EN TR RO RU AR DE FR FA HR PL IT ES BG

Zilan®

Air Fryer
ZLN3598



INSTRUCTION MANUAL

1350 Watt

220-240 Volt

50-60Hz

www.zilan.com.tr

ZLN3598

Low Oil Air Fryer 2.6L Capacity

Introduction

This Air FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite Ingredients. By using hot rapid air circulation and a grill, it is able to make numerous Dishes. The best part is that the a Air FRYER heats food at all directions and most of the Ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

1 Basket
2 Pan
3Basket handle
4 Basket release button
5Heating-up light
6 Power-on light
7 Timer (0-30min.)/power-on knob
8 Temperature control knob (80-200℃)
9 Air inlet
10 Air outlet openings
11 Mains cord

Important

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

Danger

-Do not immersing the housing in water or rinsing under the tap due to the multi electrical and heating components.
-Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
-Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
-Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
-Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
-Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

-Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
-Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
-Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
-Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
-Keep the mains cord away from hot surfaces.
-Do not plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
-Do not connect appliance to an external timer switch.
-Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
-Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
-Do not place anything on top of the appliance.
-Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
-Do not let the appliance operate unattended.
-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 form the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
-Any accessible surfaces may become hot during use. (fig.2)
-Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

-Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
-This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
-The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
-Always unplug the appliance while not using.
-The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a build in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to zero anticlockwise.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies whit all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific Evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan whit hot water, whit some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance whit a cloth. And there is no need to fill the pan whit oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
   Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.
2. Put the basket in the pan. (fig.3)

   Do not fill the pan whit oil or any other liquid.
   Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.

Using the appliance

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

Hot air frying

1 Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2 Carefully pull the pan out of the magic fryer (fig.4)
3 Place the ingredients in the basket.

Note: Do not exceed the **MAX** indication (see section 'settings' in this chapter), as it may effect the quality of the food.

4 Slide the pan back into the AIR FRYER (fig.5)
Never use the pan without the basket in it.
Caution: Do not touch the pan during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5 Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings'

in this chapter to determine the right temperature (fig.6).

6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (fig.7).

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

a The power-on light and the heating-up light go on.

b The timer starts counting down the set preparation time.

c During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

d Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter).By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the magic fryer (fig.8).

Caution: Do not press the button of the handle during shaking. (fig.9)

Tip: You can remove the basket from the pan and shake the basket only to reduce the weight. Do like this, pull the pan out of the appliance, place it on the heat-resistant holder and press the button of the handle (fig.10,).

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

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control knob to 0.

10 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan . (fig.11)

collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot after hot air frying. Depending on the type of the ingredients in the i fryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (fig.12)

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13 When a batch of ingredients is ready, the magic fryer is instantly ready for preparing another batch.

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 and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan 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 during 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 air fryer within a few minutes after you adding the oil.*

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the AIR FRYER.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the AIR FRYER.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- 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 AIR FRYER basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the AIR FRYER to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150℃ for up to 10 minutes.

1 Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the AIR FRYER cool down more quickly.
2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3 Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the a
2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

