟ
ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ Ο ΔΙΚΟΣ ΣΑΣ ΕΞΟΦΛΙΣΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ
ΑΥΤΗ Η ΓΛΩΣΣΑ ΕΧΕΙ ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΕΧΝΗΤΗΣ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗΣ

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

ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ



- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1. Πίνακας ελέγχου | 6. Κάλυμμα καλαθιού |
| 2. Ορατός πίνακας | 7. Λαβή καλαθιού |
| 3. Κύριο σώμα | 8. Κάτω μέρος καλύμματος |
| 4. Καλάθι | 9. Αεραγωγός |
| 5. Βάση | 10. Κύριο καλώδιο (ηλεκτρικό καλώδιο) |

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας.
- Αφαιρέστε τις ετικέτες ή τις σημάσεις από τη συσκευή.
- Πλύνετε καλά το καλάθι και το δοχείο με ζεστό νερό, σαπούνι και μαλακή σφουγγαρίστρα.
- Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί. Αυτή η φριτέζα είναι χωρίς λάδι και λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην προσθέτετε λάδι ή λίπος στο δοχείο του τηγανίσματος.

Προσοχή: Όταν η φριτέζα ζεσταθεί για πρώτη φορά, μπορεί να εκλύεται ένας ελαφρύς καπνός ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό για πολλές συσκευές που θερμαίνονται και δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες που δεν αντέχουν τη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τη σχάρα στο δοχείο. Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι ή υγρά. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή, καθώς αυτό θα εμποδίσει τη κυκλοφορία του αέρα και θα επηρεάσει τα αποτελέσματα του τηγανίσματος με ζεστό αέρα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η φριτέζα αέρα μπορεί να ετοιμάσει μια μεγάλη ποικιλία τροφίμων.

Τηγάνισμα με ζεστό αέρα

- Συνδέστε το κύριο καλώδιο στην πρίζα.
- Τραβήξτε προσεκτικά το δοχείο από τη φριτέζα αέρα.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
- Τοποθετήστε ξανά το δοχείο στη φριτέζα και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένο στις οδηγίες του σωματος της συσκευής. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το δοχείο χωρίς το καλάθι.

Προσοχή: Μην αγχίζετε το δοχείο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση, καθώς θα είναι πολύ ζεστό. Κρατήστε το μόνο από τη λαβή.

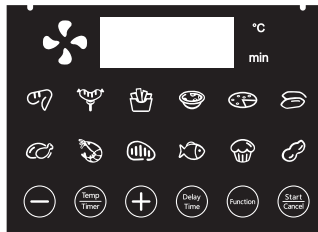
- Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος για τα υλικά (δείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις").
- Μερικά υλικά απαιτούν ανακάτεμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (δείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις"). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή με τη λαβή, ανακατέψτε και τοποθετήστε το ξανά στη συσκευή.

Συμβουλή: Αν ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος για τη μισή διάρκεια, θα ακούσετε έναν ήχο που θα σας προειδοποιεί να ανακατέψετε τα υλικά. Μετά το ανακάτεμα, ρυθμίστε το χρόνο για το υπόλοιπο μαγείρεμα.

• Όταν ακούσετε τον ήχο, ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το δοχείο από τη συσκευή.
Προσοχή: Η συσκευή μπορεί να απενεργοποιηθεί χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε το χρόνο στο 1.

- Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα. Αν δεν είναι τελείως έτοιμα, απλώς τοποθετήστε ξανά το δοχείο στη συσκευή και ρυθμίστε το χρόνο για λίγα ακόμη λεπτά.
- Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. τηγανιτές πατάτες), βγάλτε το δοχείο από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια βάση. Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όσο είναι συνδεδεμένο με το δοχείο, γιατί το υπερβολικό λάδι μπορεί να μαζευτεί στον πάτο του δοχείου και να χυθεί στα υλικά. Το δοχείο και τα υλικά θα είναι ζεστά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών, μπορεί να υπάρχει ατμός που βγαίνει από το δοχείο.
- Ρίξτε τα υλικά σε ένα μπολ ή πιάτο.
- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, η φριτέζα είναι έτοιμη για τον επόμενο κύκλο μαγειρέματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Οδηγίες λειτουργίας

Κουμπί “” για ενεργοποίηση

- Πατήστε το κουμπί για ενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιηθεί, όλες οι φωτεινές ενδείξεις στην οθόνη θα ανάψουν και η οθόνη θα εμφανίσει τον προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος για το πρώτο μενού που θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
- Επιλέξτε τη λειτουργία “” από προεπιλογή. Το μενού ρυθμίζεται από αριστερά προς τα δεξιά. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μπορούν να ρυθμιστούν ελεύθερα με τα κουμπιά “” για θερμοκρασία και χρόνο, ενώ τα αντίστοιχα κουμπιά “” και “” μπορούν να χρησιμοποιηθούν για αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας και του χρόνου (η θερμοκρασία αυξάνεται ή μειώνεται σε βήματα των 5°C και ο χρόνος κατά 1 λεπτό).
- Αφού επιλέξετε το μενού, αν δεν πατήσετε το κουμπί “Εναρξη”, η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα και ο χρόνος μαγειρέματος θα αρχίσει να μετράει.
- Λειτουργία καθυστέρησης: Ανάλογα με τις ανάγκες των χρηστών, μπορείτε να καθυστερήσετε το μενού με το κουμπί “”. Ο χρόνος καθυστέρησης μπορεί να ρυθμιστεί από 10 λεπτά έως 24 ώρες. Αφού γίνει η ρύθμιση, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.
- Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας, πατήστε το κουμπί “” για να ακυρώσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος. Η συσκευή θα εκτελέσει επίσης ψύξη μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος ή μετά από 1 λεπτό αδράνειας, η οθόνη θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής. Πατώντας το κουμπί “Εναρξη” η οθόνη θα επανέλθει και θα ξεκινήσει μια νέα λειτουργία.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

- Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε βασικές ρυθμίσεις για το μαγείρεμα των υλικών.

Προσοχή: Να θυμάστε ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Λόγω διαφορών στα υλικά, την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις καλύτερες ρυθμίσεις για τα υλικά σας.

- Χάρη στην τεχνολογία Rapid Air, ο αέρας μέσα στη συσκευή θερμαίνεται αμέσως.
- Η αφαίρεση του δοχείου για σύντομο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα δεν επηρεάζει τα αποτελέσματα.

Συμβουλές

- Τα μικρότερα συστατικά συνήθως χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα.
- Περισσότερα συστατικά απαιτούν λίγο περισσότερο χρόνο μαγειρέματος και λιγότερα συστατικά λίγο λιγότερο χρόνο.
- Ανακινήστε τα μικρότερα συστατικά για το μισό από τον χρόνο μαγειρέματος για καλύτερα αποτελέσματα και για να αποφύγετε το ανώμαλο μαγείρεμα.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις νέες πατάτες για πιο τραγανά αποτελέσματα. Μαγειρέψτε τα συστατικά στον αερόφουρνο για μερικά λεπτά μετά την προσθήκη του λαδιού.
- Τα προϊόντα που μπορούν να μαγειρευτούν στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στον αερόφουρνο.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμο ζυμαρί για γρήγορο και εύκολο μαγείρεμα ενώ γεμίζετε τα δάχτυλά σας. Το έτοιμο ζυμαρί απαιτεί επίσης λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από το σπιτικό.
- Τοποθετήστε ένα βάζο ή ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος στο καλάθι του αερόφουρνου εάν θέλετε να φτιάξετε τούρτα ή τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά συστατικά.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να τοποθετείτε τα συστατικά στη μέση του χρόνου μαγειρέματος και μετά να τα γυρίζετε για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Μενού												
Προκαθορισμένη θερμοκρασία (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Προκαθορισμένος χρόνος (λεπτά)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Συμβουλή: Ο χρόνος μπορεί να προσαρμοστεί σύμφωνα με τις προσωπικές προτιμήσεις και τον τύπο και μέγεθος της τροφής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Καθαρίστε την συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Τα σκεύη και το καλάθι έχουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία μαγειρέματος ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτά μπορεί να βλάψουν την αντικολητική επίστρωση.
- Απενεργοποιήστε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Προσοχή: Αφαιρέστε το σκεύος για να κρυώσει πιο γρήγορα ο αερόφουρνος.

- Σκουπίστε τα εξωτερικά μέρη της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε το σκεύος και το καλάθι με ζεστό νερό, σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό λίπους για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα λίπους.

Συμβουλή: Αν το λίπος έχει κολλήσει στο καλάθι ή στον πάτο του σκεύους, γεμίστε το σκεύος με ζεστό νερό και λίγο σαπούνι. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο σκεύος και αφήστε το να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά.

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το στοιχείο θέρμανσης με μια βούρτσα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφής.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΠΪΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο αερόφουρνος δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική τροφοδοσία.	Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα με γείωση.
	Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα συστατικά που μαγειρεύονται στον αερόφουρνο δεν είναι έτοιμα.	Ο όγκος των συστατικών στο καλάθι είναι πολύ μεγάλος.	Τοποθετήστε λιγότερα συστατικά στο καλάθι. Τα μικρότερα συστατικά μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό επίπεδο (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
Τα συστατικά δεν μαγειρεύονται σωστά στον αερόφουρνο.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινούνται στο μισό του χρόνου μαγειρέματος.	Τα συστατικά που είναι τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο (όπως οι πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στο μισό του χρόνου μαγειρέματος. Βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής".
Τα τηγανισμένα συστατικά δεν είναι τραγανά όταν τα αφαιρείτε από τον αερόφουρνο.	Χρησιμοποιείτε τρόφιμα που προορίζονται για παραδοσιακό τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε τρόφιμα που είναι έτοιμα για αερόφουρνο ή προσθέστε λίγο λάδι για πιο τραγανά αποτελέσματα.
Δεν μπορείτε να τοποθετήσετε σωστά το σκεύος στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από τη σήμανση MAX.
	Το καλάθι δεν είναι τοποθετημένο σωστά στη συσκευή.	Πιέστε το καλάθι στη συσκευή μέχρι να ακούσετε έναν κρότο.
Βγαίνει λευκός ατμός από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε λιπαρά συστατικά.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά συστατικά στον αερόφουρνο, μπορεί να βγει αρκετό λάδι στο σκεύος. Το λάδι θα δημιουργήσει έναν λευκό ατμό και το σκεύος μπορεί να θερμανθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Υπάρχουν υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση στη συσκευή.	Ο λευκός ατμός προκαλείται από τη θερμότητα του λαδιού στο σκεύος. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε το σκεύος μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες δεν μαγειρεύονται σωστά στον αερόφουρνο.	Δεν χρησιμοποίησατε τον κατάλληλο τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σφιχτές κατά το μαγείρεμα.
	Δεν πλύνετε καλά τις πατάτες πριν το μαγείρεμα.	Πλύνετε καλά τις πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο από την εξωτερική τους πλευρά.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές μετά το μαγείρεμα.	Η τραγανότητα των τηγανισμένων πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανά αποτελέσματα.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για πιο τραγανά αποτελέσματα.

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

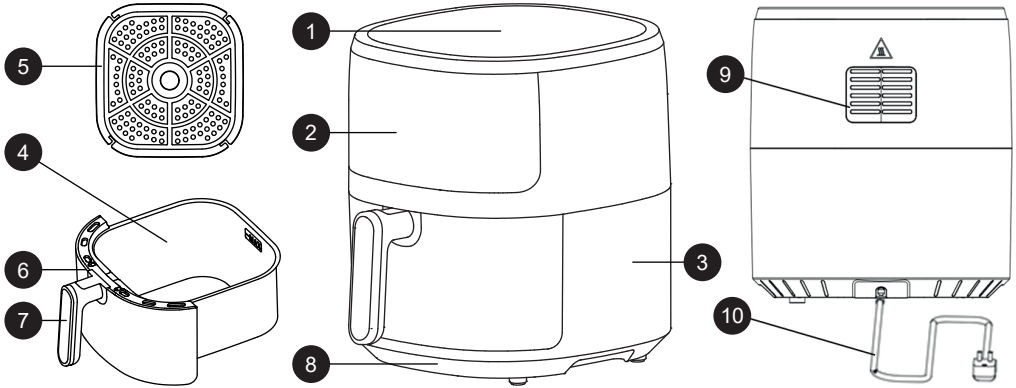
ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

- 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

LÉGKONVEKTOROS FRISETTÁK



1. Vezérlőpanel
2. Látható panel
3. Fő test
4. Kosár
5. Alap

6. Kosár fedél
7. Kosár fogantyú
8. Alsó rész fedél
9. Levegőszűrő
10. Fő kábel (elektromos kábel)

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Távolítsa el a címkéket vagy feliratokat az eszkösről.
- Alaposan mosson meg minden alkatrészt meleg vízzel, szappannal és puha szivaccsal.
- Törölje át az eszköz belső és külső részeit nedves ruhával. Ez a fritőz olaj nélküli működést biztosít, és forró levegővel működik. Ne adjon olajat vagy zsírt az ételtartó edénybe.

Figyelem: Amikor a fritőz először felmelegszik, enyhé füst vagy szag keletkezhet. Ez normális a legtöbb eszköz esetében, amelyek felmelegednek, és nem befolyásolja az eszköz biztonságát.

HASZNÁLAT A SZERKEZETBE

A fritőz széles választékú ételt tud készíteni.

Forró levegős sütés

- Csatlakoztassa a fő kábelt az elektromos csatlakozóba.
- Óvatosan vegye ki az ételtartó edényt a fritőzből.
- Helyezze az ételt a kosárba.
- Helyezze vissza az ételtartó edényt a fritőzbe, és győződjön meg róla, hogy megfelelően illeszkedik az eszköz testéhez. Soha ne használja az ételtartó edényt a kosár nélkül.

Figyelem: Ne érintse meg az ételtartó edényt működés közben és még egy ideig utána, mert az nagyon forró lesz. Csak a fogantyúval fogja meg.

- Állítsa be az étel elkészítéséhez szükséges időt (lásd az "Állítások" részt).
- Néhány ételhez szükség lehet keverésre a sütés közben (lásd az "Állítások" részt). Az ételtartó kiemelésével keverhetjük meg, és helyezzük vissza az eszközbe.

Tipp: Ha beállítja az elkészítési idő felét, akkor hangjelzést hall, ami azt jelzi, hogy keverni kell az ételt. Miután keverte, állítsa be a maradék időt.

- Amikor a beállított idő letelik, az eszköz hangot ad ki. Vegye ki az ételtartó edényt.

Figyelem: Az eszközt manuálisan is kikapcsolhatja. Ehhez állítsa be az időt 1-re.

- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha nem, egyszerűen tegye vissza az ételtartó edényt a fritőzbe, és állítsa be a maradék időt néhány percre.
- Ha az ételt kiveszi (például sült burgonya), vegye ki az edényt az eszközből, és tegye egy tányérra. Ne fordítsa meg a kosarat, amíg az ételtartó edényhez van csatlakoztatva, mivel a túlzott olaj az edény alján összegyűlhet és kifolyhat az ételre. Az ételtartó és az étel forróak lesznek. Az ételtartó eltávolításakor gőz keletkezhet.
- Az ételt helyezze egy tálba vagy tányérra.
- Amikor befejeződött a sütés, a fritőz kész a következő sütéshez.

KEZELŐPANEL



Használati utasítások

„Start/Cancel” gomb az indításhoz

- Nyomja meg a gombot az eszköz bekapcsolásához. Amikor az eszköz be van kapcsolva, minden fényjelzés világítani kezd, és a kijelző az előre beállított sütési időt mutatja, amely az első menüt jelzi.
- Válassza ki a „Start/Cancel” programot, amely alapértelmezetten van beállítva. A menü balról jobbra halad. A hőmérséklet és az idő tetszőleges beállítása érdekében használja a „Temp. Timer” gombot a hőmérséklet és az idő beállításához, míg az „-” és az „+” gombokkal növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet és az időt (a hőmérséklet 5°C-ként és az idő 1 perces lépésekben növekszik vagy csökken).
- Miután kiválasztotta a kívánt programot, ha nem nyomja meg az „Indítás” gombot, az eszköz automatikusan elindul 5 másodperc múlva, és a sütési idő elkezd visszaszámolni.
- Késleltetett funkció: A felhasználó igényei szerint a menüt késleltetheti az „On/Off” gombbal. A késleltetés időtartamát 10 perctől 24 óráig lehet beállítani. A beállítás után a visszaszámlálás elindul.
- A sütés befejeződése után nyomja meg a „Start/Cancel” gombot a program törléséhez. Az eszköz 30 másodperc alatt automatikusan hűtésre vált.
- A sütés befejezésével vagy 1 perc inaktivitás után a kijelző készenléti állapotba vált. Ha megnyomja az „Indítás” gombot, a kijelző újra elindul, és új programot kezd.

ÁLLÍTÁSOK

- Az alábbi táblázat segít a megfelelő beállítások kiválasztásában az étkezési anyagokhoz.

Figyelem: Ne feledje, hogy ezek az alapértelmezett beállítások. Az étel típusától, eredetétől, méretétől, alakjától és márkájától függően nem garantálhatjuk, hogy ezek a legjobb beállítások az Ön ételéhez.

- A Rapid Air technológiának köszönhetően a levegő az eszközben azonnal felmelegszik.
- Az ételtartó edény rövid ideig történő eltávolítása a sütés közben nem befolyásolja az eredményeket.

Tippek

- A kisebb összetevők általában kevesebb időt igényelnek a főzéshez, mint a nagyobbak.
- Több összetevő egy kicsit több főzési időt igényel, míg kevesebb összetevő valamivel kevesebbet.
- Az apróbb összetevőket a főzési idő felénél rázza fel a legjobb eredmény eléréséhez, hogy elkerülje a nem egyenletes főzést.
- A legjobb eredmény érdekében adjunk egy kis olajat az újborgonyához, hogy ropogósabb legyen. A főzés előtt néhány perccel süssük az olajjal a légsütőben.
- A sütőben is elkészíthető összetevők ugyanúgy főzhetők a légsütőben is.
- Ha gyors és egyszerű főzésre van szükség, használjon előre készített tésztát. Az előre elkészített tészta kevesebb főzési időt is igényel, mint az otthoni készítésű.
- Tegyen üvegedényt vagy hőálló edényt a légsütő kosarába, ha tortát vagy pitét szeretne sütni, vagy érzékenyebb vagy töltött összetevőket szeretne sütni.
- A legjobb eredmény eléréséhez ajánlott az összetevőket a főzési idő felénél közepére helyezni, majd fordítani, hogy egyenletesebben süljenek.

Menü												
Előre beállított hőmérséklet (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Előre beállított idő (perc)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tipp: Az idő a személyes preferenciák és az étel típusának és méretének megfelelően beállítható.

TISZTÍTÁS

- Használat után mindig tisztítsa meg az eszközt.
- A kosár és az edény tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém főzőeszközöket vagy súrolószereket, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.
- Húzza ki a dugót, és hagyja lehűlni az eszközt.

Figyelem: Távolítsa el az edényt, hogy gyorsabban lehűtse a légsütőt.

- Törölje le az eszközt nedves ruhával.
- Mossa el az edényt és a kosarat meleg vízben, szappannal és egy puha szivaccsal. Zsíradékmaradványok eltávolítására használjon zsíroló tisztítószert.

Tipp: Ha a zsír beleszáradt az edénybe vagy a kosár aljára, tölts fel az edényt meleg vízzel és egy kis szappannal. Helyezze a kosarat az edénybe, és hagyja ázni körülbelül 10 percig.

- Tisztítsa meg az eszköz belsejét meleg vízzel és nem súroló szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemet egy kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

TÁROLÁS

- Húzza ki az eszközt, és hagyja lehűlni.
- Győződjön meg róla, hogy minden rész tiszta és száraz.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A légsütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az áramforráshoz.	Csatlakoztassa a kábelt egy földelt aljzathoz.
	A főzési idő nincs beállítva.	Állítsa be a főzési időt a kívánt időpontokra.
A légsütőben főzött étel nem kész.	A kosárba tett összetevők túl nagyok.	Helyezzen kevesebb összetevőt a kosárba. A kisebb összetevők egyenletesebben főnek.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa be a kívánt hőmérsékletet (lásd a "Beállítások" szakaszt a "Használat" fejezetben).
	A főzési idő túl rövid.	Állítsa be a kívánt főzési időt (lásd a "Beállítások" szakaszt a "Használat" fejezetben).
A légsütőben főzött étel nem fő rendesen.	Egyes összetevőket meg kell rázni főzés közben.	A kosárba helyezett összetevőket a főzési idő felénél meg kell rázni. Lásd a "Beállítások" szakaszt a "Használat" fejezetben.
A sült étel nem ropogós, amikor eltávolítják a légsütőből.	Hagyományos sütéshez való ételt használ.	Főzéshez használjon kész ételt a légsütőhöz, vagy adjon hozzá egy kis olajat a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudja helyesen elhelyezni az edényt a készülékben.	Túl sok összetevőt tett a kosárba.	Ne töltsen túl a kosarat a MAX jelzésig.
	A kosarat nem helyezte megfelelően a készülékbe.	Nyomja meg a kosarat a készülékbe, amíg egy kattantást nem hall.
Fehér gőz jön ki a készülékből.	Zsíros összetevőket készít.	Ha zsíros összetevőket készít a légsütőben, valószínűleg több zsír fog kijönni az edénybe. A zsír fehér gőzt okoz, és az edény melegebb lehet a szokásosnál. Ez nem befolyásolja az eszközt vagy az ételt.
	Túl sok zsírt hagyott az eszközben.	A fehér gőz a zsír hője miatt keletkezik az edényben. Minden használat után tisztítsa meg az edényt.
A friss burgonya nem fő megfelelően a légsütőben.	Nem megfelelő típusú burgonyát használt.	Friss burgonyát használjon, és győződjön meg róla, hogy főzés közben szilárd marad.
	Nem mosta meg a burgonyát főzés előtt.	Alaposan mossa meg a burgonyát, hogy eltávolítsa a kemikáliákat.
A friss burgonya nem lesz ropogós főzés után.		Szárítsa meg jól a burgonyát, mielőtt olajat adna hozzá.
	A sült burgonya ropogósságát az olaj és a víz mennyisége befolyásolja a burgonyában.	A burgonyát kisebb darabokra vágja a ropogósabb eredmény érdekében.
		Adjon hozzá egy kis olajat a ropogósabb eredmény érdekében.

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.