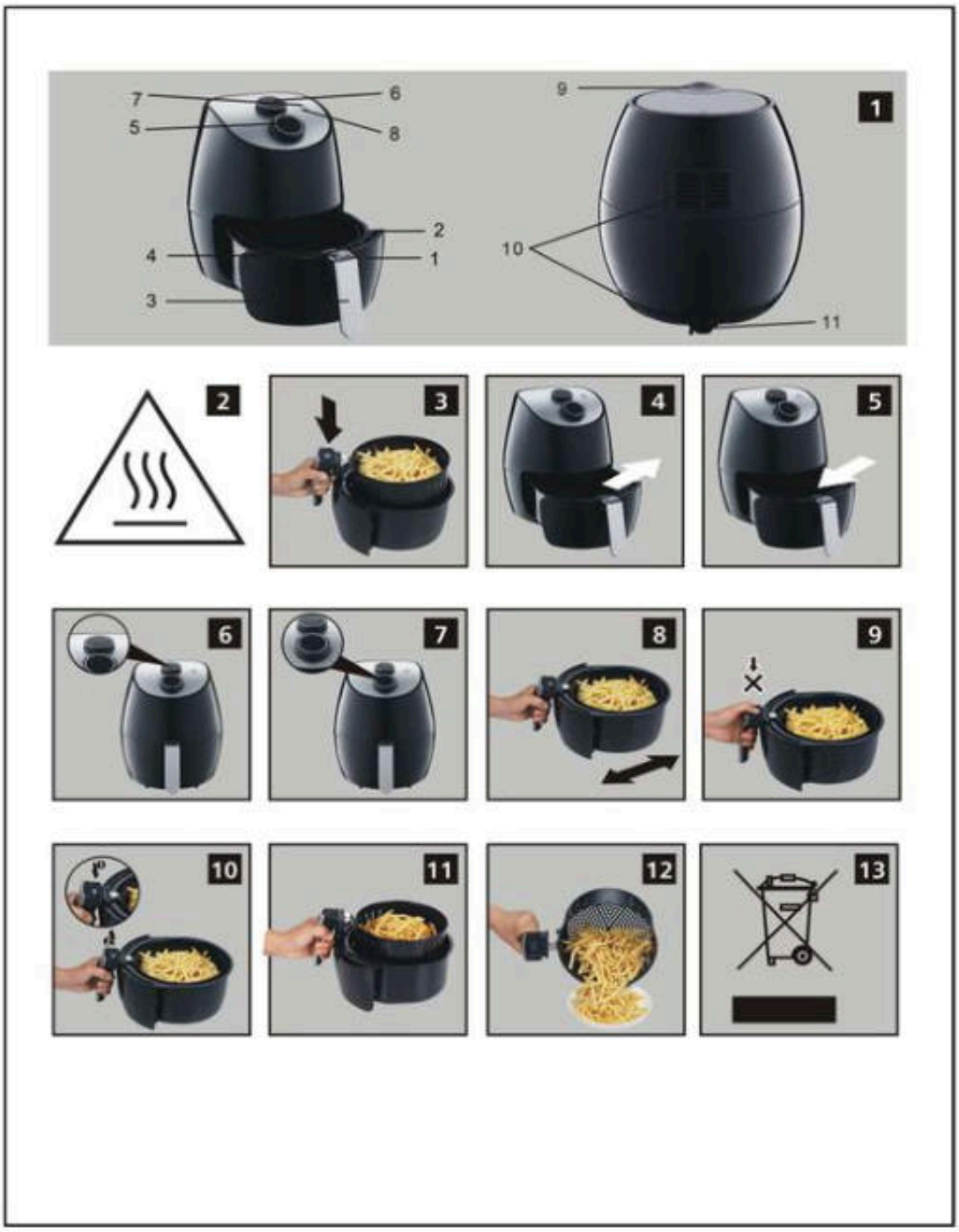
Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection (fig.13).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have any problems, please contact your distributor.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The 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	Turn the timer knob to the required peroration 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 move evenly
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required Temperature setting (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 crisper 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 pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a Click.
White smoke Comes out from 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 pan. The oil produces while smoke and the pan may heat up More than usual. This does not affect the appliance Or the end result.
	The pan 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 that 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 crisper result.



Recycling



This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.
For further information, please contact your local or regional authorities.
Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human heath due to the presence of hazardous substances.

ZLN3598

2.6 L Kapasiteli Az Yağlı Havalı Kızartıcı

Giriş

Bu Havalı KIZARTICI, en sevdiğiniz yiyecekleri kolayca ve sağlıklı bir şekilde hazırlamanızı sağlar. Sıcak hava sirkülasyonu ve ızgarasını kullanarak birçok yemeği yapabilmektedir. En iyi tarafı, Havalı KIZARTICININ yiyeceği her yönden ısıtmasıdır ve yemeklerin çoğunda yağ kullanılması bile gerekmez.

Genel Tanım (Şekil 1)

1. Sepet
2. Tava
3. Sepet kulpu
4. Sepet serbest bırakma butonu
5. Isıtma ışığı
6. Güç Işığı
7. Zamanlayıcı (0- 30 dakika)/güç açma düğmesi
8. Sıcaklık kontrol düğmesi (80-200°C)
9. Hava Girişi
10. Hava çıkış açıklıkları
11. Elektrik kablosu

Önemli

Yanlış kullanılması durumunda tehlikeli olabileceğinden dolayı cihazı kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun.

Tehlike

- Birçok elektrikli ve ısıtıcı parçası bulunduğundan dolayı suya batırmayın veya musluk altında yıkamayın.
- Elektrik çarpmasını veya kısa devre oluşmasını önlemek için cihaza herhangi bir sıvının girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarına temas etmelerini önlemek için tüm yiyecekleri sepet içerisine koyun.
- Cihaz çalışırken hava girişini ve hava çıkışını kapatmayın.
- Tavanın yağ ile doldurulması yangın çıkmasına neden olabilir.
- Çalışırken cihazın içine dokunmayın.

Uyarı

- Cihaz üzerinde belirtilen voltajın şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Fişinde, elektrik kablosunda veya diğer parçalarında hasar varsa cihazı kullanmayın.
- Hasarlı elektrik kablosunu yetkisiz kişilerin değiştirmesine veya onarmasına izin vermeyin.
- Cihazı ve elektrik kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazın fişini topraklanmamış bir prize sokmayın. Fişin prize düzgün takıldığından her zaman emin olun.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı anahtara bağlamayın.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı maddelerin üzerine veya yanına koymayın.
- Cihazı bir duvara veya diğer cihazlara dayamayın. Cihazın arkasında, yanlarında ve üstünde en az 10 cm boşluk bırakın.
- Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda açıklanan amaç dışında başka bir amaç için kullanmayın.
- Cihazı kullanırken başından ayrılmayın.
- Sıcak hava ile kızartma işlemi esnasında hava çıkış açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış açıklıklarından güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca tavayı cihazdan çıkarırken de sıcak buhar ve havaya karşı dikkatli olun.
- Kullanım esnasında erişilebilir yüzeyleri sıcak olabilir. (fig.2)
- Cihazdan siyah duman çıktığını görürseniz derhal cihazın fişini çekin.
  Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman yayılmasının durmasını bekleyin.

Dikkat

- Cihazı yatay, düzgün ve sabit bir yüzeye koyduğunuzdan emin olun.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanmak üzere tasarlanmıştır. Profesyonel mutfaklar, çiftlikler, moteller ve diğer mesken olmayan dış ortamlarda güvenli bir şekilde kullanılamayabilir.
- Cihazın profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla kullanılması veya talimatlara uygun şekilde kullanılmaması garantiyi geçersiz kılar.
- Kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazın güvenli bir şekilde taşınması veya temizlenmesi için yaklaşık olarak 30 dakika soğuması gerekmektedir.

Otomatik kapanma

Cihaz içerisinde bir zamanlayıcı bulunmaktadır ve sıfıra geldiğinde otomatik olarak cihazı kapatır. Zamanlayıcı düğmesini saat yönünün tersindeki sıfıra doğru çevirerek cihazı manüel olarak da kapatabilirsiniz.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Cihaz, Elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili olarak tüm standartlara uygundur. Düzgün şekilde kullanıldığında mevcut bilimsel kanıtlara göre insan vücuduna zararlı değildir.

İlk kullanımdan önce

1. Tüm ambalaj malzemelerini ve çıkartmaları veya etiketleri çıkarın.
2. Sepeti ve tavayı sıcak su, bir miktar sıvı deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerile temizleyin. Bu parçalar bulaşık makinesinde güvenle temizlenebilir.
3. Cihazın içini ve dışını bir bezle silin. Cihaz sıcak hava ile çalıştığından tavayı yağ veya kızartma yağı ile doldurmanıza gerek yoktur.

Kullanıma hazırlık

1. Cihazı, sabit, yatay ve düz bir yüzeye koyun.
   Cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzey üzerine koymayın.
2. Sepeti tavanın içine koyun. (fig.3)

Tavayı yağ veya diğer sıvılarla doldurmayın.
Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın, hava akışı bozulur.

Cihazın kullanımı

Bu cihaz, bir sürü yemeği hazırlama kapasitesine sahiptir; tarif kitabından yardım alabilirsiniz.

Sıcak havayla kızartma

1 Elektrik kablosunu topraklanmış bir prize takın.
2 Tavayı kızartıcıdan dikkatli şekilde çekip çıkarın (Şekil. 4)
3 Malzemeleri sepetin içine yerleştirin.

Not: Yemeğin kalitesini etkileyebileceğinden **MAX** işaretini geçmeyin (Bu bölümdeki 'ayarlar' kısmına bakınız).

4 Tavayı HAVALI KIZARTICIYA doğru itin (Şekil 5)
Tavayı, içinde sepet olmadan kesinlikle kullanmayın.
Dikkat: Kullanım sırasında ve kullanımdan kısa bir süre sonra çok sıcak olabileceğinden tavaya dokunmayın. Tavayı yalnızca kulpundan tutun.

5 Sıcaklık kontrol düğmesini uygun sıcaklık değerine çevirin. Doğru sıcaklığı belirlemek için bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakınız.
6 Yemek için gerekli pişirme süresini belirleyin (Doğru sıcaklığı belirlemek için bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakınız).
7 Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gerekli pişirme süresine çevirin (Şekil 7).