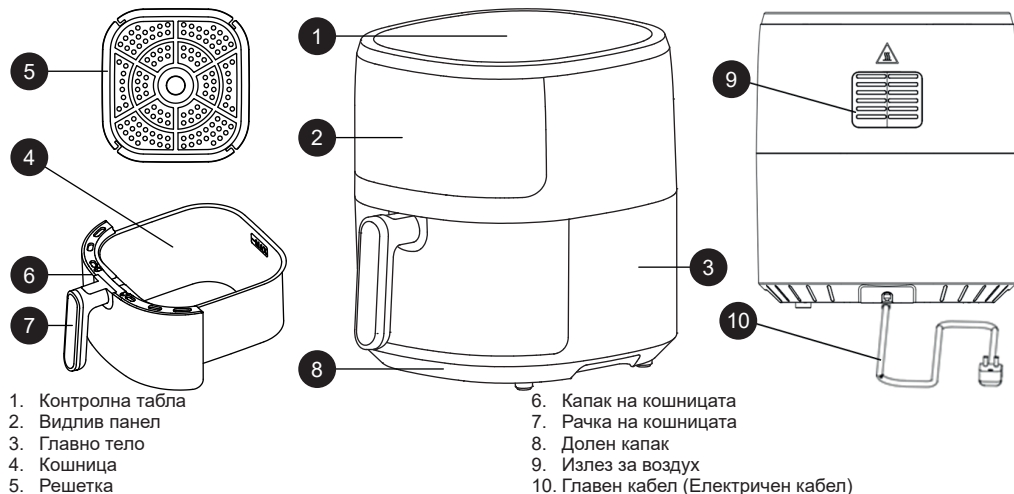
ГЕНЕРАЛНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ПРЕДУПРЕЖУВАЊА

- 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 ДИГИТАЛНИОТ ФРАЈЕР НА ТОПОЛ ВОЗДУХ



ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

- Отстранете ги сите материјали за пакување.
- Отстранете ги сите налепници или етикети од апаратот.
- Темелно исчистете ги кошницата и садот со топла вода, малку детергент за садови и неабразивна сунѓер.
- Избришете ја внатрешноста и надворешноста на апаратот со влажна крпа. Ова е фрајер без масло кој работи со топол воздух. Не полнете го садот директно со масло или маст за пржење.

Забелешка: Кога вашиот фрајер на топол воздух се загрева за првпат, може да испушта слаб чад или мирис. Ова е нормално кај многу апарати за загревање. Ова не влијае врз безбедноста на вашиот апарат.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

- Поставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина. Не поставувајте го апаратот на површина што не е отпорна на топлина.
- Поставете ја решетката во садот. Не полнете го садот со масло или било која друга течност. Не ставајте ништо врз апаратот, протокот на воздух ќе биде нарушен и ќе влијае врз резултатот од пржењето со топол воздух.

КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ

Фрајерот без масло може да подготви широк спектар на состојки.

Пржење со топол воздух

- Приклучете го приклучокот во заземен сиден штекер.
- Внимателно извлечете го садот од фрајерот на топол воздух.
- Ставете ги состојките во кошницата.
- Вратете го садот назад во фрајерот на топол воздух. Внимавајте внимателно да го порамните со водилките во телото на фрајерот. Никогаш не користете го садот без кошницата во него.

Внимание: Не допирајте го садот за време и кратко по употребата, бидејќи станува многу жешок. Држете го садот само за рачката.

- Одредете го потребното време за подготовка на состојките (видете дел „Поставки“ во ова поглавје).
- Некои состојки бараат протресување на половина од времето на подготовка (видете дел „Поставки“ во ова поглавје). За да ги протресете состојките, извлечете го садот од апаратот со рачката и протресете го. Потоа вратете го садот назад во фрајерот.

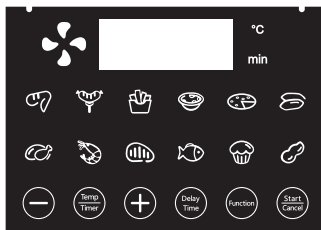
Совет: Ако го поставите тајмерот на половина од времето за подготовка, ќе го слушнете звучниот сигнал кога треба да ги протресете состојките. Меѓутоа, тоа значи дека по протресувањето треба повторно да го поставите тајмерот на преостанатото време за подготовка.

- Кога ќе го слушнете звучниот сигнал на тајмерот, поставеното време за подготовка е завршено. Извлечете го садот од апаратот.

Забелешка: Можете и рачно да го исклучите апаратот. За да го направите тоа, поставете го времето на 1.

- Проверете дали состојките се готови. Доколку не се готови, едноставно вратете го садот назад во апаратот и поставете го тајмерот на уште неколку минути.
- За да ги извадите состојките (на пр. помфрит), извлечете го садот од фрајерот на топол воздух и поставете го на рамка отпорна на топлина. Не превртувајте ја кошницата наопаку додека садот е сè уште прикачен на неа, бидејќи вишокот масло што се собрал на дното од садот ќе се истури врз состојките. Садот и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во фрајерот, може да излегува пареа од садот.
- Испразнете ја кошницата во сад или на чинија.
- Кога една тура состојки е готова, фрајерот на топол воздух е веднаш подготвен за подготовка на следната тура.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Упатство за работа

Копче “” Power (Напојување)

- Притиснете го копчето за напојување. По вклучувањето, сите светла на екранот ќе се осветлат, дисплејот ќе го прикаже стандардното време на печење од првото мени, а првото мени ќе трепка.
- Изберете го копчето “” Function според стандардното мени. Менито се прилагодува од лево кон десно. Температурата и времето може слободно да се менуваат со копчето “” “Temperature and time” според личните преференции и вкус, а соодветните копчиња “” и “” служат за зголемување и намалување на температурата и времето (Температурата се зголемува или намалува за 5°C при секој чекор, а времето се зголемува или намалува за 1 минута).
- По изборот на менито, доколку не се притисне копчето “start”, функцијата автоматски ќе започне по 5 секунди; и ќе започне одбројувањето на времето на печење.
- Функција за одложен почеток: според различните услови на користење, соодветното мени може да се резервира. Притиснете “” за да поставите време од 10 минути до 24 часа. По поставувањето започнува одбројувањето на резервираното време.
- По завршување на функцијата, притиснете го копчето “” “Cancel” за да ја откажете програмата за печење, при што уредот ќе започне и процес на ладење во траење од 30 секунди.
- По завршување на процесот на печење, или ако уредот не се користи 1 минута, дисплејот ќе премине во режим на мирување. Потоа притиснете го копчето “” “Start”, екранот повторно ќе се активира и ќе се осветли целосно, по што може да се рестартира режимот на работа.

ПОСТАВКИ

- Табелата подолу ќе ви помогне да ги изберете основните поставки за состојките.

Забелешка: Имајте предвид дека овие поставки се само насоки. Бидејќи состојките се разликуваат според потекло, големина, форма и бренд, не можеме да гарантираме најдобри поставки за вашите состојки.

- Поради Rapid Air технологијата, воздухот во уредот се загрева повторно веднаш.
- Краткото извлекување на садот од уредот за време на пржењето со топол воздух речиси и не го нарушува процесот.

Совети

- Помалите состојки обично бараат малку пократко време на подготовка од поголемите состојки.
- Поголема количина состојки бара малку подолго време на подготовка, додека помала количина бара малку пократко време.
- Протресувањето на помалите состојки на половина од времето на подготовка го подобрува крајниот резултат и помага да се спречи нерамномерно пржење.
- Додадете малку масло на свежите компири за покрцав резултат. Пржете ги состојките во Hot-air fryer неколку минути по додавањето на маслото.
- Закуските што можат да се подготват во рерна може да се подготват и во Hot-air fryer.
- Користете готово тесто за брза и лесна подготовка на полнети закуски. Готовото тесто бара пократко време на подготовка од домашно тесто.
- Ставете калап за печење или сад за рерна во корпата на Hot-air fryer ако сакате да печете колач или киш, или ако сакате да пржите крешки или полнети состојки.
- Препорачано е времето на печење да се постави на половина, да се преврти храната за време на печењето, што ќе го подобри ефектот на печење.

Мени												
Стандардна температура (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Стандардно време (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Совет: Времето може да се прилагоди според личниот вкус и видот и големината на храната.

ЧИСТЕЊЕ

- Чистете го уредот по секоја употреба.
- Садот и корпата со нелеплива облога. Не користете метални кујнски алати или абразивни средства за чистење, бидејќи тоа може да ја оштети нелепливата облога.
- Извадете го приклучокот од штекерот и оставете го уредот да се олади.

Забелешка: Извадете го садот за Hot-air fryer да се олади побрзо.

- Избришете ја надворешноста на уредот со влажна крпа.
- Исчистете ги садот и корпата со топла вода, малку детергент за садови и неабразивен сунѓер. Може да користите средство за одмастување за отстранување на преостанатата нечистотија.

Совет: Ако нечистотијата е залепена за корпата или дното на садот, наполнете го садот со топла вода и малку детергент за садови. Ставете ја корпата во садот и оставете ги да отстојат приближно 10 минути.

- Исчистете ја внатрешноста на уредот со топла вода и неабразивен сунѓер.
- Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна.

ЧУВАЊЕ

- Исклучете го уредот од струја и оставете го да се олади.
- Осигурете се дека сите делови се чисти и суви.

ОТСТРАНУВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот за пржење со топол воздух не работи	Апаратот не е приклучен во струја.	Вклучете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
	Не сте го поставиле тајмерот.	Поставете го копчето за тајмер на потребното време за подготовка за да го вклучите апаратот.
Состојките пржени во апаратот за топол воздух не се подготвени.	Количината на состојки во корпата е преголема.	Ставете помали количини состојки во корпата. Помалите количини се пржат порамномерно.
	Поставената температура е прениска.	Поставете го копчето за температура на потребната вредност (види дел „Поставки“ во поглавјето „Користење на апаратот“).
	Времето на подготовка е прекратко.	Поставете го тајмерот на потребното време за подготовка (види дел „Поставки“ во поглавјето „Користење на апаратот“).
Состојките се пржат нерамномерно во апаратот за топол воздух.	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на подготовка.	Состојките што лежат една врз друга или се преклопуваат (на пр. помфрит) треба да се протресат на половина од времето на подготовка. Види дел „Поставки“ во поглавјето „Користење на апаратот“.
Пржените закуски не се крцкави кога ќе излезат од апаратот за топол воздух.	Користевте вид закуски наменети за подготовка во традиционална фритеза.	Користете закуски за рерна или лесно премачкајте ги со малку масло за покрцкав резултат.
Не можам правилно да ја вметнам тавата во апаратот.	Има премногу состојки во корпата.	Не ја полнете корпата над ознаката MAX.
	Корпата не е правилно поставена во садот.	Притиснете ја корпата надолу во садот додека не слушнете клик.
Од апаратот излегува бел чад.	Подготвувате масни состојки.	Кога пржите масни состојки во апаратот за топол воздух, голема количина масло ќе се собере во садот. Маслото создава бел чад и садот може да се загрее повеќе од вообичаено. Ова не влијае на апаратот или на крајниот резултат.
	Во садот сè уште има остатоци од маснотиите од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од загревање на маснотиите во тавата. Осигурете се дека правилно ја чистите тавата по секоја употреба.
Свежиот помфрит се пржи нерамномерно во апаратот за топол воздух.	Не сте користеле соодветен вид компири.	Користете свежи компири и осигурете се дека остануваат цврсти при пржењето.
	Не сте ги исплакнале правилно компириите пред пржење.	Исплакнете ги добро стапчињата компир за да го отстраните скробот од нивната површина.
Свежиот помфрит не е крцкав кога ќе излезе од апаратот за топол воздух.	Крцкавоста на помфритот зависи од количината на масло и вода во него.	Осигурете се дека добро ги сушите стапчињата компир пред да додадете масло.
		Исечете ги стапчињата компир потенки за покрцкав резултат.
		Додадете малку повеќе масло за покрцкав резултат.

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

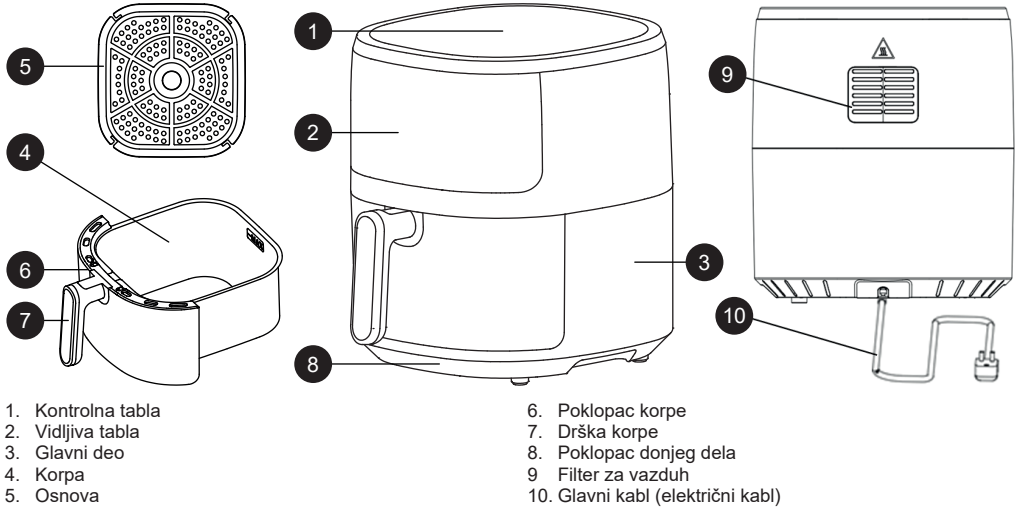
OPŠTA UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST I UPOZORENJA

- 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 proveri 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 proveri 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

LUKSUZNE FRITERE NA VAZDUH



PRE PRVE UPOTREBE

- Uklonite svu ambalažu.
- Uklonite nalepnice i etikete sa uređaja.
- Temeljno operite sve delove toplom vodom, sapunom i mekanom sušerom.
- Obrišite unutrašnje i spoljašnje delove uređaja vlažnom krpom. Ova friteza radi bez ulja, koristeći vruć vazduh. Nemojte dodavati ulje ili mast u posudu za hranu.

Napomena: Kada friteza prvi put počne da se zagreva, može doći do male količine dima ili mirisa. Ovo je normalno za većinu uređaja koji se zagrevaju i ne utiče na bezbednost uređaja.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

- Stavite uređaj na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu. Nemojte ga stavljati na površine koje nisu otporne na toplotu.
- Stavite korpu u posudu za hranu. Nemojte puniti posudu uljem ili tečnostima. Nemojte stavljati ništa na uređaj jer to ometa cirkulaciju vazduha i smanjuje efekte pečenja vrućim vazduhom.

UPOTREBA U UREĐAJU

Friteza može da pripremi širok spektar jela.

Prženje vrućim vazduhom

- Priključite glavni kabl u električnu utičnicu.
- Pažljivo izvadite posudu za hranu iz friteze.
- Stavite hranu u korpu.
- Vratite posudu za hranu u fritezu, proverite da li je ispravno postavljena u telo uređaja. Nikada nemojte koristiti posudu za hranu bez korpe.

Napomena: Nemojte dodirivati posudu za hranu dok uređaj radi, niti neko vreme nakon toga, jer će biti vrlo vruća. Uvek je držite za dršku.

- Podesite vreme za pripremu hrane (pogledajte odeljak "Podešavanja").
- Neka jela mogu zahtevati mešanje tokom pečenja (pogledajte odeljak "Podešavanja"). Možete izvaditi posudu da biste je promešali, a zatim je vratiti u uređaj.

Saveta: Ako podesite vreme za polovinu pripreme, biće emitovan zvučni signal koji označava da treba da promešate hranu. Nakon što promešate, podesite preostalo vreme.

- Kada istekne podešeno vreme, uređaj će izdati zvučni signal. Izvadite posudu za hranu.

Napomena: Uređaj možete isključiti i ručno. Da biste to uradili, postavite vreme na 1.

- Proverite da li je hrana gotova. Ako nije, jednostavno vratite posudu za hranu u fritezu i podesite preostalo vreme nekoliko minuta.
- Kada izvadite hranu (kao što su prženi krompiri), izvadite posudu iz uređaja i stavite je na tanjir. Nemojte prevrnuti korpu dok je još uvek pričvršćena za posudu, jer može doći do curenja viška ulja sa dna posude. Posuda za hranu i hrana će biti vrlo vruće. Tokom vađenja posude može doći do izlaska pare.
- Stavite hranu u činiju ili na tanjir.
- Kada završite sa pečenjem, friteza je spremna za sledeće pečenje.

KONTROLNA TABELA



Uputstvo za upotrebu

“Start/Cancel” dugme za pokretanje

- Pritisnite dugme da biste uključili uređaj. Kada je uređaj uključen, svi svetlosni indikatori će početi da svetle, a ekran će prikazivati prethodno podešeno vreme pečenja, što označava prvi meni.
- Izaberite “Temp.” program koji je podrazumevano postavljen. Meni se pomera s leva na desno. Da biste postavili temperaturu i vreme, koristite dugme “Temp.” za podešavanje temperature i vremena, dok dugmići “(-)” i “(+)” omogućavaju povećanje ili smanjenje temperature i vremena (temperatura se povećava ili smanjuje u koracima od 5°C, a vreme u koracima od 1 minuta).
- Nakon što odaberete željeni program, ako ne pritisnete dugme “Start”, uređaj će automatski početi da radi za 5 sekundi i odbrojavanje vremena pečenja će početi.
- Funkcija odlaganja: Korisnik može odložiti meni prema svom zahtevu pomoću dugmeta “Delay Time”. Trajanje odlaganja može se postaviti od 10 minuta do 24 sata. Nakon podešavanja, odbrojavanje vremena će početi.
- Nakon završetka pečenja, pritisnite dugme “Start/Cancel” da biste izbrisali program. Uređaj će automatski preći u režim hlađenja za 30 sekundi.
- Nakon završetka pečenja ili 1 minuta neaktivnosti, ekran će preći u režim pripravnosti. Ako pritisnete dugme “Start”, ekran će ponovo početi da radi i započne novi program.

PODEŠAVANJA

- Sledeća tabela pomaže u izboru odgovarajućih podešavanja za vrste hrane.

Napomena: Imajte na umu da su ovo podrazumevana podešavanja. Zavisno od vrste hrane, porekla, veličine, oblika i brenda, ne garantujemo da su ovo najbolja podešavanja za vašu hranu.

- Zbog Rapid Air tehnologije, vazduh unutar uređaja se odmah zagreva.
- Kratko vađenje posude za hranu tokom pečenja ne utiče na rezultate.

Saveti

- Mnogo manji sastojci obično zahtevaju kraće vreme za kuvanje u poređenju sa većim sastojcima.
- Više sastojaka obično zahteva više vremena za kuvanje, dok manji sastojci obično zahtevaju manje vremena.
- Manje sastojke najbolje je protresti na pola vremena kuvanja kako biste postigli ravnomernije kuvanje.
- Za najbolje rezultate, dodajte malo ulja novim krompirima kako bi postali hrskavi. Pre nego što ih stavite u fritezu, pecite ih sa malo ulja nekoliko minuta.
- Sastojci koji se mogu peći u pećnici mogu se takođe kuvati u fritezi.
- Ako vam je potrebno brzo i lako kuvanje, koristite gotovo testo. Gotovo testo obično zahteva manje vremena za kuvanje nego domaće testo.
- Stavite stakleni ili otporni na toplotu oblik u fioku friteze kada pečete tortu ili pitu, ili kada pečete osetljivije ili punjene sastojke.
- Za najbolje rezultate, postavite sastojke u fioku friteze na pola vremena kuvanja i okrenite ih da bi se ravnomernije ispekli.

Meni												
Podrazumevana temperatura (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Podrazumevani vreme (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Saveti: Vreme može biti prilagođeno prema ličnim preferencijama i vrsti i veličini hrane.

ČIŠĆENJE

- Uvek očistite uređaj nakon korišćenja.
- Košara i posuda imaju neljepljivi premaz. Ne koristite metalne kuvarске alate ili abrazivne četke jer oni mogu oštetiti neljepljivi premaz.
- Odsvojite uređaj i ostavite ga da se ohladi.

Napomena: Uklonite posudu kako biste brže ohladili fritezu.

- Obrišite uređaj vlažnom krpom.
- Oprati posudu i košaru u toploj vodi sa sapunom i mekom sunđerom. Za uklanjanje masnoće upotrebite odmašćivač.

Saveti: Ako je mast zaglavila u posudi ili na dnu košare, napunite posudu toplom vodom i malo sapuna. Stavite košaru u posudu i ostavite da odstoji oko 10 minuta.

- Obrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i sunđerom koji ne oštećuje.
- Očistite grejač četkom da biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

- Odsvojite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Proverite da li je svaki deo čist i suv.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Friteza ne radi.	Uređaj nije priključen u izvor napajanja.	Povežite uređaj sa zemljisnim utičnicama.
	Vreme kuvanja nije postavljeno.	Postavite vreme kuvanja prema željenom vremenu.
Hrana pečena u fritezi nije gotova.	Sastojci u fioci su preveliki.	Stavite manji broj sastojaka u košaru. Manji sastojci se ravnomernije kuvaju.
	Temperatura je preniska.	Postavite željenu temperaturu (vidite odeljke za "Postavke" u delu "Upotreba").
	Vreme kuvanja je prekratko.	Postavite željeno vreme kuvanja (vidite odeljke za "Postavke" u delu "Upotreba").
Hrana pečena u fritezi nije pravilno kuvana.	Neke sastojke treba protresti dok se kuvaju.	Sastojci u košari moraju se protresti na pola vremena kuvanja. Pogledajte odeljak "Postavke" u delu "Upotreba".
Pečena hrana nije hrskava kada se izvadi iz friteze.	Koristite tradicionalnu pečenu hranu.	Koristite gotovu hranu za pečenje u fritezi ili dodajte malo ulja za hrskavije rezultate.
Niste u stanju da ispravno postavite posudu u uređaj.	Prepunili ste fioku.	Ne prepunite fioku do oznake MAX.
	Košara nije pravilno postavljena u uređaj.	Prvo stavite fioku u uređaj dok ne čujete klik.
Beli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Ako pripremate masne sastojke u fritezi, verovatno će više masti izaći u posudu. Mast može prouzrokovati beli dim, a uređaj može postati topliji nego inače. Ovo neće uticati na uređaj ni na hranu.
	Ostalo je previše masti u uređaju.	Beli dim nastaje od toplote masti u posudi. Uvek očistite posudu nakon svakog korišćenja.
Svež krompir se ne kuva pravilno u fritezi.	Niste koristili odgovarajući tip krompira.	Koristite sveže krompire i proverite da li ostaju čvrsti tokom kuvanja.
	Niste oprali krompir pre kuvanja.	Temeljno operite krompire kako biste uklonili hemikalije.
Svež krompir neće postati hrskav nakon kuvanja.	Hrskavost pečenih krompira zavisi od količine ulja i vode u krompirima.	Dobro osušite krompire pre nego što ih stavite u ulje.
		Isecite krompir na manje komade za hrskavije rezultate.
		Dodajte malo ulja za hrskaviji rezultat.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Oznacavanje 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

PRISÍM, 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.

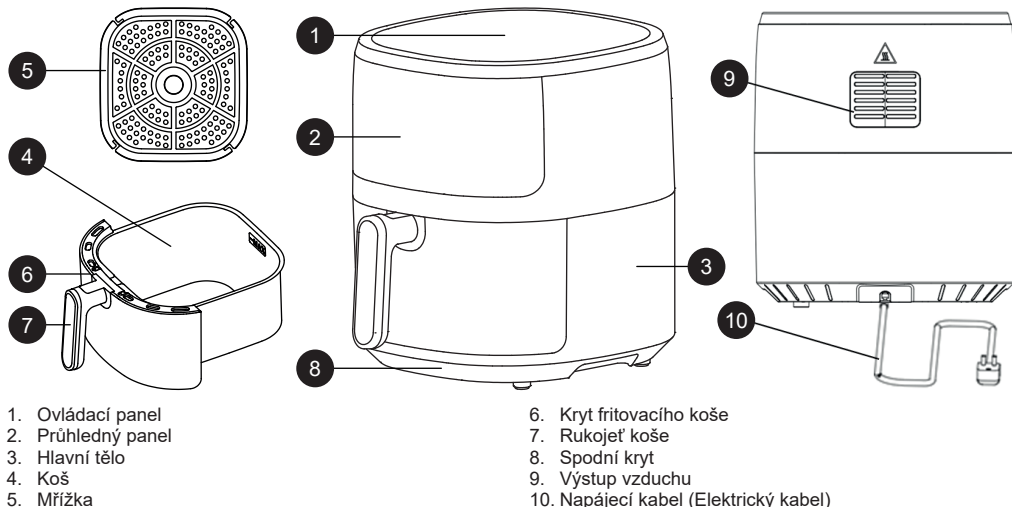
OBECNÉ POKYNY A UPOZORNĚNÍ NA BEZPEČNOST

- 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.