Cihaz soğuksa pişirme süresine 3 dakika ekleyin

Not: İstiyorsanız içine malzemeleri koymadan önce cihazı önceden de ısıtabilirsiniz. Bu durumda zamanlayıcı düğmesini 3 dakikaya ayarlayın ve ısıtma lambası sönene kadar bekleyin (yaklaşık 3 dakika). Sepeti doldurun ve zamanlayıcı düğmesini gerekli pişirme süresine çevirin.

a. Güç lambası ve ısıtma lambası yanar.
b. Zamanlayıcı ayarlanan pişirme süresini geri saymaya başlar.
c. Sıcak havayla kızartma işlemi esnasında ısıtma lambası, zaman zaman yanar ve söner. Bu, ısıtma elemanının, ayarlanan sıcaklığı korumak için açılıp kapandığı anlamına gelir.
d. Malzemelerden kalan fazla yağ, tavanın altında toplanır.

8 Bazı malzemelerin pişirme işleminin yarısında sallanması gerekir (bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakınız). Bu şekilde tavayı kulpundan tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından, tavayı, tekrar havalı kızartıcıya takın (Şekil 8).

Dikkat: Sallama esnasında kulp butonuna basmayın. (fig.9)

İpucu: Sepeti tavadan çıkarıp yalnızca ağırlığını azaltmak için sepeti sallayabilirsiniz. Daha sonra tavayı cihazdan çıkarın, ısıya dayanıklı bir yüzey üzerine koyun ve kulpun butonuna basın (Şekil 10).

İpucu: Eğer zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısında ayarlarsanız zamanlayıcının zili çaldığında malzemeleri sallamanız gerekir. Ancak bu, salladıktan sonra kalan pişirme süresinde zamanlayıcıyı yeniden ayarlamanız gerektiği anlamına gelir.

9 Zamanlayıcının zili çaldığında ayarlanan pişirme süresi tamamlanmıştır. Tavayı cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzey üzerine koyun.

Not: Cihazı manüel olarak da kapatabilirsiniz. Ardından sıcaklık kontrol düğmesini 0'a çevirin.

10 Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.
Malzemeler hazır değilse, tavayı tekrar cihaza takın ve zamanlayıcı birkaç ekstra dakika daha ayarlayın.
11 Küçük malzemeleri çıkarın (ör. Patates kızartması), sepetin serbest bırakma butonuna basın ve sepeti tavadan çıkarın. (fig.11)

Tavanın dibinde toplanan yağ malzemelere bulaşabilir.

Tava ve içindeki malzemeler sıcak havayla kızartma işleminden sonra sıcak olur. Kızartıcının içindeki malzemelerin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.

12 Sepetin içindekileri bir kaseye veya tabağa alın. (fig.12)

İpucu: Büyük veya kırılgan malzemeleri sepetten bir maşa yardımıyla alın.

13 Yemek hazır olduğunda kızartıcı başka malzemeleri pişirmek için yeniden hazırdır.

Ayarlar

Aşağıdaki tablo, size malzemelerin temel ayarlarını seçme konusunda yardımcı olacaktır.

Not: Bu ayarların genel ayarlar olduğunu unutmayın. Malzemelerin menşei, ebadı, şekli ve markası değişiklik gösterebileceğinden malzemeleriniz için en iyi ayar oldukları konusunda garanti veremeyiz.

Hızlı Hava teknolojisi, cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıttığı için sıcak havayla kızartma işlemi esnasında tavanın cihazdan çıkarılması, süreci çok az etkiler.

İpuçları

- Küçük malzemeler, genellikle büyük malzemelerden daha kısa sürede pişer.

- Daha büyük malzemeler, biraz daha uzun pişirme süresine ihtiyaç duyar; küçük malzemeler daha kısa pişirme süresine ihtiyaç duyar.

- Pişirme işleminin yarısında malzemeleri sallayarak karıştırmak, en iyi sonucun elde edilmesini ve malzemelerin eşit kızarmasını sağlar.

- Çıtır bir sonuç elde etmek için taze patatese biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra malzemeleri birkaç dakika havalı kızartıcıda kızartın.

- - Sosis gibi fazla yağlı malzemeleri HAVALI KIZARTICIDA pişirmeyin.
- Fırında pişirilen atıştırmalıklar, HAVALI KIZARTICIDA da pişirilebilir.
- Çıtır patates kızartmaları hazırlamak için gereken maksimum miktar 500 gramdır.
- Hızlıca ve kolayca dolgulu atıştırmalıklar hazırlamak için hazır hamur kullanın. Hazır hamur, ev yapımı hamurdan daha kısa sürede pişer.

- Kek veya kiş pişirmek ya da ince veya dolgulu malzeme kızartmak isterseniz, pasta kalıbını veya fırın tepsisini HAVALI KIZARTICININ sepetine yerleştirin.

- Malzemeleri tekrar ısıtmak için HAVALI KIZARTICIYI kullanabilirsiniz. Malzemeleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı en fazla 10 dakika boyunca 150°C'ye ayarlayın.