SEZNÁMENÍ S DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Odstraňte všechny nálepky nebo štítky ze spotřebiče.
- Důkladně umyjte koš a nádobu horkou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou.
- Vnitřek i vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. Jedná se o bezolejovou fritézu, která pracuje na principu horkého vzduchu. Nenaplňujte nádobu olejem ani tukem na smažení.

Upozornění: Při prvním zahřívání může vaše horkovzdušná fritéza vydávat mírný kouř nebo zápach. To je u mnoha topných spotřebičů běžné. Nemá to vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

- Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Neumísťujte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teple.
- Vložte mřížku do nádoby. Nenaplňujte nádobu olejem ani jinou tekutinou. Nepokládejte nic na horní část spotřebiče, proudění vzduchu by bylo narušeno a ovlivnilo by výsledek horkovzdušného smažení.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Bezolejová fritéza umožňuje připravit širokou škálu surovin.

Horkovzdušné smažení

- Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy.
- Vložte suroviny do koše.
- Zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy. Dbejte na pečlivé zarovnání s vodicími lištami v těle fritézy. Nikdy nepoužívejte nádobu bez vloženého koše.

Upozornění: Nedotýkejte se nádoby během používání ani krátce po něm, protože je velmi horká. Držte nádobu pouze za rukojeť.

- Určete požadovanou dobu přípravy surovin (viz část „Nastavení“ v této kapitole).
- Některé suroviny je třeba v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Pro protřepání vytáhněte nádobu ze spotřebiče za rukojeť a protřeptejte ji. Poté zasuňte nádobu zpět do fritézy.

Tip: Pokud nastavíte časovač na polovinu doby přípravy, uslyšíte zvukový signál, když je třeba suroviny protřepat. To však znamená, že po protřepání musíte časovač znovu nastavit na zbývající dobu přípravy.

- Jakmile uslyšíte zvukový signál časovače, nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče.

Poznámka: Spotřebič můžete také vypnout ručně. Za tímto účelem nastavte čas na 1.

- Zkontrolujte, zda jsou suroviny hotové. Pokud ještě nejsou hotové, jednoduše zasuněte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.
- Pro vyjmutí surovin (např. hranolků) vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy a položte ji na tepelně odolný podklad. Neotáčejte koš dnem vzhůru, pokud je nádoba stále připojena, protože přebytečný olej shromážděný na dně nádoby by vytekl na suroviny. Nádoba i suroviny jsou horké. V závislosti na typu surovin může z nádoby unikat pára.
- Vyprázdněte koš do misky nebo na talíř.
- Jakmile je jedna dávka hotová, je horkovzdušná fritéza ihned připravena k přípravě další dávky.

OVLÁDACÍ PANEL



Návod k obsluze

Tlačítko “” Power

- Stiskněte tlačítko napájení. Po zapnutí se rozsvítí všechny kontrolky displeje, na displeji se zobrazí výchozí doba pečení prvního menu a první menu bude blikat.
- Zvolte tlačítko “” Function podle výchozího menu. Menu se nastavuje zleva doprava. Teplotu a čas lze libovolně přepínat pomocí tlačítka “” “Temperature and time” podle osobních preferencí a chuti, a příslušnými tlačítky “” a “” lze teplotu a čas zvyšovat nebo snižovat (Teplota se zvyšuje nebo snižuje o 5 °C při každém kroku a čas se zvyšuje nebo snižuje o 1 minutu).
- Po výběru menu, pokud nestisknete tlačítko „start“, funkce se automaticky spustí po 5 sekundách; a začne odpočítávání doby pečení.
- Funkce odloženého startu: podle různých podmínek použití lze zvolené menu nastavit předem. Stiskněte “” a lze nastavit čas od 10 minut do 24 hodin. Po nastavení začne odpočítávání odloženého času.
- Po spuštění funkce stiskněte tlačítko “” “Cancel” pro zrušení programu pečení, přičemž přístroj provede také 30sekundové chlazení.
- Po dokončení procesu pečení nebo pokud není funkce používána po dobu 1 minuty, displej přejde do pohotovostního režimu. Poté stiskněte tlačítko “” „Start“, displej se znovu aktivuje a plně rozsvítí a režim provozu se restartuje.

NASTAVENÍ

- Niže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro suroviny.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se suroviny liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše suroviny.

- Díky technologii Rapid Air se vzduch uvnitř přístroje okamžitě znovu ohřívá.
- Krátké vytažení nádoby z přístroje během horkovzdušného smažení téměř nenaruší proces.

Tipy

- Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.
- Větší množství surovin vyžaduje o něco delší dobu přípravy, menší množství naopak o něco kratší dobu.
- Protřepání menších surovin v polovině doby přípravy zlepší konečný výsledek a pomůže zabránit nerovnoměrnému smažení.
- Přidejte trochu oleje na čerstvé brambory pro křupavější výsledek. Smažte suroviny v horkovzdušné fritéze několik minut po přidání oleje.
- Pokrmy, které lze připravit v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Použijte hotové těsto pro rychlou a snadnou přípravu plněných pokrmů. Hotové těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Vložte pečicí formu nebo zapékací misku do koše horkovzdušné fritézy, pokud chcete péct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit křehké či plněné suroviny.
- Doporučuje se nastavit dobu pečení na polovinu, během pečení pokrm otočit, čímž se zlepší výsledek pečení.

Menu												
Výchozí teplota (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Výchozí čas (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tip: Čas lze upravit podle osobní chuti a typu a velikosti potravin.

ČIŠTĚNÍ

- Čistěte přístroj po každém použití.
- Nádob a koš s nepřilnavým povrchem. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Poznámka: Vyjměte nádobu, aby horkovzdušná fritéza vychladla rychleji.

- Otřete vnější část přístroje vlhkým hadříkem.
- Vyčistěte nádobu a koš horkou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou. K odstranění zbytků nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Tip: Pokud jsou nečistoty přilepené ke koši nebo ke dnu nádoby, naplňte nádobu horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte koš do nádoby a nechte je namočené přibližně 10 minut.

- Vyčistěte vnitřek přístroje horkou vodou a neabrazivní houbičkou.
- Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili zbytky jídla.

SKLADOVÁNÍ

- Odpojte přístroj ze sítě a nechte jej vychladnout.
- Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu přípravy, aby se spotřebič zapnul.
Suroviny připravované v horkovzdušné fritéze nejsou hotové.	Množství surovin v koši je příliš velké.	Vložte do koše menší dávky surovin. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte tlačítko teploty na požadovanou hodnotu (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Suroviny se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé druhy surovin je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Suroviny, které leží na sobě nebo se překrývají (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“.
Smažené pochutiny nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Použili jste typ pochutin určený pro přípravu v tradiční fritéze.	Použijte pochutiny určené do trouby nebo je lehce potřete olejem pro křupavější výsledek.
Nelze správně zasunout nádobu do spotřebiče.	V koši je příliš mnoho surovin.	Nenaplňujte koš nad značku MAX.
	Koš není správně vložen do nádoby.	Zatlačte koš dolů do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete masné suroviny.	Při smažení masných surovin v horkovzdušné fritéze se do nádoby uvolní větší množství oleje. Olej způsobuje bílý kouř a nádoba se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Ujistěte se, že nádobu po každém použití důkladně vyčistíte.
Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstávají pevné.
	Před smažením jste hranolky správně nepropláchl.	Hranolky důkladně propláchněte, abyste z jejich povrchu odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Ujistěte se, že hranolky před přidáním oleje důkladně osušíte.
		Nakrájejte hranolky na menší kousky pro křupavější výsledek.
		Přidejte o něco více oleje pro křupavější výsledek.

Správné likvidace tohoto výrobku



- Tento označení naznačuje, že tento výrobek by neměl být likvidován s ostatním domácím odpadem v rámci EU.
- Abyste 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

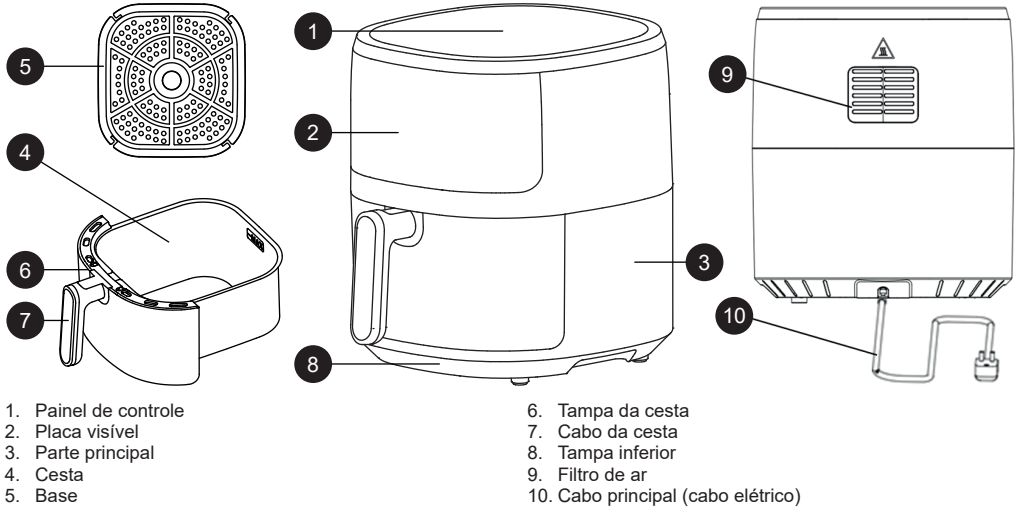
INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA E AVISOS

- 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.

FRITADORAS DE AR QUENTE



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire toda a embalagem.
- Retire os adesivos e etiquetas do aparelho.
- Lave bem todas as partes com água morna, sabão e uma esponja macia.
- Limpe as partes internas e externas do aparelho com um pano úmido. Esta fritadeira funciona sem óleo, utilizando ar quente. Não adicione óleo ou gordura no recipiente de alimentos.

Nota: Quando a fritadeira começar a aquecer pela primeira vez, pode haver uma pequena quantidade de fumaça ou cheiro. Isso é normal para a maioria dos aparelhos que aquecem e não afeta a segurança do aparelho.

PREPARANDO O APARELHO PARA O USO

- Coloque o aparelho em uma superfície estável, plana e horizontal. Não coloque em superfícies que não sejam resistentes ao calor.
- Coloque a cesta no recipiente de alimentos. Não coloque óleo ou líquidos no recipiente de alimentos. Não coloque nada sobre o aparelho, pois isso prejudica a circulação do ar e reduz os efeitos de cozimento com ar quente.

USANDO O APARELHO

A fritadeira pode preparar uma ampla variedade de pratos.

Fritar com ar quente

- Conecte o cabo principal na tomada elétrica.
- Retire cuidadosamente o recipiente de alimentos da fritadeira.
- Coloque os alimentos na cesta.
- Recoloque o recipiente de alimentos na fritadeira, verificando se está corretamente posicionado no corpo do aparelho. Nunca use o recipiente de alimentos sem a cesta.

Nota: Não toque no recipiente de alimentos enquanto o aparelho estiver em funcionamento, nem por algum tempo após isso, pois estará muito quente. Sempre segure pelo cabo.

- Ajuste o tempo de preparo dos alimentos (veja a seção “Configurações”).
- Alguns pratos podem exigir agitação durante o cozimento (veja a seção “Configurações”). Você pode retirar o recipiente para mexer e depois devolvê-lo ao aparelho.

Dica: Se você configurar o tempo pela metade, será emitido um sinal sonoro indicando que é hora de mexer os alimentos. Depois de mexer, ajuste o tempo restante.

- Quando o tempo configurado se esgotar, o aparelho emitirá um sinal sonoro. Retire o recipiente de alimentos.

Nota: O aparelho pode ser desligado manualmente. Para fazer isso, ajuste o tempo para 1.

- Verifique se os alimentos estão prontos. Se não estiverem, basta devolver o recipiente de alimentos à fritadeira e ajustar o tempo restante por mais alguns minutos.
- Após retirar os alimentos (como batatas fritas), retire o recipiente da fritadeira e coloque-os em um prato. Não vire a cesta enquanto ela ainda estiver fixada no recipiente, pois o excesso de óleo pode vazar do fundo do recipiente. O recipiente de alimentos e os alimentos estarão muito quentes. Quando retirar o recipiente, pode sair vapor.
- Coloque os alimentos em uma tigela ou prato.
- Quando terminar o cozimento, a fritadeira estará pronta para o próximo preparo.

TABELA DE CONTROLE



Instruções de uso

Botão “” para ligar

- Pressione o botão para ligar o aparelho. Quando o aparelho estiver ligado, todos os indicadores luminosos começarão a acender e a tela exibirá o tempo de cozimento pré-ajustado, indicando o primeiro menu.
- Selecione o programa “”, que está configurado por padrão. O menu se move da esquerda para a direita. Para ajustar a temperatura e o tempo, use o botão “” para configurar a temperatura e o tempo, enquanto os botões “” e “” permitem aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo (a temperatura é ajustada em intervalos de 5°C e o tempo em intervalos de 1 minuto).
- Depois de selecionar o programa desejado, caso não pressione o botão “Iniciar”, o aparelho começará automaticamente em 5 segundos e a contagem regressiva do tempo de cozimento será iniciada.
- Função de atraso: O usuário pode definir um atraso no menu conforme desejado usando o botão “”. O tempo de atraso pode ser ajustado de 10 minutos a 24 horas. Depois de configurar, a contagem regressiva será iniciada.
- Após o término do cozimento, pressione o botão “” para apagar o programa. O aparelho passará automaticamente para o modo de resfriamento após 30 segundos.
- Após o término do cozimento ou 1 minuto de inatividade, a tela passará para o modo de espera. Se pressionar o botão “Iniciar”, a tela começará a funcionar novamente e iniciará um novo programa.

CONFIGURAÇÕES

- A tabela a seguir ajuda a selecionar as configurações adequadas para diferentes tipos de alimentos.

Nota: Observe que estas são configurações padrão. Dependendo do tipo de alimento, origem, tamanho, forma e marca, não garantimos que estas sejam as melhores configurações para o seu alimento.

- Devido à tecnologia Rapid Air, o ar dentro do aparelho aquece rapidamente.
- Retirar rapidamente o recipiente de alimentos durante o cozimento não afeta os resultados.

Dicas

- Os ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparo um pouco mais curto do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparo um pouco mais longo, enquanto uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparo um pouco mais curto.
- Agitar os ingredientes menores na metade do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo nas batatas frescas para um resultado mais crocante. Frite seus ingredientes na fritadeira a ar dentro de alguns minutos após adicionar o óleo.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
- Use massa pronta para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta também requer um tempo de preparo mais curto do que a massa feita em casa.
- Coloque uma forma de bolo ou um prato de forno na cesta da fritadeira a ar se quiser assar um bolo ou uma quiche, ou se for fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Sugira definir o tempo de assamento pela metade, virando o objeto para melhorar o efeito do assado.

Menu												
Temperatura padrão (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Tempo padrão (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Dica: O tempo pode ser ajustado de acordo com o gosto pessoal e o tipo e tamanho dos alimentos.

LIMPEZA

- Limpe o aparelho após cada uso.
- A panela e a cesta com revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

Nota: Remova a panela para que a fritadeira a ar esfrie mais rapidamente.

- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.
- Limpe a panela e a cesta com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Você pode usar um desengordurante para remover a sujeira restante.

Dica: Se houver sujeira presa na cesta ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente. Coloque a cesta na panela e deixe de molho por aproximadamente 10 minutos.

- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover os resíduos de comida.

ARMAZENAMENTO

- Desconecte o aparelho e deixe-o esfriar.
- Garantir que todas as partes estejam limpas e secas.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira a ar não funciona.	O aparelho não está conectado.	Coloque o plugue na tomada aterrada.
	Você não definiu o temporizador.	Ajuste a chave do temporizador para o tempo de preparo desejado para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira a ar não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.	Coloque lotes menores de ingredientes na cesta. Lotes menores são fritos de maneira mais uniforme.
	A temperatura definida está muito baixa.	Ajuste a chave de temperatura para a configuração desejada (veja a seção "Configurações" no capítulo "Usando o aparelho").
	O tempo de preparo é muito curto.	Ajuste o temporizador para o tempo de preparo desejado (veja a seção "Configurações" no capítulo "Usando o aparelho").
Os ingredientes estão fritando de forma desigual na fritadeira a ar.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo.	Ingredientes que ficam um sobre o outro (exemplo: batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparo. Veja a seção "Configurações" no capítulo "Usando o aparelho".
Os petiscos fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira a ar.	Você usou um tipo de petisco que deve ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use petiscos de forno ou pincele um pouco de óleo nos petiscos para um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a panela corretamente para o aparelho.	Há muitos ingredientes na cesta.	Não preencha a cesta além da indicação MAX.
	A cesta não está colocada corretamente na panela.	Empurre a cesta para baixo na panela até ouvir um clique.
Está saindo fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Quando você frita ingredientes gordurosos na fritadeira a ar, uma grande quantidade de óleo pode vazar para a panela. O óleo pode produzir fumaça branca e a panela pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar bem a panela após cada uso.
As batatas fritas frescas estão fritando de forma desigual na fritadeira a ar.	Você não usou o tipo correto de batata.	Use batatas frescas e verifique se elas permanecem firmes durante a fritura.
	Você não enxaguou bem as batatas antes de fritá-las.	Enxágue bem as batatas para remover o amido de sua superfície.
As batatas fritas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira a ar.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas.	Certifique-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em pedaços menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

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 умов 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 виймання чаші з приладу.

ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ЦИФРОВОЮ АЕРОФРАЙЄРНИЦЕЮ



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть усі пакувальні матеріали.
- Зніміть усі наклейки або етикетки з приладу.
- Ретельно вимийте кошик і чашу гарячою водою з невеликою кількістю мийного засобу та неабразивною губкою.
- Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою тканиною. Це безмасляна фритюрниця, що працює за принципом гарячого повітря. Не наповнюйте чашу олією або жиром для смаження безпосередньо.

Примітка: Під час першого нагрівання аерофрайєрниця може виділяти легкий дим або запах. Це є нормальним явищем для багатьох нагрівальних приладів і не впливає на безпеку використання.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Встановіть прилад на стійку, горизонтальну та рівну поверхню. Не розміщуйте прилад на поверхні, що не є термостійкою.
- Встановіть решітку в чашу. Не наповнюйте чашу олією або будь-якою іншою рідиною. Не кладіть нічого зверху на прилад, оскільки це порушить циркуляцію повітря та вплине на результат приготування гарячим повітрям.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Безмасляна фритюрниця дозволяє готувати широкий спектр інгредієнтів.

Смаження гарячим повітрям

- Підключіть мережеву вилку до заземленої розетки.
- Обережно витягніть чашу з аерофрайєрниці.
- Покладіть інгредієнти в кошик.
- Вставте чашу назад в аерофрайєрницю, уважно вирівнявши її з напрямними в корпусі приладу. Ніколи не використовуйте чашу без встановленого в неї кошика.

Увага: Не торкайтеся чаші під час і деякий час після використання, оскільки вона стає дуже гарячою. Тримайте чашу лише за ручку.

- Визначте необхідний час приготування інгредієнтів (див. розділ "Налаштування" у цій главі).
- Деякі інгредієнти потрібно струшувати на половині часу приготування (див. розділ "Налаштування" у цій главі). Щоб струсити інгредієнти, витягніть чашу за ручку та обережно струсіть її, після чого вставте назад у прилад.

Порада: Якщо встановити таймер на половину часу приготування, ви почуєте звуковий сигнал, коли потрібно струсити інгредієнти. Однак після цього потрібно знову встановити таймер на час, що залишився.

- Коли пролунає звуковий сигнал таймера, встановлений час приготування завершився. Витягніть чашу з приладу.

Примітка: Ви також можете вимкнути прилад вручну, встановивши час на 1.

- Перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо ні, вставте чашу назад у прилад і встановіть таймер ще на кілька хвилин.
- Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, картоплю фри), витягніть чашу та поставте її на термостійку поверхню. Не перевертайте кошик догори дном, якщо чаша ще приєднана, оскільки надлишкова олія, що зібралася на дні чаші, може вилитися на інгредієнти. Чаша та інгредієнти гарячі. Залежно від типу продуктів із чаші може виходити пара.
- Висипте вміст кошика в миску або на тарілку.
- Після завершення однієї партії аерофрайерниця одразу готова до приготування наступної партії.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Інструкція з експлуатації

Кнопка “” “Power” (Живлення)

- Натисніть кнопку живлення. Після ввімкнення загоряться всі індикатори дисплея, на екрані відобразиться стандартний час випікання першого меню, а перше меню почне блимати.
- Оберіть кнопку “” Function відповідно до стандартного меню. Меню налаштовується зліва направо. Температуру та час можна вільно перемикає за допомогою кнопки “” “Temperature and time” відповідно до особистих уподобань і смаку, а відповідними кнопками “” та “” можна збільшувати або зменшувати температуру й час (Температура збільшується або зменшується на 5°C при кожному натисканні, а час — на 1 хвилину).
- Після вибору меню, якщо не натиснути кнопку start”, функція автоматично запуститься через 5 секунд; почнеться зворотний відлік часу випікання.
- Функція відкладеного старту: відповідно до різних умов використання можна встановити потрібне меню. Натисніть “”, щоб встановити час від 10 хвилин до 24 годин. Після налаштування розпочнеться зворотний відлік відкладеного часу.
- Після запуску функції натисніть кнопку “” “Cancel”, щоб скасувати програму випікання; пристрій також виконає охолодження протягом 30 секунд.
- Після завершення процесу випікання або якщо протягом 1 хвилини не виконуються жодні дії, дисплей перейде в режим очікування. Потім натисніть кнопку “” “Start”, дисплей знову активується та повністю засвітиться, після чого режим роботи буде перезапущено.

НАЛАШТУВАННЯ

- Таблиця нижче допоможе вам обрати основні налаштування для інгредієнтів.

Примітка: Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для ваших інгредієнтів.

- Завдяки технології Rapid Air повітря всередині приладу миттєво нагрівається повторно.
- Короткочасне виймання чаші з приладу під час приготування гарячим повітрям майже не впливає на процес.

Поради

- Менші інгредієнти зазвичай потребують трохи коротшого часу приготування, ніж більші.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, менша — трохи коротшого.
- Струшування менших інгредієнтів на половині часу приготування покращує кінцевий результат і допомагає запобігти нерівномірному обсмаженню.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі для більш хрусткого результату. Готуйте інгредієнти в Hot-air fryer через кілька хвилин після додавання олії.
- Закуси, які можна готувати в духовці, також можна готувати в Hot-air fryer.
- Використовуйте готове тісто для швидкого та легкого приготування закусок із начинкою. Готове тісто потребує коротшого часу приготування, ніж домашнє.
- Помістіть форму для випікання або жаростійку страву в кошик Hot-air fryer, якщо ви хочете спекти пиріг або кіш, або якщо плануєте готувати крижкі чи начинені інгредієнти.
- Рекомендується встановити час випікання на половину, перевернути продукт під час приготування — це покращить результат випікання.

Меню												
Стандартна температура (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Стандартний час (хв)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Порада: Час можна регулювати відповідно до особистого смаку, а також типу й розміру продуктів.

ОЧИЩЕННЯ

- Очищуйте прилад після кожного використання.
- Чаша та кошик із антипригарним покриттям. Не використовуйте металеві кухонні прилади або абразивні мийні засоби, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки та дайте приладу охолонути.

Примітка: Вийміть чашу, щоб Hot-air fryer охолонув швидше.

- Протріть зовнішню частину приладу вологою ганчіркою.
- Очистіть чашу та кошик гарячою водою, невеликою кількістю мийного засобу та неабразивною губкою. Для видалення залишків жиру можна використовувати знежирювальний засіб.

Порада: Якщо бруд прилип до кошика або дна чаші, наповніть чашу гарячою водою з невеликою кількістю мийного засобу. Помістіть кошик у чашу та залиште приблизно на 10 хвилин.

- Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
- Очистіть нагрівальний елемент щіткою для очищення, щоб видалити залишки їжі.

ЗБЕРІГАННЯ

- Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Переконайтеся, що всі частини чисті та сухі.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Аерофрайер не працює	Прилад не підключено до електромережі.	Підключіть вилку до заземленої розетки.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть регулятор таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути прилад.
Інгредієнти, приготовані в аерофрайері, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику занадто велика.	Покладіть у кошик менші порції інгредієнтів. Менші порції готуються рівномірніше.
	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть регулятор температури на потрібне значення (див. розділ “Налаштування” у главі “Використання приладу”).
	Час приготування занадто короткий.	Встановіть таймер на потрібний час приготування (див. розділ “Налаштування” у главі “Використання приладу”).
Інгредієнти готуються нерівномірно в аерофрайері.	Деякі види інгредієнтів потрібно струшувати на половині часу приготування.	Інгредієнти, що лежать один на одному або перекриваються (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати на половині часу приготування. Див. розділ “Налаштування” у главі “Використання приладу”.
Смажені закуски не хрусткі після виймання з аерофрайера.	Ви використали тип закусок, призначений для традиційної фритюрниці.	Використовуйте закуски для духовки або злегка змастіть їх олією для більш хрусткого результату.
Я не можу правильно вставити чашу в прилад.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Не заповнюйте кошик вище позначки MAX.
	Кошик неправильно встановлений у чаші.	Натисніть кошик вниз у чашу, доки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час приготування жирних інгредієнтів в аерофрайері велика кількість жиру стікає в чашу. Жир утворює білий дим, і чаша може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат.
	У чаші залишилися залишки жиру після попереднього використання.	Білий дим спричинений нагріванням жиру в чаші. Переконайтеся, що ви ретельно очищаєте чашу після кожного використання.
Свіжа картопля фрі готується нерівномірно в аерофрайері.	Ви використали невідповідний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю та переконайтеся, що вона залишається твердою під час приготування.
	Ви недостатньо добре промили картопляні палички перед приготуванням.	Ретельно промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль з їхньої поверхні.
Свіжа картопля фрі не хрустка після виймання з аерофрайера.	Хрусткість залежить від кількості олії та води в картоплі.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички перед додаванням олії.
		Наріжте картопляні палички тонше для більш хрусткого результату.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату.

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.

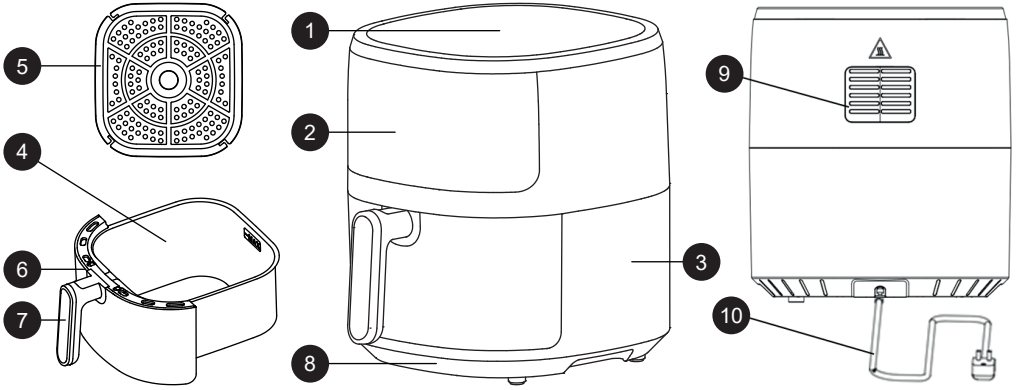
التعليمات العامة للسلامة والتحذيرات

- 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 إصابات 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 بئني 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 الرقمية



1. لوحة التحكم
2. اللوحة المرئية
3. الهيكل الرئيسي
4. السلة
5. الشواية

6. غطاء سلة القلي
7. مقبض السلة
8. الغطاء السفلي
9. مخرج الهواء
10. (السلك الرئيسي) سلك كهربائي

قبل الاستخدام الأول

- قم بإزالة جميع مواد التغليف
- قم بإزالة أي ملصقات أو علامات من الجهاز
- نظف السلة والوعاء جيدًا بالماء الساخن وبعض سائل غسيل الصحون وإسفنجية غير كاشطة
- امسح داخلك وخارج الجهاز بقطعة قماش مبللة. هذه مقلاة خالية من الزيت تعمل بالهواء الساخن. لا تملأ الوعاء بالزيت أو دهون القلي مباشرة
- ملاحظة: عند تسخين المقلاة الهوائية لأول مرة، قد تبتعث منها دخان خفيف أو رائحة. هذا أمر طبيعي مع العديد من أجهزة التسخين. هذا لا يؤثر على سلامة جهازك

التحضير للاستخدام

- ضع الجهاز على سطح ثابت وأفق ومستوي. لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة
- ضع الشواية في القدر. لا تملأ القدر بالزيت أو أي سائل آخر. لا تضع أي شيء فوق الجهاز، حيث سيتعطل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن

استخدام الجهاز

يمكن للخلو من الزيت تحضير مجموعة كبيرة من المكونات

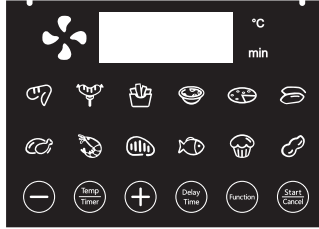
القلي بالهواء الساخن

- قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط مؤرض
- اسحب القدر بعناية من المقلاة الهوائية الساخنة
- ضع المكونات في السلة

AR

- قم بإعادة القدر إلى المقلاة الهوائية الساخنة. مع مراعاة محاذاة بعناية مع الأداة الموجودة في جسم المقلاة. لا تستخدم القدر أبدًا بدون السلة بداخله.
- **تحذير:** لا تلمس القدر أثناء الاستخدام وبعده، حيث يصبح ساخنًا جدًا. أمسك القدر من المقبض فقط.
- (حدد وقت التحضير المطلوب للمكون (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل
- تتطلب بعض المكونات رجها في منتصف وقت التحضير (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل). لرج المكونات، اسحب القدر من الجهاز من المقبض ورجه. ثم قم بإعادة القدر إلى المقلاة الهوائية.
- **نصيحة:** إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت التحضير، فستسمع صوت جرس المؤقت عندما يتعين عليك رج المكونات. ومع ذلك، فهذا يعني أنه يتعين عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد الرج.
- عندما تسمع صوت جرس المؤقت، يكون وقت التحضير المحدد قد انقضى. اسحب القدر من الجهاز.
- **ملاحظة:** يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا. للقيام بذلك، اضغط الوقت على 1
- تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة. إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى إعادة القدر إلى الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية
- إزالة المكونات (مثل البطاطس المقلية)، اسحب الوعاء من المقلاة الهوائية الساخنة ووضعه على إطار الاختبار. لا تقلب السلة رأسًا على عقب والوعاء لا يزال متصلًا بها، حيث أن أي زيت زائد متجمع في قاع الوعاء سوف يتسرب إلى المكونات. الوعاء والمكونات ساخنان. اعتمادًا على نوع المكونات في المقلاة الهوائية، قد يتسرب البخار من الوعاء.
- أفرغ السلة في وعاء أو على طبق
- عندما تكون دفعة من المكونات جاهزة، تكون المقلاة الهوائية الساخنة جاهزة على الفور لإعداد دفعة أخرى
- **نصيحة:** إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت التحضير، فستسمع صوت جرس المؤقت عندما يتعين عليك رج المكونات. ومع ذلك، فهذا يعني أنه يتعين عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد الرج
- عندما تسمع صوت جرس المؤقت، يكون وقت التحضير المحدد قد انقضى. اسحب القدر من الجهاز

لوحة التحكم



تعليمات التشغيل

① مفتاح التشغيل

- اضغط على مفتاح التشغيل، بعد تشغيل الطاقة، يصبح ضوء الشاشة ساطعًا بالكامل، ويُظهر أنبوب العرض وقت الخبز الافتراضي للقائمة الأولى، وستومض القائمة الأولى
- حدد مفتاح الوظيفة (②) وفقًا للقائمة الافتراضية. يتم تعديل القائمة من اليسار إلى اليمين. يمكن تبديل درجة الحرارة والوقت بحرية في زر "درجة الحرارة والوقت"
- وفقًا للتفضيلات الشخصية والأذواق، ويمكن للأزرار المقابلة (③) و (④) زيادة وخفض درجة الحرارة والوقت (تم زيادة أو خفض درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية في كل Mim-خطوة، وتم زيادة أو خفض الوقت بمقدار 1
- بعد تحديد القائمة، إذا لم تضغط على زر "إبدأ"، سبدا وظيفة التشغيل تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ؛ والعد التنازلي لوقت الخبز
- وظيفة الحجز: وفقًا لطروف استخدام المستخدمين المختلفة، يمكن حجز القائمة المقابلة، اضغط على (⑤) الذي يمكن تعديله من 10 دقائق إلى 24 ساعة. ابدأ العد التنازلي للبحر بعد التشغيل
- بعد تشغيل الوظيفة، اضغط على زر "إلغاء" (⑥) لإلغاء برنامج الخبز، وستقوم الماكينة أيضًا بعملية التبريد لمدة 30 ثانية
- بعد انتهاء عملية الخبز، أو بعد دقيقة واحدة من عدم تشغيل الوظيفة، سدخل شاشة العرض في وضع الاستعداد، ثم اضغط على مفتاح "بدء التشغيل" (⑦)، وسيتم تنشيط شاشة العرض وإظهار الضوء الكامل، وإعادة تشغيل وضع التشغيل

الإعدادات

- سيساعدك الجدول أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات

- ملاحظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات هي مؤشرات. نظرًا لأن المكونات تختلف في الأصل والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية، فلا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك.
- لأن تقنية طيران سريع تعيد تسخين الهواء داخل الجهاز على الفور
- اسحب القدر لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن دون إزعاجه

نصائح

- تتطلب المكونات الأصغر عادةً وقت تحضير أقصر قليلاً من المكونات الأكبر حجمًا
- تتطلب الكمية الأكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً فقط، بينما تتطلب الكمية الأصغر من المكونات وقت تحضير أقصر قليلاً فقط
- يُحسّن رج المكونات الأصغر حجمًا في منتصف وقت التحضير النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد في منع قلي المكونات بشكل غير متساوٍ
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. اقلي مكوناتك في المقلاة الهوائية الساخنة في غضون بضعة دقائق بعد إضافة الزيت
- يمكن أيضًا تحضير الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في الفرن في المقلاة الهوائية الساخنة
- استخدم العجين الجاهز لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة. تتطلب العجين الجاهز أيضًا وقت تحضير أقصر من العجين المصنوع منزليًا
- ضع صينية الخبز أو طبق الفرن في سلة المقلاة الهوائية الساخنة إذا كنت تريد خبز كعكة أو كيش أو إذا كنت تريد قلي مكونات هشة أو مكونات محشوة
- اقترح وقت خبز لضبط نصف الوقت، اقلب الجسم على جانب واحد أثناء الخبز، سيسخن ذلك من تأثير الخبز

القائمة												
درجة الحرارة الافتراضية (درجة متوسطة)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
الوقت الافتراضي (دقيقة)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

نصيحة: يمكن تعديل الوقت وفقًا للذوق الشخصي ونوع وحجم الطعام

التنظيف

- نظّف الجهاز بعد كل استخدام
- الوعاء والسلة المطلية بطلاء غير لاصق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، فقد يؤدي هذا إلى إتلاف الطلاء غير اللاصق
- انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واركب الجهاز ببرد
- ملاحظة: أخرج الوعاء للسماح لمقلاة الهواء الساخن بالتبريد بشكل أسرع
- امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة
- نظّف الوعاء والسلة بالماء الساخن وبعض سائل غسيل الأطباق وإسفنجية غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية
- نصيحة: إذا التصقت الأوساخ بالسلة أو أسفل الوعاء، فاملأ الوعاء بالماء الساخن مع بعض سائل غسيل الأطباق. ضع السلة في الوعاء واركب الوعاء والسلة متقوعتين لمدة 10 دقائق تقريبًا
- نظّف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجية غير كاشطة
- نظّف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام

التخزين

- افصل الجهاز واتركه ليبرد
- تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض	الجهاز غير موصل بالكهرباء	لا تعمل المقلاة الهوائية الساخنة
اضبط مفتاح المؤقت على وقت التحضير المطلوب لتشغيل الجهاز	لم يتم ضبط المؤقت	
ضع دفعات أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي الدفعات الأصغر بشكل أكثر توازناً	كمية المكونات في السلة كبيرة جداً	لم تنتج المكونات المقليّة بالمقلاة الهوائية
اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوبة (انظر قسم "الإعدادات" في الفصل ("") استخدام الجهاز	درجة الحرارة المحددة منخفضة جداً	
(") اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب (انظر قسم "الإعدادات" في الفصل "استخدام الجهاز	وقت التحضير قصير جداً	
يجب رج المكونات التي توضع فوق بعضها البعض أو فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقليّة) "في منتصف وقت التحضير. انظر قسم "الإعدادات" في الفصل "استخدام الجهاز	يجب رج أنواع معينة من المكونات في منتصف وقت التحضير	تم قلي المكونات بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية
استخدم الوجبات الخفيفة في الفرن أو أدهن الوجبات الخفيفة بالزيت قليلاً للحصول على نتيجة أكثر هشاشة	لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المخصصة للتحضير في مقلاة عميقة تقليدية	الوجبات الخفيفة المقليّة ليست مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية
لا تملأ السلة بما يتجاوز مؤشر الحد الأقصى	هناك الكثير من المكونات في السلة	لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز
ادفع السلة لأسفل في القدر حتى تسمع صوت نقرة	لم يتم وضع السلة في القدر بشكل صحيح	بشكل صحيح
عندما تقلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القدر. ينتج الزيت دخاناً أبيض وقد يسخن القدر أكثر من المعتاد. لا يؤثر هذا على الجهاز أو النتيجة النهائية	أنت تقوم بإعداد مكونات دهنية	يخرج دخان أبيض من الجهاز
ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الشحم في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام	لا يزال القدر يحتوي على بقايا شحم من الاستخدام السابق	
استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها ثابتة أثناء القلي	لم تستخدم النوع الصحيح من البطاطس	يتم قلي البطاطس الطازجة بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية
اشطف أعواد البطاطس جيداً لإزالة النشا من خارج الأعواد	لم تشطف أعواد البطاطس جيداً قبل قليها	
تأكد من تجفيف أعواد البطاطس بشكل صحيح قبل إضافة الزيت	تعتمد قمرشة البطاطس على كمية الزيت والماء الموجودة في البطاطس	البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية
قطع أعواد البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة أكثر هشاشة		
أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر هشاشة		

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 المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبائع حيث تم شراء المنتج يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة

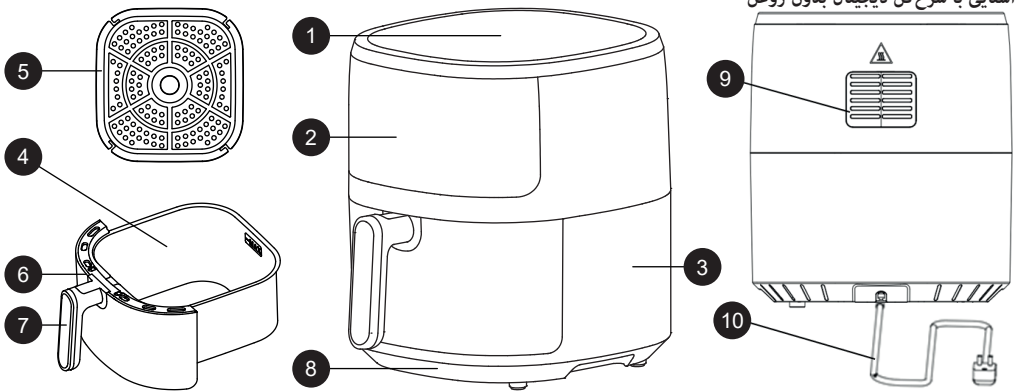
مفاسات نم ری ، دج او لی دوم تام و لوم نم رثکال هه اشنا مت دق مدخت سمل لیلد نوکی دق.
لیلدل ایف ٲروک ذمل تافصا و مل ایل ع مکز اه یوت حی ال دق.
دتفا یم قافتا هک تسا یزی چ نیا ، تسا تسرد

دستورالعملها 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

FA

- 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



1. پل کنترل
2. (پل شفاف) (نمایشگر)
3. بدنه اصلی
4. سبد
5. توری

6. دریوش سبد سرخ کن
7. دسته سبد
8. دریوش پایینی
9. خروجی هوا
10. (سیم برق کابل برق)

قبل از اولین استفاده

- تمام مواد بسته بندی را جدا کنید
- هرگونه برچسب یا لیبل را از دستگاه جدا کنید
- سبد و مخزن را با آب گرم، مقدار کمی مایع ظرفشویی و یک اسفنج غیرساینده به طور کامل بشویید
- داخل و خارج دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید. این دستگاه یک سرخ کن بدون روغن است که با هوای گرم کار می کند. مخزن را مستقیماً با روغن یا چربی مخصوص سرخ کردن پر نکنید
- توجه: هنگام اولین گرم شدن، ممکن است دستگاه کمی دود یا بو ایجاد کند. این امر در بسیاری از وسایل گرمایشی طبیعی است و بر ایمنی دستگاه تأثیری ندارد

آماده سازی برای استفاده

- دستگاه را روی سطحی ثابت، صاف و افقی قرار دهید. دستگاه را روی سطوحی که در برابر حرارت مقاوم نیستند قرار ندهید
- توری را داخل مخزن قرار دهید. مخزن را با روغن یا هر مایع دیگری پر نکنید. هیچ وسیله ای را روی دستگاه قرار ندهید، زیرا جریان هوا مختل شده و بر نتیجه سرخ کردن با هوای گرم تأثیر می گذارد

استفاده از دستگاه

این سرخ کن بدون روغن قادر به آماده سازی طیف گسترده ای از مواد غذایی است

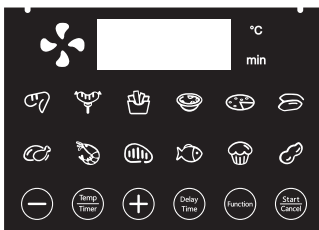
سرخ کردن با هوای گرم

- دوشاخه را به پریز برق دارای اتصال زمین وصل کنید
- مخزن را با احتیاط از سرخ کن خارج کنید
- مواد غذایی را داخل سبد قرار دهید

FA

- مخزن را دوباره داخل دستگاه قرار دهید. دقت کنید که آن را به درستی در شیارهای راهنما در بدنه دستگاه قرار دهید. هرگز مخزن را بدون قرار دادن سبد در داخل آن استفاده نکنید.
- **احتیاط:** در حین استفاده و مدتی پس از آن به مخزن دست نزنید، زیرا بسیار داغ می‌شود. مخزن را فقط از طریق دسته آن بگیرید
- (زمان مورد نیاز برای آماده‌سازی مواد غذایی را تعیین کنید (به بخش “تنظیمات” در این فصل مراجعه کنید
- برخی مواد غذایی نیاز دارند در نیمه زمان پخت تکان داده شوند (به بخش “تنظیمات” در این فصل مراجعه کنید). برای تکان دادن، مخزن را با گرفتن دسته از دستگاه خارج کرده و آن را تکان دهید، سپس دوباره داخل دستگاه قرار دهید
- **تکته:** اگر تایمر را روی نصف زمان پخت تنظیم کنید، هنگام نیاز به تکان دادن مواد غذایی صدای هشدار تایمر را خواهید شنید. با این حال، پس از تکان دادن باید تایمر را دوباره برای زمان باقی‌مانده تنظیم کنید
- هنگامی که صدای هشدار تایمر را بشنیدید، زمان تنظیم‌شده به پایان رسیده است. مخزن را از دستگاه خارج کنید
- **توجه:** می‌توانید دستگاه را به صورت دستی نیز خاموش کنید. برای این کار، زمان را روی 1 تنظیم کنید
- بررسی کنید که آیا مواد غذایی آماده شده‌اند یا خیر. اگر آماده نیستند، مخزن را دوباره داخل دستگاه قرار داده و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید
- برای خارج کردن مواد غذایی (مثلاً سب‌زمینی سرخ‌کرده)، مخزن را از دستگاه خارج کرده و روی سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. سبد را در حالی که هنوز به مخزن متصل است وارونه نکنید، زیرا روغن اضافی جمع‌شده در کف مخزن روی مواد غذایی ریخته می‌شود. مخزن و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد غذایی، ممکن است بخار از مخزن خارج شود
- محتویات سبد را داخل کاسه یا بشقاب خالی کنید
- پس از آماده شدن یک مرحله، دستگاه بلافاصله برای آماده‌سازی مرحله بعدی آماده است

پنل کنترل



دستورالعمل‌های عملکرد

- (روشن/خاموش) Power (🌀) کلید
- دکمه روشن/خاموش را فشار دهید. پس از روشن شدن، تمام چراغ‌های نمایشگر روشن می‌شوند، صفحه‌نمایش زمان پیش‌پخت فرض اولین منو را نشان می‌دهد و اولین منو چشمک می‌زند
- بر اساس “Temperature and time” (🕒) را مطابق با منوی پیش‌فرض انتخاب کنید. منو از چپ به راست تنظیم می‌شود. دما و زمان را می‌توان با دکمه “Function” (🌀) افزایش یا کاهش می‌یابد و زمان در هر C سلیقه و ترجیحات شخصی تنظیم کرد و با دکمه‌های مربوطه “+” و “-” می‌توان دما و زمان را افزایش یا کاهش داد (دما در هر مرحله 5° (مرحله 1 دقیقه افزایش یا کاهش می‌یابد
- را فشار ندهید، عملکرد به‌طور خودکار پس از 5 ثانیه شروع می‌شود؛ و شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌گردد “start” پس از انتخاب منو، اگر دکمه
- عملکرد رزرو (شروع با تأخیر): با توجه به شرایط استفاده مختلف، می‌توان منوی مربوطه را از پیش تنظیم کرد. دکمه “Time” (🕒) را فشار دهید تا زمان بین 10 دقیقه تا 24 ساعت تنظیم شود. پس از تنظیم، شمارش معکوس رزرو آغاز می‌شود
- را فشار دهید تا برنامه پخت لغو شود؛ دستگاه همچنین به مدت 30 ثانیه عملیات خنک‌سازی را انجام می‌دهد “Cancel” (🌀) پس از شروع عملکرد، دکمه
- را فشار دهید؛ صفحه‌نمایش “Start” (🌀) پس از پایان فرآیند پخت، با اگر به مدت 1 دقیقه هیچ عملیاتی انجام نشود، صفحه‌نمایش وارد حالت آماده‌به‌کار می‌شود. سپس دکمه دوباره فعال و کاملاً روشن می‌شود و حالت عملکرد مجدداً راه‌اندازی می‌گردد

تنظیمات

- جدول زیر به شما کمک می‌کند تنظیمات پایه را برای مواد غذایی انتخاب کنید
- **توجه:** به خاطر داشته باشید که این تنظیمات صرفاً راهنما هستند. از آنجا که مواد غذایی از نظر منشأ، اندازه، شکل و برند متفاوت هستند، نمی‌توانیم بهترین تنظیم را برای مواد شما تضمین کنیم
- هوای داخل دستگاه به‌طور فوری دوباره گرم می‌شود Rapid Air، به دلیل فناوری
- بیرون کشیدن کوتاه‌مدت ظرف از دستگاه در حین سرخ‌کردن با هوای گرم، تقریباً اختلالی در فرآیند ایجاد نمی‌کند

نکات

- مواد غذایی کوچک‌تر معمولاً به زمان آماده‌سازی کمی کوتاه‌تر نسبت به مواد بزرگ‌تر نیاز دارند.
- مقدار بیشتر مواد غذایی فقط به زمان آماده‌سازی کمی طولانی‌تر نیاز دارد و مقدار کمتر به زمان کمی کوتاه‌تر نیاز دارد.
- تکان دادن مواد کوچک‌تر در نیمه زمان آماده‌سازی، نتیجه نهایی را بهینه می‌کند و به جلوگیری از سرخ شدن نابرابر کمک می‌کند.
- سرخ کنید Hot-air fryer برای نتیجه‌ای تردتر، کمی روغن به سیب‌زمینی تازه اضافه کنید، چند دقیقه پس از افزودن روغن، مواد را در.
- نیز قابل تهیه می‌باشند Hot-air fryer میان‌وعده‌هایی که در فر قابل تهیه هستند، در
- برای تهیه سریع و آسان میان‌وعده‌های پُرشده، از خمیر آماده استفاده کنید. خمیر آماده نسبت به خمیر خانگی به زمان آماده‌سازی کوتاه‌تری نیاز دارد
- قرار دهید Hot-air fryer اگر می‌خواهید کیک یا کیش بپزید، یا مواد حساس یا پُرشده را سرخ کنید، یک قالب یا ظرف مخصوص فر را داخل سبد
- پیشنهاد می‌شود زمان پخت را روی نصف مقدار تنظیم کنید و در حین پخت، غذا را برگردانید تا نتیجه پخت بهبود یابد

منو												
دمای پیش‌فرض (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
زمان پیش‌فرض (دقیقه)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

نکته: زمان را می‌توان بر اساس سلیقه شخصی و نوع و اندازه مواد غذایی تنظیم کرد.