1 Fişi prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.

Not: HAVALI KIZARTICININ daha çabuk soğuması için tavayı cihazdan çıkarın.

2 Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

3 Sepet ve tavayı, sıcak su, sıvı bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

Kalıntıları yağ giderici sıvı ile temizleyebilirsiniz.

Not: Tava ve sepet, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İpucu: Sepet veya tavanın dibinde kir varsa, tavayı, az miktarda bulaşık deterjanı ekleyerek sıcak suyla doldurun. Sepeti tavanın içine koyun ve tava ve sepetin 10 dakika boyunca suda kalmasını bekleyin.

4 Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

5 Yiyecek kalıntılarını temizlemek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

Saklama

1 Cihazın fişini çekin

2 Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Çevre

Cihazın kullanım ömrü tükendiğinde cihazı normal ev eşyalarıyla birlikte atmayın; geri dönüştürülmesi için resmi bir toplama noktasına teslim edin. Böylece çevreyi korumaya katkıda bulunursunuz (Şekil 13).

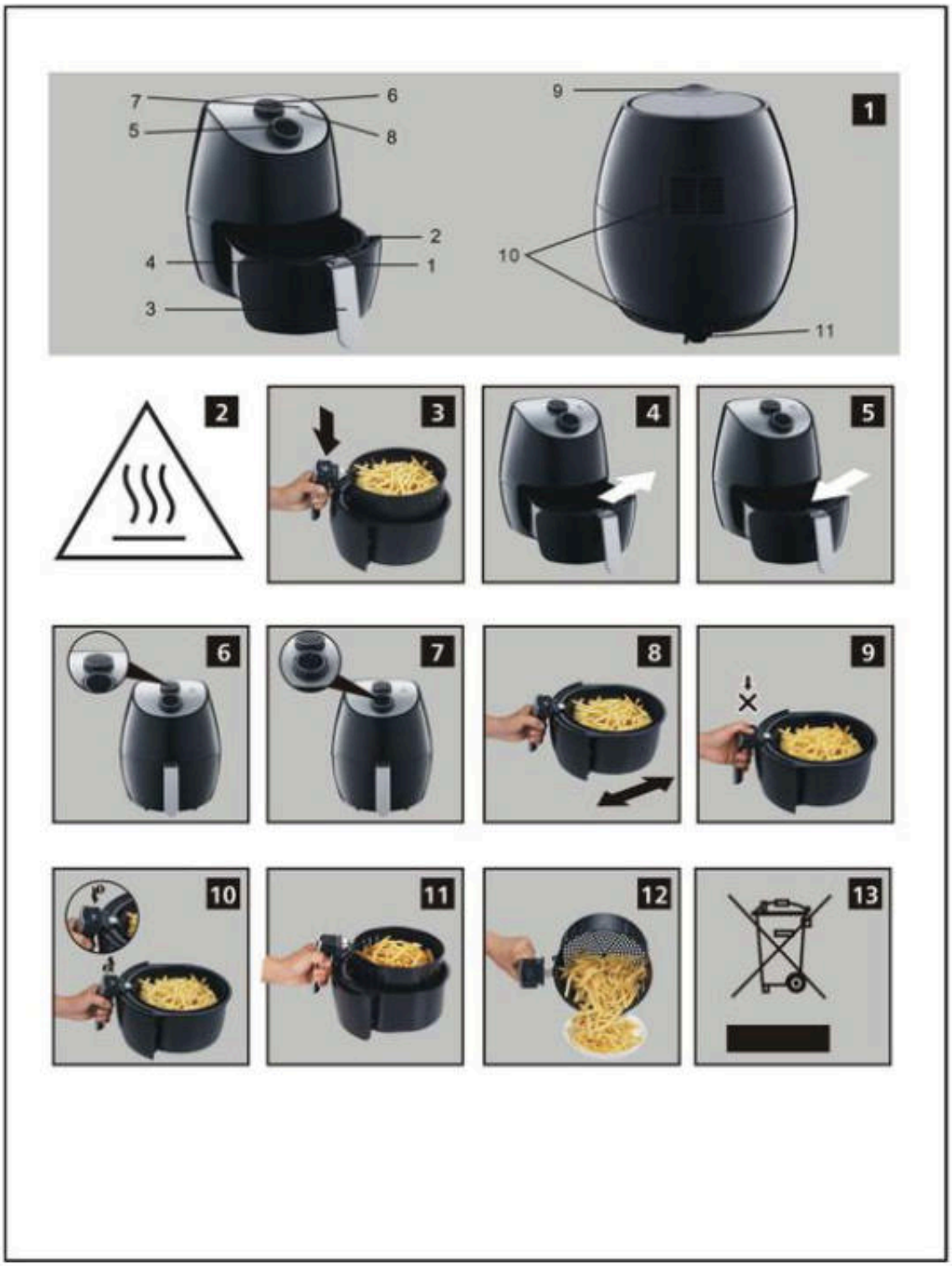
Garanti ve servis

Servise veya bilgiye ihtiyacınız varsa veya cihazla ilgili problem yaşıyorsanız lütfen distribütörünüzle irtibata geçin.