تمیزکاری

- دستگاه را پس از هر بار استفاده تمیز کنید
- ظرف و سبد با پوشش نجسب. از ابزار فلزی آشپزخانه یا مواد شوینده ساینده استفاده نکنید، زیرا ممکن است به پوشش نجسب آسیب برساند
- دوشاخه را از پریز برق جدا کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود
- ظرف را خارج کنید. Hot-air fryer توجه: برای خنک شدن سریع‌تر
- قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید
- ظرف و سبد را با آب گرم، کمی مایع ظرفشویی و اسفنج غیرساینده بشوید. می‌توانید از مایع چربی‌زدا برای پاک کردن باقی‌مانده آلودگی استفاده کنید
- نکته: اگر آلودگی به سبد یا کف ظرف چسبیده است، ظرف را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی پر کنید. سبد را داخل ظرف قرار دهید و حدود 10 دقیقه بگذارید خیس بخورد
- داخل دستگاه را با آب گرم و اسفنج غیرساینده تمیز کنید
- برای حذف باقی‌مانده‌های غذا، المنت حرارتی را با برس تمیزکاری پاک کنید

نگهداری

- دستگاه را از برق جدا کرده و بگذارید خنک شود
- مطمئن شوید همه قطعات تمیز و خشک هستند

راه حل	علت احتمالی	مشکل
دوشاخه را به یک پریز برق دارای اتصال زمین وصل کنید	دستگاه به برق وصل نیست	سرخ کن بدون روغن کار نمی کند
برای روشن شدن دستگاه، کلید تایمر را روی زمان مورد نیاز تنظیم کنید	تایمر را تنظیم نکرده اید	
مقدار کمتری از مواد را داخل سبد قرار دهید. مقدار کمتر یکنواخت تر سرخ می شود	مقدار مواد داخل سبد بیش از حد زیاد است	
کلید دما را روی درجه مورد نیاز تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه") (مراجعه کنید	دما تنظیم شده خیلی پایین است	مواد غذایی در سرخ کن بدون روغن به طور کامل پخته نشده اند
تایمر را روی زمان مورد نیاز تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه") (مراجعه کنید	زمان پخت خیلی کوتاه است	
موادی که روی هم یا کنار هم قرار گرفته اند (مانند سیب زمینی سرخ کرده) باید در نیمه زمان پخت تکان داده شوند. به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید	برخی از مواد باید در نیمه زمان پخت تکان داده شوند	مواد غذایی به صورت نابرابر در سرخ کن بدون روغن سرخ می شوند
از تنقلات مخصوص فر استفاده کنید یا مقدار کمی روغن روی آن ها بمالید تا نتیجه تردتری حاصل شود	از نوعی تنقلات استفاده کرده اید که مخصوص سرخ کن عمیق ستنی است	تنقلات سرخ شده پس از خارج کردن از دستگاه ترد نیستند
پَر نکند MAX سبد را بیش از علامت	مقدار مواد داخل سبد بیش از حد زیاد است	نمی توانم سبد را به درستی داخل دستگاه قرار دهم
سبد را به سمت پایین فشار دهید تا صدای کلیک شنیده شود	سبد به درستی داخل محفظه قرار نگرفته است	
هنگام سرخ کردن مواد چرب در سرخ کن بدون روغن، مقدار زیادی روغن در محفظه جمع می شود. این روغن باعث ایجاد دود سفید می شود و ممکن است محفظه بیش از حد معمول گرم شود. این موضوع بر عملکرد دستگاه یا نتیجه نهایی تأثیری ندارد	در حال آماده سازی مواد چرب هستید	دود سفید از دستگاه خارج می شود
دود سفید به دلیل گرم شدن چربی در سبد ایجاد می شود. اطمینان حاصل کنید که پس از هر بار استفاده، سبد را به خوبی تمیز می کنید	محفظه هنوز دارای باقی مانده چربی از استفاده قبلی است	
از سیب زمینی تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که هنگام سرخ شدن سفت باقی می ماند	از نوع مناسب سیب زمینی استفاده نکرده اید	سیب زمینی سرخ کرده تازه به طور نابرابر سرخ می شود
سیب زمینی های خرد شده را کاملاً آبکشی کنید تا نشاسته سطحی آن ها از بین برود	سیب زمینی ها را قبل از سرخ کردن به درستی آبکشی نکرده اید	
قبل از افزودن روغن، سیب زمینی های خرد شده را کاملاً خشک کنید	میزان تردی به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی بستگی دارد	سیب زمینی سرخ کرده تازه پس از خارج کردن از دستگاه ترد نیست
برای نتیجه تردتر، سیب زمینی ها را باریک تر برش دهید		
برای نتیجه تردتر، کمی روغن بیشتر اضافه کنید		

دفع صحیح این محصول



- این علامت نشان می دهد که محصول نباید با سایر زباله های خانگی در اتحادیه اروپا دور ریخته شود
- برای جلوگیری از آسیب های احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان در اثر دفع بی رویه زباله، آنها را به طور مسئولانه بازیافت کنید تا استفاده مجدد پایدار از منابع مادی را ترویج دهید
- برای بازگرداندن دستگاه استفاده شده خود، از سیستم های برگشت و جمع آوری استفاده کنید یا با خرده فروشی که محصول خریداری شده است تماس بگیرید. آنها می توانند محصول را برای بازیافت ایمن برای محیط زیست بپذیرند

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.

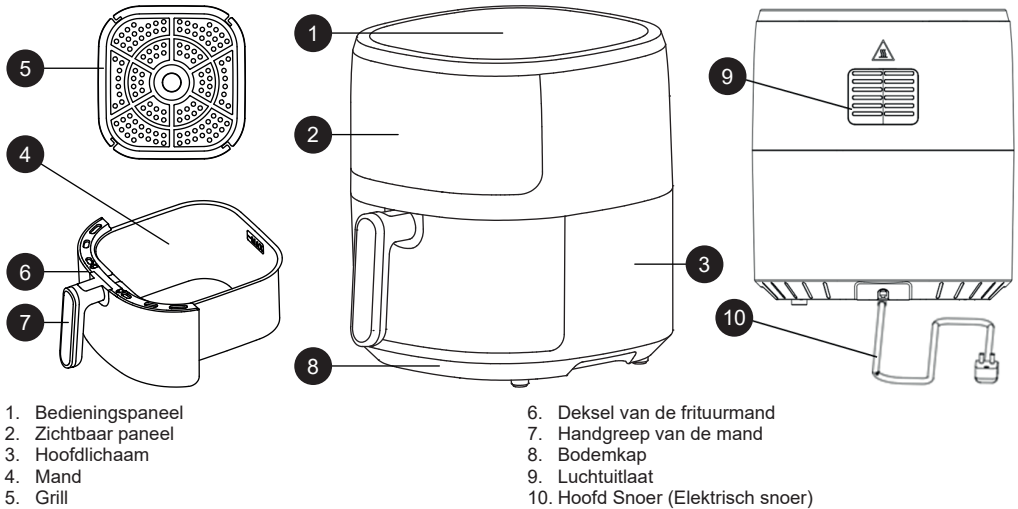
ALGEMENE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- 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 verwijderd.

KEN JE DIGITALE AIRFRYER



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Maak de mand en de kom grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Dit is een olie-vrije airfryer die werkt met hete lucht. Vul de kom niet rechtstreeks met olie of frituurvet.

Opmerking: Wanneer de airfryer voor het eerst wordt verwarmd, kan er lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten en heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
- Plaats het rooster in de kom. Vul de kom niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats niets bovenop het apparaat, dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het frituren met hete lucht.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

De olie-vrije airfryer kan een breed scala aan ingrediënten bereiden.

Frituren met hete lucht

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Trek de kom voorzichtig uit de airfryer.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de kom terug in de airfryer. Zorg ervoor dat deze goed uitgelijnd is met de geleiders in het apparaat. Gebruik de kom nooit zonder de mand erin.

Let op: Raak de kom niet aan tijdens of kort na gebruik, omdat deze zeer heet wordt. Houd de kom alleen vast aan de handgreep.

- Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de ingrediënten (zie het gedeelte "Instellingen" in dit hoofdstuk).
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden (zie het gedeelte "Instellingen"). Om te schudden, trek de kom uit het apparaat aan de handgreep en schud deze. Schuif de kom daarna terug in de airfryer.

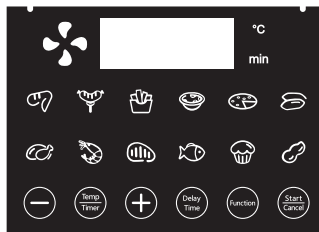
Tip: Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoort u een pieptoon wanneer de ingrediënten geschud moeten worden. Na het schudden moet u de timer opnieuw instellen voor de resterende bereidingstijd.

- Wanneer u de pieptoon van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de kom uit het apparaat.

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door de tijd op 1 te zetten.

- Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Zo niet, schuif de kom terug in het apparaat en stel de timer een paar minuten extra in.
- Om ingrediënten te verwijderen (bijv. frietjes), haal de kom uit de airfryer en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Kantel de mand niet ondersteboven terwijl de kom nog bevestigd is, want overtollige olie op de bodem kan op de ingrediënten lekken. De kom en ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de kom ontsnappen.
- Giet de inhoud van de mand in een kom of op een bord.
- Zodra een batch klaar is, is de airfryer direct klaar voor het bereiden van de volgende batch.

BEDIENINGSPANEEL



Gebruiksaanwijzing

Toets “” Power (Aan/Uit)

- Druk op de aan/uit-knop. Na het inschakelen gaan alle displaylampjes aan, toont het display de standaard baktijd van het eerste menu en knippert het eerste menu.
- Selecteer de “” Function-toets volgens het standaardmenu. Het menu wordt van links naar rechts aangepast. Temperatuur en tijd kunnen vrij worden aangepast met de “” “Temperature and time”-knop volgens persoonlijke voorkeur en smaak, en de bijbehorende “” en “” knoppen kunnen de temperatuur en tijd verhogen of verlagen (De temperatuur wordt bij elke stap met 5°C verhoogd of verlaagd en de tijd met 1 minuut).
- Na het selecteren van het menu, als u de “start”-knop niet indrukt, start de functie automatisch na 5 seconden; en begint de aftelling van de baktijd.
- Reserveringsfunctie: afhankelijk van verschillende gebruiksomstandigheden kan het bijbehorende menu worden gereserveerd. Druk op “” om de tijd in te stellen van 10 minuten tot 24 uur. Na instellen begint de aftelling van de reservering.
- Na het uitvoeren van de functie, druk op de “” “Cancel”-knop om het bakprogramma te annuleren; het apparaat voert ook een koelingsproces van 30 seconden uit.
- Na het voltooien van het bakproces, of als er 1 minuut geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het display in de standby-modus. Druk vervolgens op de “” “Start”-knop, het display wordt opnieuw geactiveerd en volledig verlicht, en de bedieningsmodus wordt opnieuw gestart.

INSTELLINGEN

- De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

- Door de Rapid Air-technologie wordt de lucht in het apparaat direct opnieuw verwarmd.
- Kort de pan uit het apparaat trekken tijdens het heteluchtfrituren verstoort het proces nauwelijks.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben meestal iets minder bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts iets meer bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid iets minder.
- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het eindresultaat en helpt ongelijkmatig gebakken ingrediënten te voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse bereid worden.
- Gebruik kant-en-klaar deeg voor snel en gemakkelijk gevulde snacks. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken, of als u fragile of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Het wordt aanbevolen de baktijd op de helft in te stellen en het product tijdens het bakken om te draaien om het bakresultaat te verbeteren.

Menu												
Standaardtemperatuur (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Standaardtijd (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tip: De tijd kan worden aangepast aan persoonlijke smaak en type en grootte van het voedsel.

REINIGING

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- De pan en het mandje met anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukenhulpmiddelen of schurende reinigingsmiddelen, dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Haal de pan eruit om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Reinig de pan en het mandje met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. U kunt ontvettingsmiddel gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Als vuil aan het mandje of de bodem van de pan blijft plakken, vul de pan met warm water en een beetje afwasmiddel. Plaats het mandje in de pan en laat ongeveer 10 minuten weken.

- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurend sponsje.
- Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

- Koppel het apparaat los van het stroomnet en laat het afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

FOUTOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Stel de timerknop in op de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten gebakken in de heteluchtfriteuse zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurknop in op de vereiste waarde (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
Ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op elkaar liggen of elkaar overlappen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gebakken snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U gebruikte een type snack dat bedoeld is voor een traditionele frituurpan.	Gebruik snacks voor de oven of bestrijk ze licht met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet boven de MAX-markering.
	De mand is niet correct in de pan geplaatst.	Duw de mand naar beneden in de pan totdat u een klik hoort.
Witte rook komt uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse komt er veel olie in de pan. De olie veroorzaakt witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit beïnvloedt het apparaat of het eindresultaat niet.
	De pan bevat nog vetresten van een vorige keer.	Witte rook ontstaat door verhitting van het vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	U gebruikte niet het juiste type aardappel.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	U hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat u ze bakte.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

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.

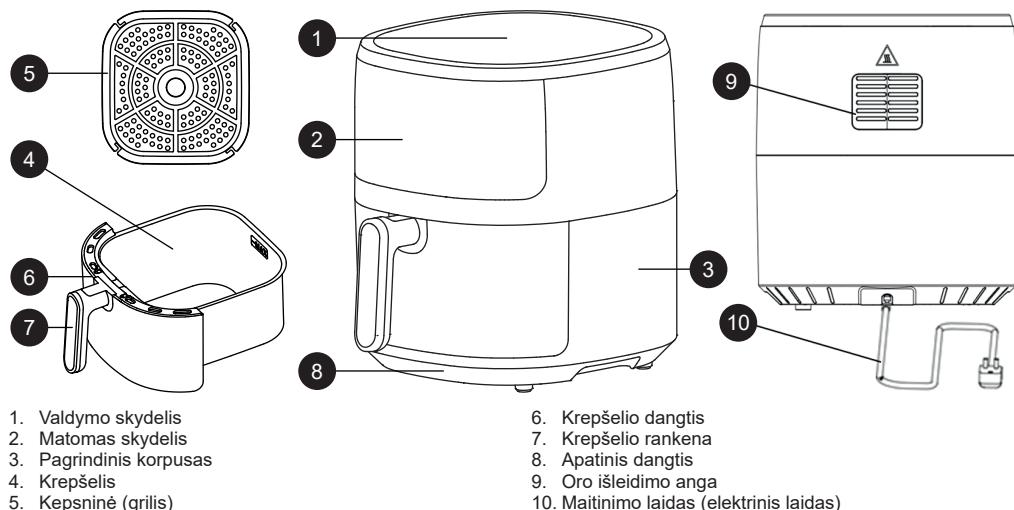
BENDROS SAUGOS INSTRUKCIJOS IR ĮSPĖJIMAI

- 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 fizinių, 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 nemerkite jo 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 aštrius 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.

PAŽINTIS SU SKAITMENINE ORO FRITIURO KEPIMO KONTEINERIU



PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

- Pašalinkite visą pakuotės medžiagą.
- Nuimkite visas etiketes ar lipdukus nuo prietaiso.
- Kruopščiai nuplaukite krepšelį ir indą karštu vandeniu, šiek tiek indų ploviklio ir neabrazine kempine.
- Išvalykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Tai yra bealiejis fritiūras, veikiantis karštu oru. Nepildykite indo tiesiogiai aliejumi ar kepimo riebalais.

Pastaba: Pirmą kartą įkaitinus fritiūrą, gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapo. Tai normalu daugeliui kaitinimo prietaisų ir neturi įtakos jūsų prietaiso saugumui.

PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

- Padėkite prietaisą ant tvirto, horizontalaus ir lygaus paviršiaus. Nepadėkite prietaiso ant paviršių, kurie nėra atsparūs karščiui.
- Įdėkite groteles į indą. Nepildykite indo aliejumi ar kitomis skystomis medžiagomis. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus – tai sutrikdys oro srautą ir paveiks karšto oro kepimo rezultatą.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Bealiejis fritiūras gali paruošti platų ingredientų spektrą.

Kepimas karštu oru

- Įkiškite maitinimo kištuką į įžemintą elektros lizdą.
- Atsargiai ištraukite indą iš fritiūro.
- Sudėkite ingredientus į krepšelį.
- Įstumkite indą atgal į fritiūrą, tiksliai suderindami su vadovais korpuse. Niekada nenaudokite indo be krepšelio.

Įspėjimas: Nelieskite indo naudojimo metu ar iš karto po jo, nes jis labai įkaista. Laikykite indą tik už rankenos.

- Nustatykite reikiamą ingredientų gaminimo laiką (žr. skyrių „Nustatymai“ šiame skyriuje).
- Kai kuriuos ingredientus reikia purtyti per gaminimo laiką (žr. skyrių „Nustatymai“). Norėdami purtyti, ištraukite indą laikydami rankeną ir purtykite, tada įstumkite atgal į fritiūrą.

Patarimas: Jei nustatysite laikmatį pusei gaminimo laiko, išgirsite signalą, kada reikia purtyti ingredientus.

Po purtymo laikmatį reikia nustatyti vėl likusiam laikui.

- Kai išgirsite laikmačio signalą, nustatytas gaminimo laikas baigėsi. Ištraukite indą iš prietaiso.

Pastaba: Prietaisą galite išjungti ir rankiniu būdu, nustatydami laiką į 1.

- Patikrinkite, ar ingredientai paruošti. Jei ne, įstumkite indą atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms.
- Norėdami išimti ingredientus (pvz., bulvytes fri), ištraukite indą iš fritiūro ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Nekreipkite krepšelio aukštyn kojom, jei indas vis dar pritvirtintas, nes perteklinis aliejus, susikaupęs indo dugne, gali nutekėti ant ingredientų. Indas ir ingredientai karšti. Priklausomai nuo ingredientų tipo, gali išeiti garai iš indo.
- Ištuštinkite krepšelį į dubenį arba ant lėkštės.
- Kai vienas ingredientų raundas baigtas, fritiūras iš karto paruoštas kitam raundui.

VALDYMO SKYDELIS



Naudojimo instrukcija

Mygtukas „“ Power (Įjungti/Išjungti)

- Paspauskite įjungimo mygtuką. Įjungus prietaisą, visi ekrano indikatoriai šviečia, ekrane rodoma numatytoji pirmojo meniu kepimo trukmė, o pirmasis meniu mirksni.
- Pasirinkite mygtuką „“ Function pagal numatytąjį meniu. Meniu koreguojamas iš kairės į dešinę. Temperatūrą ir laiką galima laisvai keisti mygtuku „“ „Temperature and time“ pagal asmeninius pageidavimus ir skonį, o atitinkamais mygtukais „“ ir „“ galima didinti arba mažinti temperatūrą ir laiką (Temperatūra didėja arba mažėja po 5°C kiekviename žingsnyje, o laikas didėja arba mažėja po 1 minutę).
- Pasirinkus meniu, jei nespausite mygtuko „start“, funkcija automatiškai prasidės po 5 sekundžių; ir prasidės atgalinis kepimo laiko skaičiavimas.
- Rezervavimo funkcija: pagal skirtingas naudojimo sąlygas galima rezervuoti atitinkamą meniu. Paspauskite „“ ir nustatykite laiką nuo 10 minučių iki 24 valandų. Po nustatymo prasidės rezervuoto laiko atgalinis skaičiavimas.
- Įvykdžius funkciją, paspauskite mygtuką „“ „Cancel“, kad atšauktumėte kepimo programą; įrenginys taip pat atliks 30 sekundžių aušinimo procesą.
- Po kepimo proceso pabaigos arba jei funkcija neveikiama 1 minutę, ekranas pereina į budėjimo režimą. Tada paspauskite mygtuką „“ „Start“, ekranas vėl įsijungs ir pilnai apšvies, o veikimo režimas bus perkrautas.

NUSTATYMAI

- Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius ingredientų nustatymus.

Pastaba: Atminkite, kad šie nustatymai yra tik orientaciniai. Kadangi ingredientai skiriasi pagal kilmę, dydį, formą ir prekės ženklą, negalime garantuoti geriausių nustatymų jūsų ingredientams.

- Dėl Rapid Air technologijos oras prietaiso viduje akimirksniu pašildomas iš naujo.
- Trumpas indo ištraukimas iš prietaiso karšto oro kepimo metu beveik netrikdo proceso.

Patarimai

- Mažesni ingredientai paprastai reikalauja šiek tiek trumpesnio paruošimo laiko nei didesni.
- Didesnis ingredientų kiekis reikalauja šiek tiek ilgesnio paruošimo laiko, mažesnis – šiek tiek trumpesnio.
- Pusėje paruošimo laiko purtant mažesnius ingredientus pagerėja galutinis rezultatas ir padeda išvengti nelygiai iškeptų ingredientų.
- Pridėkite šiek tiek aliejaus prie šviežių bulvių, kad gautumėte traškesnį rezultatą. Keptuvėje Hot-air fryer kepkite ingredientus kelias minutes po aliejaus pridėjimo.
- Užkandžius, kuriuos galima paruošti orkaitėje, taip pat galima paruošti Hot-air fryer.
- Naudokite paruoštą tešlą greitai ir lengvam užpildytų užkandžių paruošimui. Paruošta tešla reikalauja trumpesnio paruošimo laiko nei naminė tešla.
- Jei norite kepti pyragą ar kvišą, arba kepti trapias ar užpildytas sudedamąsias dalis, įdėkite kepimo formą arba indą į Hot-air fryer krepšelį.
- Rekomenduojama nustatyti kepimo laiką pusei, kepimo metu apverskite produktą – tai pagerins kepimo efektą.

Menu												
Numatytoji temperatūra (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Numatytasis laikas (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Patarimas: Laiką galima keisti pagal asmeninį skonį bei maisto tipą ir dydį.

VALYMAS

- Valykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.
- Indas ir krepšelis su nelimpančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar abrazyvinių valymo priemonių, nes tai gali pažeisti nelimpančią dangą.
- Ištraukite maitinimo kištuką iš lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Pastaba: Išimkite indą, kad Hot-air fryer greičiau atvėstų.

- Išvalykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
- Išvalykite indą ir krepšelį karštu vandeniu, šiek tiek indų ploviklio ir neabrazyvine kempine. Galite naudoti riebalų valiklį likusių nešvarumų pašalinimui.

Patarimas: Jei nešvarumai prilipę prie krepšelio ar indo dugno, užpildykite indą karštu vandeniu su šiek tiek indų ploviklio. Įdėkite krepšelį į indą ir palikite maždaug 10 minučių.

- Išvalykite prietaiso vidų karštu vandeniu ir neabrazyvine kempine.
- Išvalykite kaitinimo elementą valymo šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.

LAIKYMAS

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Įsitikinkite, kad visi komponentai yra švarūs ir sausi.

TRIKDALIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galimas priežastis	Sprendimas
Karšto oro fritiūrinė neveikia	Įrenginys neprijungtas prie elektros tinklo.	Įkiškite kištuką į įžemintą lizdą.
	Nustatytas laikmatis.	Nustatykite laikmačio mygtuką reikiamam paruošimo laikui, kad įrenginys įsijungtų.
Oro fritiūroje kepti ingredientai nėra iškepę.	Krepšelyje per daug ingredientų.	Į krepšelį dėkite mažesnius ingredientų kiekius. Mažesni kiekiai kepa tolygiau.
	Nustatyta temperatūra per žema.	Nustatykite temperatūros mygtuką reikiamam nustatymui (žr. skyrių „Nustatymai“ skyriuje „Įrenginio naudojimas“).
	Paruošimo laikas per trumpas.	Nustatykite laikmatį reikiamam paruošimo laikui (žr. skyrių „Nustatymai“ skyriuje „Įrenginio naudojimas“).
Ingredientai kepa netolygiai oro fritiūroje.	Kai kuriuos ingredientus reikia pamaišyti per pusę paruošimo laiko.	Ingredientus, kurie guli vienas ant kito arba persidengia (pvz., bulvytės fri), reikia pamaišyti per pusę paruošimo laiko. Žr. skyrių „Nustatymai“ skyriuje „Įrenginio naudojimas“.
Kepti užkandžiai nėra traškūs išėjus iš oro fritiūros.	Naudojote tokio tipo užkandžius, kurie skirti tradicinei giliau kepamai fritiūrai.	Naudokite orkaitės užkandžius arba lengvai patepkite juos aliejumi, kad būtų traškesni.
Negali tinkamai įstumti indo į įrenginį.	Krepšelyje per daug ingredientų.	Nepildykite krepšelio virš MAX žymos.
	Krepšelis netinkamai įdėtas į indą.	Paspauskite krepšelį žemyn į indą, kol išgirsite spragtelėjimą.
Iš įrenginio kyla baltas dūmas.	Ruošiate riebų maistą.	Kepant riebų maistą oro fritiūroje, daug aliejaus patenka į indą. Aliejus sukelia baltą dūmą, o indas gali įkaisti daugiau nei įprastai. Tai neturi įtakos įrenginiui ar galutiniam rezultatui.
	Inde vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltą dūmą sukelia įkaitę riebalai inde. Įsitinkinkite, kad po kiekvieno naudojimo indą tinkamai išvalote.
Šviežios bulvytės fri kepa netolygiai oro fritiūroje.	Naudojote netinkamą bulvių rūšį.	Naudokite šviežias bulves ir įsitinkinkite, kad kepimo metu jos išlieka tvirtos.
	Prieš kepdami neplovėte bulvių tinkamai.	Kruopščiai nuplaukite bulvių lazdeles, kad pašalintumėte krakmolą nuo išorės.
Šviežios bulvytės fri nėra traškios išėjus iš oro fritiūros.	Traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvytėse.	Įsitinkinkite, kad bulvių lazdeles gerai išdžiovinote prieš dedant aliejų.
		Supjaustykite bulvių lazdeles mažesnėmis dalimis traškesniam rezultatui.
		Įdėkite šiek tiek daugiau aliejaus traškesniam rezultatui.

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 perdirbti

- Pirms šīs ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Lūdzu, pārliecinieties, ka nominālais spriegums atbilst jūsu izmantotajam tīkla spriegumam.
- Saglabājiet 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 neatstājiet viņus bez uzraudzības kopā ar ierīci. Izvēloties ierīces novietošanas vietu, nodrošiniet, 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.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Neļaujiet viņiem spēlēties ar iepakojuma materiāliem, piemēram, plastmasas maisiņiem.
- 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.
- Nelabojiet ierīci paši, bet problēmu gadījumā sazinieties 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.
- Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla, kad tā netiek lietota.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus, ko nodrošina piegādātājs.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām (ja vien tā nav paredzēta lietošanai ārpus telpām). Vienmēr pasargājiet to no nulles vai zemākas temperatūras.
- Nekad nelietojiet ierīci ūdens tuvumā (vanna, izlietne utt.). Ierīci nedrīkst pakļaut lietum vai mitrumam. Lietojiet 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 cepeškrāsnī, 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 DIGITĀLO KARSTĀ GAISA FRITIERI



PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Noņemiet visas uzlīmes vai etiķetes no ierīces.
- Rūpīgi nomazgājiet grozu un tvertni ar karstu ūdeni, nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un neabrazīvu sūkli.
- Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Šī ir bez-eļļas fritiere, kas darbojas ar karstā gaisa palīdzību. Nepiepildiet tvertni tieši ar eļļu vai cepšanas taukiem.

Piezīme: Pirmās uzsildīšanas laikā fritiere var izdalīt nelielu dūmu vai smaržu. Tas ir normāli daudzām sildierīcēm un neietekmē ierīces drošību.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

- Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstumneizturīgas virsmas.
- Ievietojiet režģi tvertnē. Nepiepildiet tvertni ar eļļu vai citu šķidrumu. Nenovietojiet neko uz ierīces augšpusi — tas traucēs gaisa plūsmu un ietekmēs cepšanas rezultātu ar karsto gaisu.

IERĪCES LIETOŠANA

Bez-eļļas fritiere var pagatavot plašu produktu klāstu.

Cepšana ar karsto gaisu

- Pievienojiet kontaktdakšu zemētai sienas kontaktligzdai.
- Uzmanīgi izvelciet tvertni no karstā gaisa fritieres.
- Ievietojiet produktus grozā.
- Iebīdīd tvertni atpakaļ fritierē, rūpīgi saskaņojot to ar vadotnēm ierīces korpusā. Nekad nelietojiet tvertni bez tajā ievietota groza.

Uzmanību: Nepieskarieties tvertnei lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tās, jo tā kļūst ļoti karsta. Turiet tvertni tikai aiz roktura.

- Nosakiet nepieciešamo gatavošanas laiku (skatiet sadaļu "Iestatījumi" šajā nodaļā).
- Dažus produktus nepieciešams sakratīt gatavošanas laika vidū (skatiet sadaļu "Iestatījumi"). Lai sakratītu, izvelciet tvertni, turot aiz roktura, un sakratiet to. Pēc tam ievietojiet tvertni atpakaļ fritierē.

Padoms: Ja iestatīsiet taimeri uz pusi no gatavošanas laika, atskanēs signāls, kad būs jāsakrata produkti.

Tomēr pēc sakratīšanas taimeris jāiestata atkārtoti uz atlikušo laiku.

- Kad atskan taimera signāls, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet tvertni no ierīces.

Piezīme: Ierīci var arī izslēgt manuāli, iestatot laiku uz 1.

- Pārbaudiet, vai produkti ir gatavi. Ja nav, ievietojiet tvertni atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām papildu minūtēm.
- Lai izņemtu produktus (piem., frī kartupeļus), izvelciet tvertni un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas. Neapgrīziet grozu otrādi, kamēr tas joprojām ir pievienots tvertnei, jo liekā eļļa, kas sakrājusies tvertnes apakšā, var iztecēt uz produktiem. Tvertne un produkti ir karsti. Atkarībā no produktu veida no tvertnes var izplūst tvaiks.
- Iztukšojiet grozu bļodā vai uz šķīvja.
- Kad viena porcija ir gatava, fritiere ir uzreiz gatava nākamās porcijas pagatavošanai.

VADĪBAS PANELIS



Lietošanas instrukcija

Poga "Power" (ieslēgt/Izslēgt)

- Nospiediet ieslēgšanas pogu. Pēc ieslēgšanas iedegas visi displeja indikatori, displejā tiek parādīts pirmās izvēlnes noklusējuma cepšanas laiks, un pirmā izvēlne mirgo.
- Izvēlieties pogu "Function" atbilstoši noklusējuma izvēlei. Izvēlne tiek pielāgota no kreisās uz labo pusi. Temperatūru un laiku var brīvi mainīt ar pogu "Temperature and time" atbilstoši personīgajām vēlmēm un gaumei, un ar attiecīgajām pogām "Temperature and time" var palielināt vai samazināt temperatūru un laiku (Temperatūra tiek palielināta vai samazināta par 5°C katrā solī, bet laiks – par 1 minūti).
- Pēc izvēlnes izvēles, ja netiek nospiesta poga "start", funkcija automātiski sāksies pēc 5 sekundēm; sāksies cepšanas laika atpakaļskaitīšana.
- Atliktā starta funkcija: atbilstoši dažādiem lietošanas apstākļiem var rezervēt attiecīgo izvēlni. Nospiediet "Start/Cancel" un iestatiet laiku no 10 minūtēm līdz 24 stundām. Pēc iestatīšanas sāksies rezervācijas atpakaļskaitīšana.
- Pēc funkcijas palaišanas nospiediet pogu "Cancel", lai atceltu cepšanas programmu; ierīce veiks arī 30 sekunžu dzesēšanas procesu.
- Pēc cepšanas procesa beigām vai ja 1 minūtes laikā netiek veiktas darbības, displejs pāries gaidstāves režīmā. Pēc tam nospiediet pogu "Start", displejs atkal aktivizēsies un pilnībā iedegsies, un darbības režīms tiks restartēts.

IESTATĪJUMI

- Zemāk esošā tabula palīdzēs jums izvēlēties pamata iestatījumus sastāvdaļām.

Piezīme: Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai orientējoši. Tā kā sastāvdaļas atšķiras pēc izcelsmes, izmēra, formas un zīmola, mēs nevaram garantēt labākos iestatījumus jūsu sastāvdaļām.

- Rapid Air tehnoloģijas dēļ gaiss ierīces iekšpusē tiek uzreiz atkārtoti uzkaršēts.
- Īslaicīga trauka izvilkšana no ierīces karstā gaisa cepšanas laikā gandrīz neietekmē procesu.

Padomi

- Mazākas sastāvdaļas parasti prasa nedaudz īsāku pagatavošanas laiku nekā lielākas sastāvdaļas.
- Lielāks sastāvdaļu daudzums prasa tikai nedaudz ilgāku pagatavošanas laiku, bet mazāks daudzums – nedaudz īsāku laiku.
- Mazāku sastāvdaļu sakratīšana pagatavošanas laika vidū uzlabo gala rezultātu un palīdz novērst nevienmērīgu apcepšanu.
- Pievienojiet nedaudz eļļas svaigiem kartupeļiem, lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu. Cepiet sastāvdaļas Hot-air fryer dažas minūtes pēc eļļas pievienošanas.
- Uzkodas, kuras var pagatavot cepeškrāsnī, var pagatavot arī Hot-air fryer.
- Izmantojiet gatavu mīklu, lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas. Gatava mīkla prasa īsāku pagatavošanas laiku nekā mājās gatavota mīkla.
- Ievietojiet cepšanas formu vai cepeškrāsns trauku Hot-air fryer grozā, ja vēlaties cept kūku vai kišu, vai ja vēlaties cept traušas vai pildītas sastāvdaļas.
- Ieteicams iestatīt cepšanas laiku uz pusi no kopējā laika un cepšanas laikā apgrieziet produktu, lai uzlabotu cepšanas rezultātu.

Izvēlne												
Noklusējuma temperatūra (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Noklusējuma laiks (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Padoms: Laiku var pielāgot atbilstoši personīgajai gaumei, kā arī ēdiena veidam un izmēram.

TĪRĪŠANA

- Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Trauks un grozs ar nepiedegošu pārklājumu. Neizmantojiet metāla virtuves piederumus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tas var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.
- Izņemiet kontaktdakšu no rozetes un ļaujiet ierīcei atdzist.

Piezīme: Izņemiet trauku, lai Hot-air fryer atdziestu ātrāk.

- Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
- Notīriet trauku un grozu ar karstu ūdeni, nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un neabrazīvu sūkli. Lai noņemtu atlikušo netīrumu, varat izmantot attaukošanas līdzekli.

Padoms: Ja netīrumi ir pielīpuši pie groza vai trauka apakšas, piepildiet trauku ar karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa. Ievietojiet grozu traukā un ļaujiet tam mērcēties apmēram 10 minūtes.

- Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.
- Notīriet sildelementu ar tīrīšanas birsti, lai noņemtu pārtikas atlikumus.

UZGLABĀŠANA

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- Pārliecinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas.

TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Karstā gaisa fritieris nedarbojas	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Ievietojiet kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.
	Jūs neesat iestatījis taimerī.	Iestatiet taimera pogu uz nepieciešamo gatavošanas laiku, lai ieslēgtu ierīci.
Sastāvdaļas, kas gatavotas karstā gaisa fritierī, nav gatavas.	Grozā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Ielieciet grozā mazākas sastāvdaļu porcijas. Mazākas porcijas gatavojas vienmērīgāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūras pogu uz nepieciešamo temperatūru (skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana").
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Iestatiet taimerī uz nepieciešamo gatavošanas laiku (skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana").
Sastāvdaļas fritierī gatavojas nevienmērīgi.	Dažus sastāvdaļu veidus nepieciešams sakratīt gatavošanas laika vidū.	Sastāvdaļas, kas atrodas viena uz otras vai pārklājas (piem., frī kartupeļi), nepieciešams sakratīt gatavošanas laika vidū. Skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana".
Ceptās uzkodas nav kraukšķīgas pēc izņemšanas no karstā gaisa fritiera.	Jūs izmantojāt uzkodas, kas paredzētas tradicionālai dziļajai fritēšanai.	Izmantojiet cepeškrāsnij paredzētas uzkodas vai viegli apsmērējiet tās ar eļļu kraukšķīgākam rezultātam.
Nevaru pareizi ievietot trauku ierīcē.	Grozā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Nepiepildiet grozu virs MAX atzīmes.
	Grozis nav pareizi ievietots traukā.	Spiediet grozu lejup traukā, līdz dzirdat klikšķi.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknas sastāvdaļas.	Gatavojot treknas sastāvdaļas karstā gaisa fritierī, liels eļļas daudzums notek traukā. Eļļa rada baltus dūmus, un trauks var uzkarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē ierīci vai gala rezultātu.
	Traukā joprojām ir tauku atliekas no iepriekšējās lietošanas.	Baltie dūmi rodas, kad tauki uzkarst traukā. Pārļiecinieties, ka pēc katras lietošanas reizes trauku rūpīgi iztīrāt.
Svaigi frī kartupeļi gatavojas nevienmērīgi karstā gaisa fritierī.	Jūs neizmantojāt pareizo kartupeļu veidu.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārļiecinieties, ka tie gatavošanas laikā saglabā stingrību.
	Pirms cepšanas jūs nepietiekami noskalojāt kartupeļu salmiņus.	Rūpīgi noskalojiet kartupeļu salmiņus, lai noņemtu cieti no to virsmas.
Svaigi frī kartupeļi nav kraukšķīgi pēc izņemšanas no karstā gaisa fritiera.	Kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas pārļiecinieties, ka kartupeļu salmiņi ir kārtīgi nosusināti.
		Sagrieziet kartupeļu salmiņus plānākus kraukšķīgākam rezultātam.
		Pievienojiet nedaudz vairāk eļļas kraukšķīgākam rezultātam.

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, lūdzu, 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.

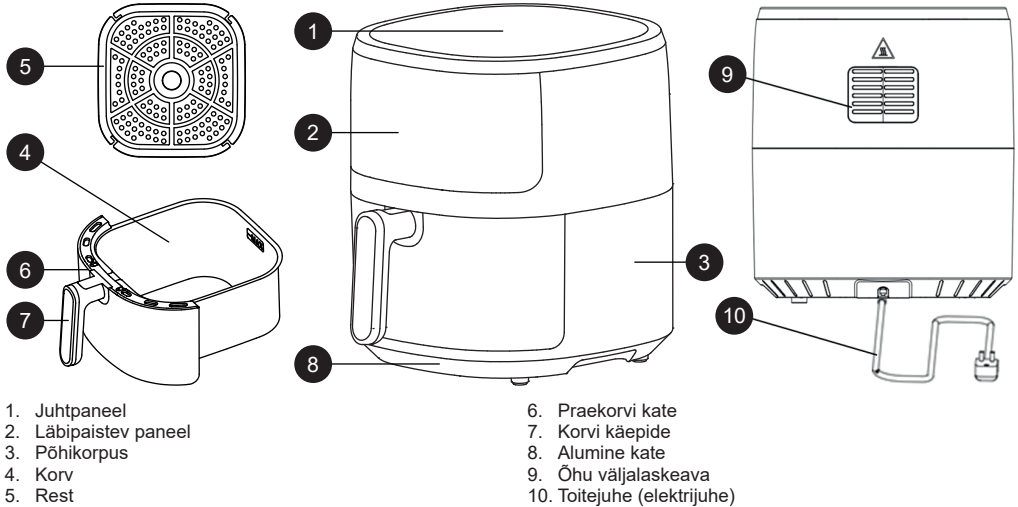
ÜLDSISEKASUTUSJUHISED JA HOIATUSED

- 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.

DIGITAALSE KUUMAÕHUFRITÜÜRI TUTVUSTUS



ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Eemaldage seadme küljest kõik kleebised ja sildid.
- Puhastage korv ja anum põhjalikult kuuma vee, vähese nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.
- Pühkige seadme sise- ja välispinnad niiske lapiga. See on õlivaba fritüür, mis töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke anumat otse õli ega praerasvaga.

Märkus: Esmakordsel kuumutamisel võib fritüür eritada kergelt suitsu või lõhna. See on paljude kuumutusseadmete puhul normaalne ega mõjuta seadme ohutust.

ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

- Asetage seade stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale. Ärge asetage seadet pinnale, mis ei ole kuumakindel.
- Asetage rest anumasse. Ärge täitke anumat õli ega muu vedelikuga. Ärge asetage midagi seadme peale – see häirib õhuvoolu ja mõjutab kuumaõhupraadimise tulemust.

SEADME KASUTAMINE

Õlivaba fritüür võimaldab valmistada laias valikus toiduaineid.

Kuumaõhupraadimine

- Ühendage pistik maandatud seinakontakti.
- Tõmmake anum ettevaatlikult kuumaõhufritüürist välja.
- Pange toiduained korvi.
- Lükake anum tagasi fritüüri, joondades selle hoolikalt seadme korpuses olevate juhikutega. Ärge kunagi kasutage anumat ilma korvita.

Hoiatus: Ärge puudutage anumat kasutamise ajal ega vahetult pärast seda, kuna see muutub väga kuumaks. Hoidke anumat ainult käepidemest.

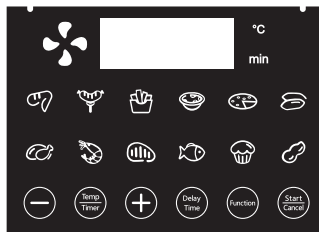
- Määrake toiduainete jaoks vajalik valmistamisaeg (vt selle peatüki jaotist „Seaded“).
- Mõningaid toiduaineid tuleb valmistamisaja keskel raputada (vt jaotist „Seaded“). Raputamiseks tõmmake anum käepidemest hoides välja ja raputage seda, seejärel lükake tagasi fritüüri.

- Nõuanne:** Kui seadistate taimeri poolele valmistamisajale, kuulete helisignaali, kui on aeg toiduaineid raputada. Pärast raputamist tuleb taimer uuesti seadistada ülejäänud ajale.
- Kui kuulete taimeri helisignaali, on määratud valmistamisaeg lõppenud. Tõmmake anum seadmest välja.

Märkus: Seadet saab ka käsitsi välja lülitada, seadistades aja väärtusele 1.

- Kontrollige, kas toiduained on valmis. Kui ei ole, lükake anum tagasi seadmesse ja seadistage taimer mõneks lisaminutiks.
- Toiduainete (nt friikartulite) eemaldamiseks tõmmake anum välja ja asetage see kuumakindlale pinnale. Ärge pöörake korvi tagurpidi, kui anum on endiselt küljes, sest anuma põhja kogunenud liigne õli võib toidule valguda. Anum ja toiduained on kuumad. Sõltuvalt toiduainetest võib anumast väljuda auru.
- Tühjendage korv kaussi või taldrikule.
- Kui üks portsjon on valmis, on kuumahufritiür kohe valmis järgmise portsjoni valmistamiseks.

JUHTPANEEL



Kasutusjuhend

Nupp “” Power (Toide)

- Vajutage toitenupule. Pärast sisselülitamist süttivad kõik ekraani tuled, ekraanil kuvatakse esimese menüü vaikimisi küpsetusaeg ning esimene menüü vilgub.
- Valige nupp “” Function vastavalt vaikemenüüle. Menüü seadistatakse vasakult paremale. Temperatuuri ja aega saab vabalt muuta nupuga “” “Temperature and time” vastavalt isiklike eelistustele ja maitsele ning vastavate nuppudega “” ja “” saab temperatuuri ja aega suurendada või vähendada (Temperatuuri muudetakse iga sammuga 5°C võrra ning aega 1 minuti võrra).
- Pärast menüü valimist, kui “start” nuppu ei vajutata, käivitub funktsioon automaatselt 5 sekundi pärast; algab küpsetusaja loendus.
- Viitkäivituse funktsioon: vastavalt erinevatele kasutustingimustele saab vastava menüü ette seadistada. Vajutage “” ja seadistage aeg vahemikus 10 minutit kuni 24 tundi. Pärast seadistamist algab viitkäivituse loendus.
- Pärast funktsiooni käivitamist vajutage nuppu “” “Cancel”, et tühistada küpsetusprogramm; seade teostab ka 30-sekundilise jahutusprotsessi.
- Pärast küpsetusprotsessi lõppu või kui 1 minuti jooksul ei tehta ühtegi toimingut, lülitub ekraan ooterežiimi. Seejärel vajutage nuppu “” “Start”, ekraan aktiveerub uuesti ja süttib täielikult ning töörežiim käivitatakse uuesti.