Sorun giderme

Sorun	Olası neden	Çözüm
HAVALI KIZARTICI çalışmıyor	Cihazın fişi takılı değildir	Şebeke fişini, topraklamalı prize takın
	Zamanlayıcı ayarlanmamış	Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gerekli pişirme süresine ayarlamak için çevirin
HAVALI KIZARTICIYLA kızartılan malzemeler pişmiyor	Sepet içerisindeki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete daha az malzeme koyun. Daha az malzeme daha düzgün kızarır
	Ayar sıcaklığı çok düşüktür.	Sıcaklık kontrol düğmesini gerekli Sıcaklık ayarına getirin ('Cihazın kullanımı' bölümündeki 'ayarlar' kısmına bakınız).
Malzemeler, HAVALI KIZARTICIDA düzgün kızarmıyor	Bazı malzemelerin pişirme işleminin yarısında sallanıp karıştırılması gerekmektedir	En üstte veya çapraz şekilde duran malzemeler (ör. Patates kızartması) pişirme işleminin yarısında çalkalanıp karıştırılmalıdır. 'Cihazın kullanımı' bölümündeki 'Ayarlar' kısmına bakınız
Kızarmış atıştırmalıklar, HAVALI KIZARTICIDAN çıktıklarında çıtır değiller	Fritözde pişirilmesi gereken türde atıştırmalıklar kullanmış olabilirsiniz.	Daha çıtır olmaları için fırında pişirilen atıştırmalıklar kullanın ve atıştırmalıkların üzerine fırçayla bir miktar yağ sürün.
Tavayı cihaza düzgün şekilde yerleştiremiyorum	Sepette çok fazla malzeme vardır	Sepeti MAX işaretinin üzerinde doldurmayın
	Sepet, tavaya doğru yerleştirilmemiştir.	Sepeti tavaya Klik sesi duyana kadar bastırın.
Cihazdan beyan duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	HAVALI KIZARTICIDA yağlı malzemeler pişirdikten sonra tavada çok miktarda yağ kalır. Yağ, beyaz duman

		çıkartır ve tava, normalden daha fazla ısınır. Bu, cihazı etkilemez veya sonucu değiştirmez.
	Tavada bir önceki kullanımdan kalan yağlar mevcuttur	Beyaz duman, tavanın içinde ısınan yağdan kaynaklanıyor olabilir. Her kullanımın ardından tavayı temizleyin.
Patatesler, HAVALI KIZARTICIDA düzgün kızarmıyor	Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır.	Taze patates kullanın ve kızartma esnasında sabit durduklarından emin olun.
	Kızartmadan önce patatesleri yıkamamışsınızdır.	Patateslerde bulunan nişastadan kurtulmak için patatesleri düzgün şekilde yıkayın.
Taze patatesler, HAVALI KIZARTICIDAN çıktıklarında çıtır değiller	Patateslerin çıtırlığı, patateslerin içindeki su ve yağ miktarına bağlıdır.	Yağ eklemeden önce patatesleri iyice kurulayın.
		Patatesleri daha çıtır hale getirmek için daha ince doğrayın
		Daha çıtır patatesler elde etmek için az miktarda yağ ekleyin.



Geri Dönüştürme

Bu ürün, atık elektrikli ve elektronik ekipman (WEEE) seçmeli sınıflandırma işaretine sahiptir.

Bu işaret, ürünün çevreye olan etkisini en aza indirmek için Avrupa Direktifi 2002/96/EC'ye göre geri dönüştürülmesi veya sökülmesi gerektiğini gösterir.

Daha fazla bilgi için lütfen yerel veya bölgesel yetkililerle irtibata geçin.

Seçmeli sınıflandırma işlemine tabi olmayan elektronik ürünler, tehlikeli madde içerdiklerinden dolayı çevreye ve insan sağlığına karşı olası zararlar teşkil etmektedir.