SEADED

- Allolev tabel aitab teil valida koostisosade põhisätteid.

Märkus: Pidage meeles, et need sätteid on soovituslikud. Kuna koostisosad erinevad päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi poolest, ei saa me tagada teie koostisosadele parimaid sätteid.

- Rapid Air tehnoloogia tõttu soojeneb seadme sees olev õhk koheselt uuesti.
- Küpsetusnõu lühiajaline väljatõmbamine seadme seest kuumahufritimise ajal häirib protsessi vaevu.

Nõuanded

- Väiksemad koostisosad vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suuremad koostisosad.
- Suurem kogus koostisosi vajab vaid veidi pikemat valmistamisaega, väiksem kogus veidi lühemat aega.
- Väiksemate koostisosade raputamine poole valmistamisaja peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast küpsemist.
- Lisage värsketele kartulitele veidi õli, et saavutada krõbedam tulemus. Frittige koostisosi Hot-air fryer'is mõni minut pärast õli lisamist.
- Suupisteid, mida saab valmistada ahjus, saab valmistada ka Hot-air fryer'is.
- Kasutage valmis tainast täidetud suupistete kiireks ja lihtsaks valmistamiseks. Valmis tainas vajab lühemat valmistamisaega kui kodune tainas.
- Asetage küpsetusvorm või ahjunõu Hot-air fryer'i korvi, kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või kui soovite frittida õrnu või täidetud koostisosi.
- Soovitatakse seada küpsetusaeg poole peale ja pöörata toit küpsetamise ajal ümber, et parandada küpsetustulemust.

Menüü												
Vaiketemperatuur (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Vaikimisi aeg (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Nõuanne: Aega saab kohandada vastavalt isiklikule maitsele ning toidu tüübile ja suurusele.

PUHASTAMINE

- Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda.
- Küpsetusnõu ja mittenakkuva kattega korv. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada mittenakkuvat katet.
- Eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel jahtuda.

Märkus: Eemaldage küpsetusnõu, et Hot-air fryer jahtuks kiiremini.

- Pühkige seadme välispinda niiske lapiga.
- Puhastage küpsetusnõu ja korv kuuma vee, vähese nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga. Rasva eemaldamiseks võite kasutada rasvaeemaldusvahendit.

Nõuanne: Kui mustus on korvi või küpsetusnõu põhja külge kinni jäänud, täitke nõu kuuma vee ja vähese nõudepesuvahendiga. Asetage korv nõusse ja laske liguneda umbes 10 minutit.

- Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse käsnaga.
- Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.

HOIUSTAMINE

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske jahtuda.
- Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

TÕRKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kuumõhufritüür ei tööta	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage pistik maandatud seinakontakti.
	Te ei ole taimerit seadistanud.	Seadme sisselülitamiseks seadistage taimeri nupp vajalikule küpsetusajale.
Kuumõhufritüüris valmistatud toiduained ei ole valmis.	Korvis on liiga palju toiduaineid.	Pange korvi väiksemad kogused. Väiksemad kogused küpsevad ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Seadistage temperatuuri nupp vajalikule tasemele (vt jaotist „Seaded“ peatükis „Seadme kasutamine“).
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Seadistage taimer vajalikule küpsetusajale (vt jaotist „Seaded“ peatükis „Seadme kasutamine“).
Toiduained küpsevad kuumõhufritüüris ebaühtlaselt.	Teatud tüüpi toiduaineid tuleb poole küpsetusaja möödudes raputada.	Toiduained, mis asuvad üksteise peal või kattuvad (nt friikartulid), tuleb poole küpsetusaja möödudes raputada. Vt jaotist „Seaded“ peatükis „Seadme kasutamine“.
Praetud suupisted ei ole kuumõhufritüürist väljavõtmisel krõbedad.	Kasutasite suupisteid, mis on mõeldud traditsioonilises fritüüris valmistamiseks.	Kasutage ahjus valmistamiseks mõeldud suupisteid või määrige need kergelt õliga krõbedama tulemuse saamiseks.
Ma ei saa panni korralikult seadmesse lükata.	Korvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge täitke korvi üle MAX-märgistuse.
	Korv ei ole õigesti potti paigutatud.	Vajutage korv alla potti, kuni kuulete klõpsu.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Valmistate rasvaseid toiduaineid.	Rasvaste toiduainete küpsetamisel kuumõhufritüüris koguneb potti suur kogus rasva. Rasv tekitab valget suitsu ja pott võib kuumeneda tavapärasest rohkem. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
	Pott sisaldab endiselt eelmise kasutamise rasvajääke.	Valge suits tekib panni põhjas kuumenevast rasvast. Veenduge, et puhastate panni pärast iga kasutuskorda korralikult.
Värsked friikartulid küpsevad kuumõhufritüüris ebaühtlaselt.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Kasutage värsked kartuleid ja veenduge, et need jäävad küpsetamise ajal tugevaks.
	Te ei loputanud kartulipulki enne küpsetamist korralikult.	Loputage kartulipulgad hoolikalt, et eemaldada nende pinnalt tärklis.
Värsked friikartulid ei ole kuumõhufritüürist väljavõtmisel krõbedad.	Friikartulite krõbedus sõltub neis sisalduva õli ja vee kogusest.	veenduge, et kuivatate kartulipulgad enne õli lisamist hoolikalt.
		Lõigake kartulipulgad väiksemaks krõbedama tulemuse saamiseks.
		Lisage veidi rohkem õli krõbedama tulemuse saamiseks.

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.

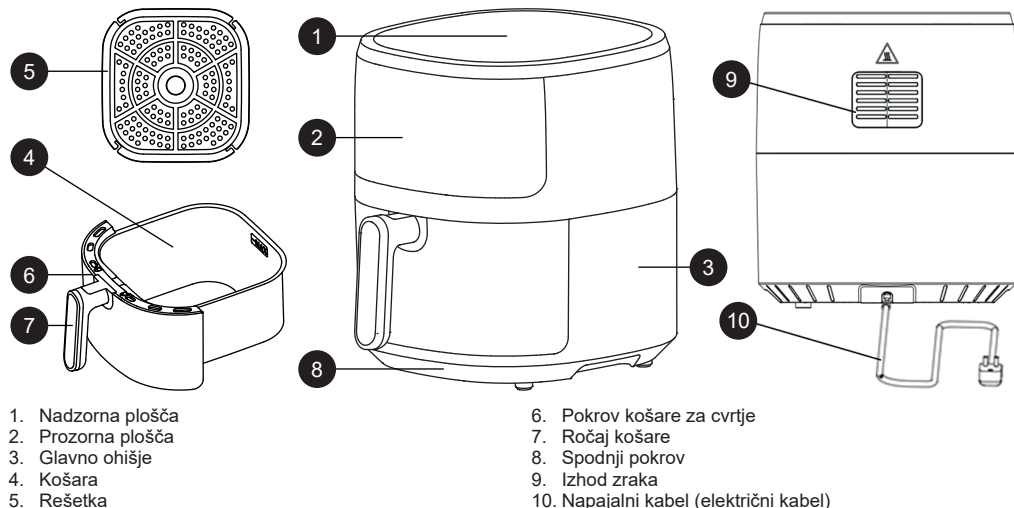
PROSIMO, UPOŠTEVAJTE: NAVODILO ZA NAPRAVO LAHKO IZDELAMO ZA VEČ KOT EN MODEL. FUNKCIJE, KI JIH VAŠA NAPRAVA NE VSEBUJE, SE LAHKO NAJDEJO V NAVODILU.
TA JEZIK JE BIL PREVEDEN S POMOČJO UMETNE INTELIGENCE.

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 DIGITALNI CVRTNIK NA VROČ ZRAK



PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso embalažo.
- Odstranite vse nalepke ali oznake z naprave.
- Temeljito očistite košaro in posodo z vročo vodo, malo detergenta za pomivanje posode in neabrazivno gobico.
- Notranjost in zunanost naprave obrišite z vlažno krpo. To je cvrtnik brez olja, ki deluje s pomočjo vročega zraka. Posode ne polnite neposredno z oljem ali maščobo za cvrtje.

Opomba: Ob prvi uporabi lahko naprava oddaja rahel dim ali vonj. To je običajno pri številnih grelnih napravah in ne vpliva na varnost naprave.

PRIPRAVA NA UPORABO

- Napravo postavite na stabilno, vodoravno in ravno površino. Naprave ne postavljajte na površine, ki niso odporne na toploto.
- Rešetko namestite v posodo. Posode ne polnite z oljem ali katero koli drugo tekočino. Na vrh naprave ne postavljajte ničesar, saj bo to motilo pretok zraka in vplivalo na rezultat cvrtja z vročim zrakom.

UPORABA NAPRAVE

Cvrtnik brez olja omogoča pripravo širokega nabora sestavin.

Cvrtje z vročim zrakom

- Vtič priključite v ozemljeno stensko vtičnico.
- Previdno izvalcite posodo iz cvrtnika na vroč zrak.
- Sestavine položite v košaro.
- Posodo potisnite nazaj v cvrtnik in jo poravnajte z vodili v ohišju naprave. Posode nikoli ne uporabljajte brez vstavljene košare.

Pozor: Med uporabo in nekaj časa po njej se posode ne dotikajte, saj postane zelo vroča. Posodo držite samo za ročaj.

- Določite potreben čas priprave (glejte poglavje "Nastavitve" v tem razdelku).
- Nekatere sestavine je treba med pripravo na polovici časa pretresti (glejte poglavje "Nastavitve"). Za pretres izvalcite posodo z ročajem in jo pretresejte, nato jo potisnite nazaj v napravo.

Nasvet: Če časovnik nastavite na polovico časa priprave, boste zaslišali zvočni signal, ko bo treba sestavine pretresti. Po pretresanju je treba časovnik znova nastaviti na preostali čas priprave.

- Ko zaslišite zvočni signal časovnika, je nastavljeni čas potekel. Izvlecite posodo iz naprave.

Opomba: Napravo lahko tudi ročno izklopite tako, da čas nastavite na 1.

- Preverite, ali so sestavine pripravljene. Če niso, posodo potisnite nazaj v napravo in nastavite časovnik za nekaj dodatnih minut.
- Za odstranjevanje sestavin (npr. pomfrita) izvlecite posodo in jo postavite na toplotno odporno površino. Košare ne obračajte na glavo, dokler je še pritrjena na posodo, saj lahko odvečna maščoba, zbrana na dnu posode, steče na sestavine. Posoda in sestavine so vroče. Glede na vrsto sestavin lahko iz posode uhaja para.
- Izpraznite košaro v skledo ali na krožnik.
- Ko je ena serija pripravljena, je cvrtnik takoj pripravljen za pripravo naslednje serije.

NADZORNA PLOŠČA



Navodila za uporabo

Tipka "Power" (Vkllop/Izklop)

- Pritisnite tipko za vklop. Po vklopu se prižgejo vse lučke na zaslonu, prikazan je privzeti čas peke prvega menija, prvi meni pa utripa.
- Izberite tipko "Function" glede na privzeti meni. Meni se nastavlja z leve proti desni. Temperaturo in čas lahko poljubno spreminjate s tipko "Temperature and time" "glede na osebne želje in okus, z ustreznima tipkama "−" in "+" pa lahko temperaturo in čas povečujete ali zmanjšujete (Temperatura se poveča ali zmanjša za 5°C pri vsakem koraku, čas pa za 1 minuto).
- Po izbiri menija, če ne pritisnete tipke "start", se funkcija samodejno zažene po 5 sekundah; začne se odštevanje časa peke.
- Funkcija zakasnjenežnega zagona: glede na različne pogoje uporabe lahko izbrani meni nastavite vnaprej. Pritisnite "Delay Time" in nastavite čas od 10 minut do 24 ur. Po nastavitvi se začne odštevanje zakasnjenežnega zagona.
- Po zagonu funkcije pritisnite tipko "Cancel", da prekličete program peke; naprava bo izvedla tudi 30-sekundni postopek hlajenja.
- Po končanem postopku peke ali če 1 minuto ne izvedete nobenega dejanja, zaslon preide v stanje pripravljenosti. Nato pritisnite tipko "Start", zaslon se ponovno aktivira in popolnoma osvetli, način delovanja pa se znova zažene.

NASTAVITVE

- Spodnja tabela vam bo pomagala izbrati osnovne nastavitve za sestavine.

Opomba: Upošteвайте, da so te nastavitve le informativne. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in blagovni znamki, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitev za vaše sestavine.

- Zaradi tehnologije Rapid Air se zrak v napravi takoj ponovno segreje.
- Kratkotrajno izvlečenje posode iz naprave med cvrtjem z vročim zrakom skoraj ne moti postopka.

Nasveti

- Manjše sestavine običajno zahtevajo nekoliko krajši čas priprave kot večje sestavine.
- Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas priprave, manjša količina pa nekoliko krajši čas.
- Pretresanje manjših sestavin na polovici časa priprave izboljša končni rezultat in pomaga preprečiti neenakomerno cvrtje.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja za bolj hrustljav rezultat. Sestavine v Hot-air fryer cvrite nekaj minut po dodajanju olja.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v Hot-air fryer.
- Za hitro in enostavno pripravo polnjenih prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Pripravljeno testo zahteva krajši čas priprave kot domače testo.
- Če želite speči torto ali quiche ali cvreti krhke oziroma polnjene sestavine, v košaro Hot-air fryer vstavite model za peko ali posodo za pečico.
- Priporočljivo je nastaviti čas peke na polovico, med peko obrniti živilo, kar bo izboljšalo učinek peke.

Meni												
Privzeta temperatura (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Privzeti čas (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Nasvet: Čas lahko prilagodite glede na osebni okus ter vrsto in velikost hrane.

ČIŠČENJE

- Napravo očistite po vsaki uporabi.
- Posoda in košara z nelepljivo prevleko. Ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko poškodujejo nelepljivo prevleko.
- Izvlecite vtič iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

Opomba: Odstranite posodo, da se Hot-air fryer hitreje ohladi.

- Zunanji del naprave obrišite z vlažno krpo.
- Posodo in košaro očistite z vročo vodo, malo detergenta za pomivanje posode in neabrazivno gobico. Za odstranjevanje preostale umazanije lahko uporabite razmaščevalno sredstvo.

Nasvet: Če je umazanija prilepljena na košaro ali dno posode, napolnite posodo z vročo vodo in malo detergenta za pomivanje posode. Vstavite košaro v posodo in pustite namakati približno 10 minut.

- Notranjost naprave očistite z vročo vodo in neabrazivno gobico.
- Grelni element očistite s čistilno krtačo, da odstranite ostanke hrane.

SHRANJEVANJE

- Izključite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.
- Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje	Aparat ni priključen na električno omrežje.	Vstavite vtičak v ozemljeno stensko vtičnico.
	Niste nastavili časovnika.	Nastavite gumb časovnika na zahtevani čas priprave, da vklopite aparat.
Sestavine, pripravljene v cvrtniku na vroč zrak, niso dovolj pečene.	Količina sestavin v košari je prevelika.	V košaro dajte manjše količine sestavin. Manjše količine se pečejo bolj enakomerno.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Nastavite gumb za temperaturo na zahtevano nastavitve (glejte razdelek "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata").
	Čas priprave je prekratek.	Nastavite časovnik na zahtevani čas priprave (glejte razdelek "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata").
Sestavine se v cvrtniku na vroč zrak pečejo neenakomerno.	Nekatere vrste sestavin je treba na polovici časa priprave pretresti.	Sestavine, ki ležijo ena na drugi ali se prekrivajo (npr. pomfrt), je treba na polovici časa priprave pretresti. Glejte razdelek "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata".
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko jih vzamete iz cvrtnika na vroč zrak.	Uporabili ste vrsto prigrizkov, namenjenih za pripravo v tradicionalnem cvrtniku z oljem	Uporabite prigrizke za pečico ali jih rahlo premažite z oljem za bolj hrustljav rezultat.
Posode ne morem pravilno potisniti v aparat.	V košari je preveč sestavin.	Košare ne napolnite nad oznako MAX.
	Košara ni pravilno nameščena v posodo.	Potisnite košaro navzdol v posodo, dokler ne zaslišite klika.
Iz aparata prihaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Pri pripravi mastnih sestavin v cvrtniku na vroč zrak se večja količina maščobe nabere v posodi. Maščoba povzroča bel dim in posoda se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na aparat ali končni rezultat.
	V posodi so še vedno ostanki maščobe od prejšnje uporabe.	Bel dim nastane zaradi segrevanja maščobe v posodi. Poskrbite, da po vsaki uporabi posodo temeljito očistite.
Svež pomfrt se v cvrtniku na vroč zrak peče neenakomerno.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da med pečenjem ostane čvrst.
	Pred pečenjem krompirjevih palčk niste pravilno spirali.	Krompirjeve palčke temeljito sperite, da odstranite škrob z njihove površine.
Svež pomfrt ni hrustljav, ko ga vzamete iz cvrtnika na vroč zrak.	Hrustljivost pomfrita je odvisna od količine olja in vode v njem.	Pred dodajanjem olja poskrbite, da krompirjeve palčke dobro osušite.
		Krompirjeve palčke narežite na tanjše za bolj hrustljav rezultat.
		Dodajte nekoliko več olja za bolj hrustljav rezultat.

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.

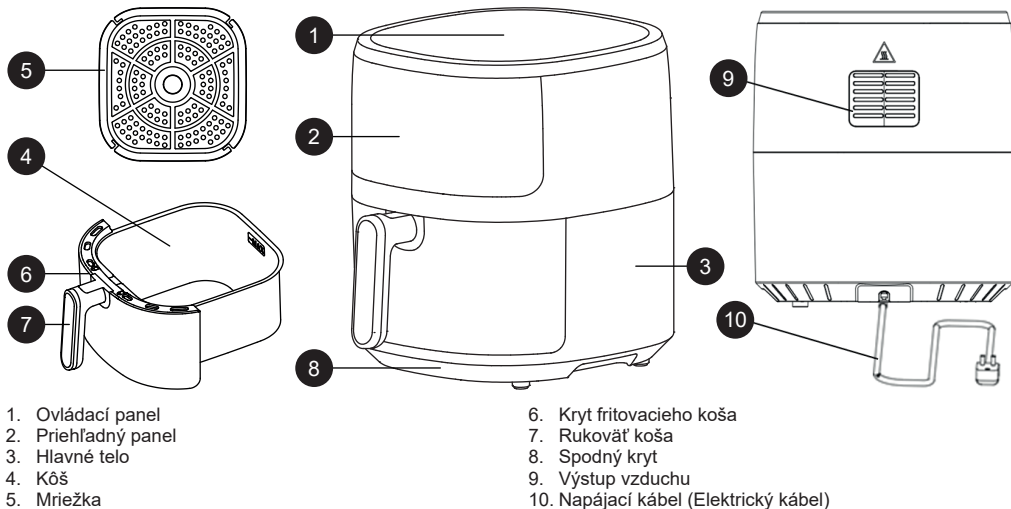
PROSÍM, VENUJTE POZORNOSŤ: PRÍRUČKA PRE ZARIADENIE MÔŽE BYŤ VYTVORENÁ PRE VIAC NEŽ JEDEN MODEL. FUNKCIE, KTORÉ VÁŠ ZARIADENIE NEOBSAHUJE, SA MOHOU NACHÁDZAŤ V PRÍRUČKE. TENTO JAZYK BOL PRELOŽENÝ S POMOCOU UMELÁ INTELIGENCIA.

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 S DIGITÁLNOU TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZOU



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Odstráňte všetky nálepky alebo štítky zo spotrebiča.
- Dôkladne umyte kôš a nádobu horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
- Utrite vnútro aj vonkajšok spotrebiča vlhkou handričkou. Toto je bezolejová fritéza, ktorá funguje na princípe horúceho vzduchu. Nenapĺňajte nádobu olejom ani tukom na vyprážanie.

Upozornenie: Pri prvom zahriatí môže fritéza vydávať mierny dym alebo zápach. Je to bežné pri mnohých ohrievacích spotrebičoch a nemá to vplyv na bezpečnosť spotrebiča.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

- Umiestnite spotrebič na stabilný, vodorovný a rovný povrch. Neumiestňujte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.
- Vložte mriežku do nádoby. Nenapĺňajte nádobu olejom ani inou tekutinou. Nekladte nič na vrch spotrebiča, pretože by sa narušilo prúdenie vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného vyprážania.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Bezolejová fritéza umožňuje pripraviť širokú škálu surovín.

Teplovzdušné vyprážanie

- Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vytiahnite nádobu z teplovzdušnej fritézy.
- Vložte suroviny do koša.
- Zasuňte nádobu späť do fritézy a dbajte na jej správne zarovnanie s vodičmi v tele spotrebiča. Nikdy nepoužívajte nádobu bez vloženého koša.

Upozornenie: Nedotýkajte sa nádoby počas používania ani krátko po ňom, pretože je veľmi horúca. Držte nádobu iba za rukoväť.

- Nastavte požadovaný čas prípravy surovín (pozri časť „Nastavenia“ v tejto kapitole).
- Niektoré suroviny je potrebné v polovici času prípravy pretrepať (pozri časť „Nastavenia“). Na pretrepanie vytiahnite nádobu za rukoväť a pretrepte ju, potom ju zasuňte späť do fritézy.

Tip: Ak nastavíte časovač na polovicu času prípravy, zaznie zvukový signál, keď bude potrebné suroviny prepepať. Po prepepaní je potrebné časovač znovu nastaviť na zostávajúci čas prípravy.

• Keď zaznie zvukový signál časovača, nastavený čas prípravy uplynul. Vytiahnite nádobu zo spotrebiča.

Poznámka: Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne nastavením času na 1.

- Skontrolujte, či sú suroviny hotové. Ak nie, zasuňte nádobu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút
- Na vybratie surovín (napr. hranolčekov) vytiahnite nádobu a položte ju na tepelne odolný povrch. Neotáčajte kôš hore dnom, pokiaľ je nádoba stále pripojená, pretože prebytočný olej zhromaždený na dne nádoby môže vytečť na suroviny. Nádoba aj suroviny sú horúce. V závislosti od typu surovín môže z nádoby unikať para.
- Vyprázdňte kôš do misky alebo na tanier.
- Po dokončení jednej dávky je teplovzdušná fritéza okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

OVLÁDACÍ PANEL



Návod na obsluhu

Tlačidlo “Power” (Napájanie)

- Stlačte tlačidlo napájania. Po zapnutí sa rozsvietia všetky kontrolky displeja, na displeji sa zobrazí predvolený čas pečenia prvého menu a prvé menu bude blikať.
- Zvoľte tlačidlo “Function” podľa predvoleného menu. Menu sa nastavuje zľava doprava. Teplotu a čas je možné voľne meniť pomocou tlačidla “Temp/Timer” „Temperature and time“ podľa osobných preferencií a chuti a príslušnými tlačidlami “-” a “+” je možné teplotu a čas zvyšovať alebo znižovať (Teplota sa zvyšuje alebo znižuje o 5°C pri každom kroku a čas o 1 minútu).
- Po výbere menu, ak nestlačíte tlačidlo „start“, funkcia sa automaticky spustí po 5 sekundách; začne sa odpočítavanie času pečenia.
- Funkcia odloženého štartu: podľa rôznych podmienok používania je možné zvolené menu nastaviť vopred. Stlačte “Temp/Timer” a nastavte čas od 10 minút do 24 hodín. Po nastavení sa začne odpočítavanie odloženého štartu.
- Po spustení funkcie stlačte tlačidlo “Cancel” na zrušenie programu pečenia; zariadenie vykoná aj 30-sekundový proces chladenia.
- Po ukončení procesu pečenia alebo ak sa počas 1 minúty nevykoná žiadna operácia, displej prejde do pohotovostného režimu. Potom stlačte tlačidlo “Start”, displej sa opäť aktivuje a plne rozsvieti a režim prevádzky sa reštartuje.