ZLN3598

Prăjitor cu Aer cu Puțin Ulei Capacitate de 2.6 L

Introducere

Acest PRĂJITOR cu Aer asigură prepararea ușoară și în mod sănătos a celor mai favorite alimente. Folosind circulația rapidă de aer cald și grătarul puteți găti nenumărate mâncăruri. Partea cea mai bună este acea că PRĂJITORUL Cu Aer este capabil să încălzească din toate sensurile și să nu necesite nici măcar folosirea uleiului la majoritatea mâncărurilor.

Definire Generală (Figura 1)

1. Coș
2. Tigaie
3. Mâner Coș
4. Buton eliberare coș
5. Lumină Încălzire
6. Lumine Power-on
7. Temporizator (0- 30 minute)/buton power-on
8. Buton control temperatură (80-200°C)
9. Intrare Aer
10. Fante ieșire aer
11. Cablu de Alimentare

Important

Citiți cu atenție acest manual înainte utilizarea aparatului, deoarece în cazul unei operări greșite poate deveni periculos.

Pericol

- Nu scufundați carcasa în apă sau nu clătiți sub robinet deoarece există nenumărate componentelor electrice și de încălzire.
- Pentru a preveni electrocutarea sau scurtcircuitul, nu permiteți intrarea lichidului în aparat.
- Pentru a preveni orice contact cu elementele de încălzire, țineți toate alimentele în coș.
- Nu obturați fanta de intrare a aerului și fanta de ieșire a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Umplerea tăvii cu ulei poate provoca incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta funcționează.

Avertisment

- Controlați dacă voltajul înscris pe aparat corespunde sau nu voltajului rețelei dvs.
- Nu utilizați aparatul dacă cordonul, cablul de alimentare sau celelalte piese prezintă avarii.
- Nu permiteți înlocuirea sau repararea cablului de alimentare din partea persoanelor neautorizate.
- Nu țineți aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul la o priză de perete fără împământare . Asigurați-vă întotdeauna că, cablul a fost introdus corect în priză.
- Nu conectați aparatul la un întrerupător, temporizator extern.
- Nu amplasați aparatul pe sau aproape de materiale combustibile, cum ar fi o fețe de masă sau perdele.
- Nu sprijiniți aparatul de perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu liber de minimum 10 cm în partea posterioară, părțile laterale și deasupra aparatului.
-Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel descrise în acest manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
-În timpul prăjirii cu aer cald, prin fantele de evacuare a aerului iese aer fierbinte. Țineți-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și fantele de ieșire a aerului. De asemenea, când scoateți tigaie din aparat aveți grijă la abur și aer cald.
- Toate suprafețele accesibile se pot încălzi în timpul utilizării. (Fig.2)
- Deconectați imediat aparatul dacă observați ieșirea fumului negru din aparat.
Înainte a scoate tigaie din aparat așteptați ca fumul să se răspândească .

Atenție

- Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, netedă și stabilă.
-Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Este posibil să nu fie adecvat pentru utilizarea în condiții de siguranță în medii precum bucătării, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale.
-Garanția devină nevalabilă dacă aparatul este utilizat în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau nu este utilizat conform instrucțiunilor.
- Când nu îl utilizați, deconectați neapărat cordonul aparatului de la priză.
- Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a putea fi transportat sau curățat în siguranță.

Oprire automată

Aparatul este dotat cu un temporizator încorporat, acesta va opri automat aparatul atunci când ajunge la zero. Puteți opri manual aparatul prin rotirea butonului temporizatorului la zero-ul din sensul invers acelor de ceasornic.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Aparatul respectă toate standardele privind câmpurile electromagnetice (EMF). În cazul manipulării corespunzătoare, nu există nici un fel de dovezi științifice disponibile în privința faptului că este dăunător corpul uman.

Înainte de prima utilizare

1. Înlăturați toate materialele de ambalare, autocolante sau etichete.
2. Curățați coșul și tigaie cu apă caldă, cu detergent de vase lichid și un burete neabraziv. Aceste piese pot fi spălate cu încredere în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă. Deoarece aparatul funcționează cu aer cald.nu este nevoie să umpleți tigaie cu grăsime sau ulei de prăjit.

Pregătirea pentru utilizare

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.

Nu așezați aparatul pe o suprafață instabilă nerezistentă la căldură.

2. Puneți coșul în tigaie. (Fig.3)

Nu umpleți tigaie cu ulei sau alte lichide.
Nu așezați nimic deasupra aparatului, în caz contrar fluxul de aer va fi întrerupt.

Utilizarea aparatului

Acest aparat este capabil să prepare o gamă largă de feluri de mâncare, puteți obține ajutor de la cartea de rețete.

Prăjire cu Aer Cald

1 Conectați fișa la o priză de perete cu împământare.
2 Scoateți cu grijă tigaie din prăjitor (fig.4)
3 Așezați ingredientele în interiorul coșului.