NASTAVENIA

- Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre suroviny.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú iba orientačné. Keďže sa suroviny líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše suroviny.

- Vďaka technológii Rapid Air sa vzduch vo vnútri zariadenia okamžite znovu ohrieva.
- Krátke vytiahnutie nádoby zo zariadenia počas teplovzdušného vyprážania takmer nenaruší proces.

Tipy

- Menšie suroviny zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas prípravy ako väčšie suroviny.
- Väčšie množstvo surovín vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvo o niečo kratší čas.
- Pretrepávanie menších surovín v polovici času prípravy zlepšuje konečný výsledok a pomáha predchádzať nerovnomernému vyprážaniu.
- Pridajte trochu oleja k čerstvým zemiakom pre chrumkavejší výsledok. Suroviny vyprážajte v Hot-air fryer niekoľko minút po pridaní oleja.
- Občerstvenie, ktoré je možné pripraviť v rúre, je možné pripraviť aj v Hot-air fryer.
- Použite hotové cesto na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených pochúťok. Hotové cesto vyžaduje kratší čas prípravy ako domáce cesto.
- Vložte formu na pečenie alebo zapekáciu misu do koša Hot-air fryer, ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete vyprážať krehké či plnené suroviny.
- Odporúča sa nastaviť čas pečenia na polovicu a počas pečenia pokrm otočiť, čím sa zlepší výsledok pečenia.

Menu												
Predvolená teplota (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Predvolený čas (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tip: Čas je možné upraviť podľa osobnej chuti a typu a veľkosti potravín.

ČISTENIE

- Zariadenie čistite po každom použití.
- Nádobu a kôš s nepriľnavým povrchom. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť nepriľnavý povrch.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.

Poznámka: Vyberte nádobu, aby sa Hot-air fryer ochladil rýchlejšie.

- Vonkajšiu časť zariadenia utrite vlhkou handričkou.
- Nádobu a kôš vyčistite horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovací prostriedok.

Tip: Ak sú nečistoty prilepené na kôš alebo dno nádoby, naplňte nádobu horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Vložte kôš do nádoby a nechajte namočené približne 10 minút.

- Vnútro zariadenia vyčistite horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
- Vyčistite vykurovacie teleso čistiacou kefou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

SKLADOVANIE

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Uistite sa, že všetky časti sú čisté a suché.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Problém	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač.	Nastavte tlačidlo časovača na požadovaný čas prípravy, aby sa spotrebič zapol.
Suroviny pripravené v teplovzdušnej fritéze nie sú hotové.	Množstvo surovín v košíku je príliš veľké.	Vložte do košíka menšie dávky surovín. Menšie dávky sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte tlačidlo teploty na požadovanú hodnotu (pozri časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
	Čas prípravy je príliš krátky	Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy (pozri časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
Suroviny sa vo fritéze smažia nerovnomerne.	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici času prípravy pretrepať.	Suroviny, ktoré ležia na sebe alebo sa prekrývajú (napr. hranolky), je potrebné v polovici času prípravy pretrepať. Pozri časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“.
Vypražané pochutiny nie sú po vybratí z teplovzdušnej fritézy chrumkavé.	Použili ste typ pochutín určený na prípravu v tradičnej fritéze.	Použite pochutiny určené do rúry alebo ich jemne potrite olejom pre chrumkavejší výsledok.
Nedokážem správne zasunúť nádobu do spotrebiča.	V košíku je príliš veľa surovín.	Nenaplnujte košík nad označenie MAX.
	Košík nie je správne vložený do nádoby.	Zatlačte košík nadol do nádoby, kým nebudete počuť kliknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete masťné suroviny.	Pri smažení masťných surovín v teplovzdušnej fritéze sa do nádoby uvoľní veľké množstvo oleja. Olej spôsobuje biely dym a nádoba sa môže zohriať viac než zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zohrievaním tuku v nádobe. Uistite sa, že nádobu po každom použití dôkladne vyčistíte.
Čerstvé hranolky sa vo fritéze smažia nerovnomerne.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas smaženia zostanú pevné.
	Pred smažením ste hranolky správne neopláchlili.	Hranolky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili škrob z ich povrchu.
Čerstvé hranolky nie sú po vybratí z teplovzdušnej fritézy chrumkavé.	Chrumkavosť hranoliek závisí od množstva oleja a vody v nich.	Uistite sa, že hranolky pred pridaním oleja dôkladne osušíte.
		Nakrájajte hranolky na tenšie kúsky pre chrumkavejší výsledok.
		Pridajte o niečo viac oleja pre chrumkavejší výsledok.

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, použité systémy na zber alebo sa obráťte na predajcu, kde bol výrobok zakúpený. Títo môžu tento výrobok vziať na ekologickú recykliáciu.

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

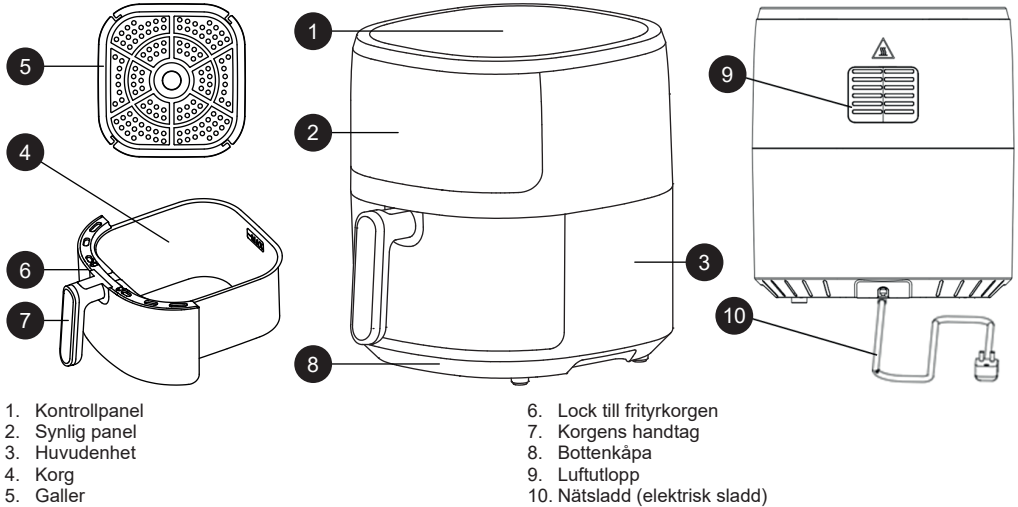
ALLMÄNNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH VARNINGAR

- 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 DIGITALA AIRFRYER



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Ta bort alla klistermärken eller etiketter från apparaten.
- Rengör korgen och behållaren noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa. Detta är en oljefri airfryer som arbetar med varmluft. Fyll inte behållaren direkt med olja eller fryrfett.

Obs: När airfryern värms upp för första gången kan den avge lite rök eller lukt. Detta är normalt för många värmeapparater och påverkar inte säkerheten.

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

- Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta. Placera inte apparaten på en yta som inte är värmetålig.
- Placera gallret i behållaren. Fyll inte behållaren med olja eller någon annan vätska. Lägg ingenting ovanpå apparaten, eftersom luftflödet då störs och påverkar resultatet av varmluftsfrityring.

ANVÄNDNING AV APPARATEN

Den oljefria airfryern kan tillaga ett brett utbud av ingredienser.

Varmluftsfrityring

- Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut behållaren ur airfryern.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut tillbaka behållaren i airfryern och se till att den är korrekt inriktad med styrskenorna i enheten. Använd aldrig behållaren utan korgen i.

Varning: Rör inte behållaren under eller strax efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll endast i handtaget.

- Bestäm den nödvändiga tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).
- Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar"). För att skaka, dra ut behållaren med hjälp av handtaget och skaka den, och skjut sedan tillbaka den i airfryern.

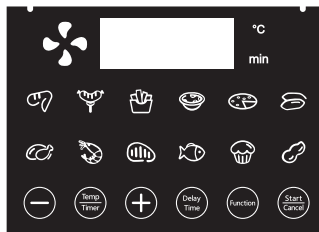
Tips: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden hör du en signal när det är dags att skaka ingredienserna. Efter skakningen måste du ställa in timern igen för återstående tid.

- När du hör timersignalen har den inställda tillagningstiden gått ut. Dra ut behållaren ur apparaten.

Obs: Du kan också stänga av apparaten manuellt genom att ställa in tiden på 1.

- Kontrollera om ingredienserna är klara. Om inte, skjut tillbaka behållaren i apparaten och ställ in timern på några extra minuter.
- För att ta ut ingredienser (t.ex. pommes frites), dra ut behållaren och placera den på en värmetålig yta. Vänd inte korgen upp och ner medan den fortfarande sitter fast i behållaren, eftersom överflödiga olja som samlats i botten kan rinna över ingredienserna. Behållaren och ingredienserna är varma. Beroende på ingrediensernas typ kan ånga komma ut från behållaren.
- Töm korgen i en skål eller på en tallrik.
- När en omgång är klar är airfryern omedelbart redo att användas för nästa omgång.

KONTROLLPANEL



Bruksanvisning

Knapp "Start/Cancel" Strömknapp

- Tryck på strömknappen. Efter påslagning tänds alla displaylampor, displayen visar standardtillagningstiden för den första menyn och den första menyn blinkar.
- Välj "Start/Cancel" funktionsknappen enligt standardmenyn. Menyn justeras från vänster till höger. Temperatur och tid kan fritt ändras med knappen "Temp. Timer" "Temperatur och tid" enligt personliga preferenser och smak, och motsvarande "Temp. Timer" och "Start/Cancel" knappar kan öka eller minska temperatur och tid (temperaturen ökas eller minskas med 5°C per steg och tiden ökas eller minskas med 1 minut).
- Efter val av meny, om du inte trycker på "Start"-knappen, startar funktionen automatiskt efter 5 sekunder; och tillagningstiden börjar räkna ned.
- Fördröjningsfunktion: beroende på olika användares behov kan motsvarande meny tidsinställas, tryck på "Start/Cancel" som kan justeras från 10 minuter till 24 timmar. Nedräkningen startar efter inställning.
- Efter funktionskörning, tryck på "Start/Cancel" "Avbryt"-knappen för att avbryta tillagningsprogrammet, och apparaten genomför även en kylning i 30 sekunder.
- Efter att tillagningsprocessen är avslutad, eller om ingen funktion används på 1 minut, går displayen in i standbyläge. Tryck sedan på "Start/Cancel" "Start"-knappen, displayen aktiveras och tänds helt, och driftläget startas om.

INSTÄLLNINGAR

- Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna.

Obs: Tänk på att dessa inställningar är vägledande. Eftersom ingredienser skiljer sig i ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

- Rapid Air-tekniken värmer omedelbart upp luften inuti apparaten.
- Att kort dra ut korgen under varmluftsritering påverkar knappt processen.

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver endast något längre tillagningstid, en mindre mängd kräver något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra ojämn fritering.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett krispigt resultat. Friter ingredienserna i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt förbereda fyllda snacks. Färdig deg kräver också kortare tillagningstid än hemlagad deg.
- Placera en bakform eller ugnsform i varmluftsfritysens korg om du vill baka en kaka eller quiche, eller om du vill friterar ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Rekommenderad baktid är att ställa in hälften av tiden, vända objektet under bakningen, vilket förbättrar bakresultatet.

Meny												
Standardtemp (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Standardtid (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tips: Tiden kan justeras efter personlig smak samt typ och storlek på livsmedlet.

RENGÖRING

- Rengör apparaten efter varje användning.
- Korgen och den non-stick-belagda insidan. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmaterial, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Obs: Ta ut korgen så svalnar varmluftsfritysen snabbare.

- Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
- Rengör korgen och insatsen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort kvarvarande smuts.

Tips: Om smuts har fastnat i korgen eller på botten, fyll korgen med varmt vatten och lite diskmedel. Sätt i korgen och låt både korg och insats ligga i blöt i cirka 10 minuter.

- Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
- Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.

FÖRVARING

- Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.
- Se till att alla delar är rena och torra.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritysen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till eluttaget.	Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timerknappen på önskad tillagningstid för att starta apparaten.
Ingredienserna som tillagas i varmluftsfritysen är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre mängder ingredienser i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturknappen på önskad temperatur (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
Ingredienserna tillagas ojämnt i varmluftsfritysen.	Vissa typer av ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller överlappar varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden. Se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten".
Friterade snacks är inte krispiga när de tas ut ur varmluftsfritysen.	Du har använt en typ av snacks som är avsedda för en traditionell frityr.	Använd ugnssnacks eller pensla dem lätt med lite olja för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan ordentligt i apparaten.	Det är för mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad i behållaren.	Tryck ner korgen i behållaren tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut från apparaten.	You are preparing greasy ingredients.	När du tillagar feta ingredienser i varmluftsfritysen rinner en större mängd olja ner i behållaren. Oljan orsakar vit rök och behållaren kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Behållaren innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i behållaren. Se till att du rengör behållaren ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites tillagas ojämnt i varmluftsfritysen.	Du har inte använt rätt typ av potatis.	Använd färsk potatis och se till att den förblir fast under tillagningen.
	Du har inte sköljt potatisstavarna ordentligt före tillagning.	Skölj potatisstavarna noggrant för att ta bort stärkelse från ytan.
Färska pommes frites är inte krispiga när de tas ut ur varmluftsfritysen.	Krispigheten beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att du torkar potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter olja.
		Skär potatisstavarna tunnare för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

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

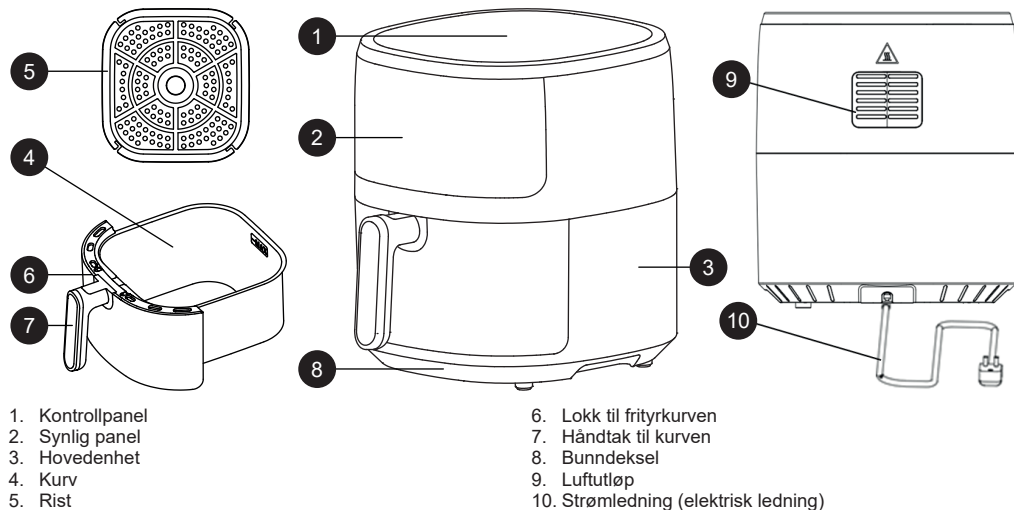
NO

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.

NO

BLI KJENT MED DIN DIGITALE AIRFRYER



FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør kurven og beholderen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
- Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Dette er en oljefri airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll beholderen direkte med olje eller frityrfett.

Merk: Når airfryeren varmes opp for første gang, kan den avgi litt røyk eller lukt. Dette er normalt for mange varmeapparater og påvirker ikke sikkerheten til apparatet.

KLARGJØRING FOR BRUK

- Plasser apparatet på en stabil, horisontal og jevn overflate. Ikke plasser apparatet på en overflate som ikke er varmebestandig.
- Plasser risten i beholderen. Ikke fyll beholderen med olje eller annen væske. Ikke plasser noe oppå apparatet, da dette vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet av varmluftsfrityringen.

BRUK AV APPARATET

Den oljefrie airfryeren kan tilberede et bredt spekter av ingredienser.

Varmluftsfrityring

- Koble støpselet til en jordet stikkontakt.
- Trekk beholderen forsiktig ut av airfryeren.
- Legg ingrediensene i kurven.
- Skyv beholderen tilbake i airfryeren, og sørg for at den er riktig justert med føringene i apparatet. Bruk aldri beholderen uten at kurven er satt inn.

Advarsel: Ikke berør beholderen under eller rett etter bruk, da den blir svært varm. Hold kun i håndtaket.

- Still inn ønsket tilberedningstid (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapittelet).
- Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger"). For å riste, trekk ut beholderen ved hjelp av håndtaket og rist den, og skyv den deretter tilbake i airfryeren.

NO

Tips: Hvis du stiller timeren til halvparten av tilberedningstiden, vil du høre et lydsignal når det er tid for å riste ingrediensene. Etter risting må du stille inn timeren på nytt for gjenværende tid.

- Når du hører lydsignalet fra timeren, er den innstilte tilberedningstiden ferdig. Trekk beholderen ut av apparatet.

Merk: Du kan også slå av apparatet manuelt ved å stille tiden til 1.

- Kontroller om ingrediensene er ferdige. Hvis ikke, skyv beholderen tilbake i apparatet og still inn timeren på noen ekstra minutter.
- For å ta ut ingredienser (f.eks. pommes frites), trekk ut beholderen og plasser den på en varmebestandig overflate. Ikke snu kurven opp ned mens den fortsatt er festet til beholderen, da overflødig olje som har samlet seg i bunnen kan renne over ingrediensene. Beholderen og ingrediensene er varme. Avhengig av typen ingredienser kan det slippe ut damp fra beholderen.
- Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.
- Når én porsjon er ferdig, er airfryeren umiddelbart klar til å tilberede neste porsjon.

KONTROLLPANEL



Bruksanvisning

Knapp “” Strømknapp

- Trykk på strømknappen. Etter at apparatet er slått på, lyser alle displaylysene, displayet viser standard steketid for den første menyen, og den første menyen blinker.
- Velg “” funksjonsknappen i henhold til standardmenyen. Menyene justeres fra venstre mot høyre. Temperatur og tid kan fritt justeres med knappen “” “Temperatur og tid” etter personlige preferanser og smak, og de tilsvarende “” og “” knappene kan øke eller redusere temperatur og tid (temperaturen økes eller reduseres med 5°C per trinn, og tiden økes eller reduseres med 1 minutt).
- Etter at menyen er valgt, hvis du ikke trykker på “start”-knappen, vil funksjonen starte automatisk etter 5 sekunder; og steketiden begynner å telle ned.
- Tidsinnstillingsfunksjon: avhengig av brukerens behov kan den tilsvarende menyen forhåndsinnstilles, trykk på “” som kan justeres fra 10 minutter til 24 timer. Nedtelling starter etter innstilling.
- Etter at funksjonen er i gang, trykk på “” “Avbryt”-knappen for å avbryte stekeprogrammet, og maskinen vil også utføre en nedkjølingsprosess i 30 sekunder.
- Når stekeprosessen er ferdig, eller hvis ingen funksjon betjenes i løpet av 1 minutt, går displayet inn i standby-modus. Trykk deretter på “” “Start”-knappen, displayet aktiveres og lyser fullt, og driftsmodusen startes på nytt.

INNSTILLINGER

- Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge grunninnstillinger for ingrediensene.

Merk: Husk at disse innstillingene kun er veiledende. Siden ingredienser varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste innstillingen for dine ingredienser.

- Rapid Air-teknologien varmer umiddelbart opp luften inne i apparatet.
- Å trekke skuffen kort ut under varmluftssteking forstyrrer knapt prosessen.

NO

Tips

- Mindre ingredienser krever vanligvis noe kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid, en mindre mengde krever litt kortere tilberedningstid.
- Å riste mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevn steking.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i varmluftsfritysen innen noen få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovn kan også tilberedes i varmluftsfritysen.
- Bruk ferdiglaget deig for å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdiglaget deig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Plasser en bakeform eller ildfast form i kurven til varmluftsfritysen hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Anbefalt steketid er å stille inn halvparten av tiden, snu maten under steking, dette vil forbedre stekeresultatet.

Meny												
Standard temp (°C)	180	190	190	180	180	190	190	170	180	200	150	190
Standard tid (min)	20	10	13	10	10	38	20	10	13	20	14	10

Tips: Tiden kan justeres etter personlig smak samt type og størrelse på maten.

RENGJØRING

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- Kurven og den non-stick-belagte beholderen. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler, da dette kan skade non-stick-belegget.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.

Merk: Ta ut beholderen for at varmluftsfritysen skal avkjøles raskere.

- Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- Rengjør beholderen og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Du kan bruke avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende smuss.

Tips: Hvis smuss sitter fast i kurven eller på bunnen av beholderen, fyll beholderen med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Sett kurven i beholderen og la begge delene ligge i bløt i omtrent 10 minutter.

- Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
- Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

OPPBEVARING

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
- Sørg for at alle deler er rene og tørre.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Varmluftsritereren fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Sett støpselet inn i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn timeren.	Still inn timerknappen på ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene som tilberedes i varmluftsritereren er ikke ferdige.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre porsjoner i kurven. Mindre porsjoner tilberedes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn temperaturknappen til ønsket temperatur (se avsnittet «Innstillinger» i kapittelet «Bruke apparatet»).
	Tilberedningstiden er for kort.	Still inn timeren til ønsket tilberedningstid (se avsnittet «Innstillinger» i kapittelet «Bruke apparatet»).
Ingrediensene tilberedes ujevnt i varmluftsritereren.	Enkelte typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller overlapper hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet «Innstillinger» i kapittelet «Bruke apparatet».
Friterte snacks er ikke sprø når de tas ut av varmluftsritereren.	Du har brukt en type snacks som er ment for en tradisjonell frityrgryte.	Bruk snacks beregnet for stekeovn eller pensle dem lett med litt olje for et sprøere resultat.
Jeg kan ikke skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mye ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven over MAX-merket.
	Kurven er ikke riktig plassert i beholderen.	Trykk kurven ned i beholderen til du hører et klikk.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du tilbereder fete ingredienser i varmluftsritereren, vil en stor mengde fett renne ned i beholderen. Fetten forårsaker hvit røyk, og beholderen kan bli varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Beholderen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i pannen. Sørg for at du rengjør pannen grundig etter hver bruk.
Ferske pommes frites tilberedes ujevnt i varmluftsritereren.	Du har ikke brukt riktig type potet.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under tilberedningen.
	Du skylte ikke potetstavnene ordentlig før tilberedning.	Skyll potetstavnene grundig for å fjerne stivelse fra overflaten.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de tas ut av varmluftsritereren.	Sprøheten avhenger av mengden olje og vann i pommes frites.	Sørg for at du tørker potetstavnene godt før du tilsetter olje.
		Skjær potetstavnene tynnere for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

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 innsamlingssystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta dette produktet til miljøsikker resirkulering.



www.zilan.com.tr



@zilanhome