Notă: Nu depășiți indicația **MAX** (vezi secțiunea "setări" din acest capitol), deoarece aceasta poate afecta calitatea alimentelor.

4 Împingeți tigaie înapoi în PRĂJITORUL CU AER (fig.5)

Nu folosiți niciodată tigaie fără coș în ea.

Atenție: Nu atingeți tigaie în timpul prăjiri și la scurt timp după utilizare, deoarece aceasta poate fi foarte fierbinte. Țineți tigaie numai de mâner.

5 Rotiți butonul de setare a temperaturii la temperatura corespunzătoare. Vezi secțiunea "Setări" din acest capitol pentru a determina temperatura corectă (fig.6).
6 Stabiliți timpul de pregătire necesar pentru ingrediente (vezi secțiunea "Setări" din acest capitol).
7 Pentru a porni aparatul, rotiți butonul temporizatorului la timpul de pregătire necesar (fig.7).

Dacă aparatul este rece adăugați 3 minute la timpul de gătit

Notă: Dacă doriți, puteți preîncălzi aparatul înainte de a pune ingrediente înăuntru. În acest caz, rotiți butonul temporizatorului pentru un timp mai mare de 3 minute și așteptați până când lampa de încălzire se stinge (după aproximativ 3 minute). Apoi, umpleți coșul și rotiți butonul temporizatorului la timpul de pregătire necesar.

A. Lumina de pornire și lampa de încălzire se aprind.
b. Temporizatorul începe numărătoarea inversă a timpul de pregătire stabilit.
c. În timpul procesului de prăjire cu aer cald, indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se stinge din când în când. Acest lucru indică faptul că elementul de încălzire pornește și se oprește pentru a menține temperatura setată.
d. Excesul de ulei din ingrediente este colectat pe fundul vasului.

8 Unele ingrediente necesită scuturare la jumătatea timpului operației de gătit (vezi secțiunea "Setări" din acest capitol). Trageți tigaie din aparat ținând-o de mâner în acest fel și scuturați-o. Apoi împingeți tigaie înapoi în prăjitorul cu aer (fig.8).

Atenție: În timpul scuturări, nu apăsați butonul mânerului. (fig.9)

Sfat: Puteți scoate și scutura coșul din tavă numai în scopul reducerii greutății. Ulterior scoateți tigaie, așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură și apăsați pe butonul mânerului (Figura 10).

Sfat: În cazul în care ați programat temporizatorul la jumătate din timpul de gătire, trebuie să scuturați ingredientele cât sună soneria temporizatorului. Însă acest lucru, înseamnă că trebuie să setați din nou temporizatorul la timpul de gătire rămas.

9 Timpul gătiri va lua sfârșit atunci când soneria temporizatorului sună. Scoateți tigaie din aparat și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură.

Notă: Puteți opri aparatul și manual. După care rotiți butonului temporizatorului la zero.

10 Controlați dacă ingredientele sunt sau nu gata.
Dacă ingredientele nu sunt gata, introduceți din nou tigaie în aparat și setați din nou temporizatorul pentru câteva minute suplimentare.
11 Pentru scoaterea ingredientelor de dimensiuni mici (exemplu: Cartofi prăjiți)., apăsați pe butonul de eliberare a coșului și scoateți coșul din aparat (figura 11)

Uleiul acumulat pe fundul tăvii este posibil să se îmbibe în ingrediente.

Tigaie și ingredientele din interiorul acesteia devin calde după operațiunea de prăjire cu aer cald. Din

tavă poate ieşi fum în funcţie de felul ingredientelor din prăjitor.

12 Scoateţi conţinutul coşului într-un vas sau farfurie.(fig.12)

Sfat: Scoateţi ingredientele mari sau sfărâmicioase din coş cu ajutorul unui cleşte.

13 După terminarea gătiri mâncării, prăjitorul este gata pentru pregătirea altor ingrediente.

Setări

Tabloul de mai jos vă va ajuta în sensul selectării setărilor principale ale ingredientelor.

Notă: Nu uitaţi că aceste setări sunt setări generale. Deoarece originea, dimensiunea, forma şi marca ingredientelor pot varia, nu se garantează că setările respective sunt cele mai ideale setări pentru materialele respective.

Deoarece tehnologia Aerului Rapid, reîncălzeşte imediat aerul din interiorul aparatului, scoaterea tăvii pe parcursul operaţiei de prăjit afectează foarte puţin procesul desfăşurat.

Ingredientele

- Materialele mici se prăjesc de obicei într-un timp mai scurt decât ingredientele mari.

- Ingredientele mari au nevoie de un timp mai lung de prăjire; ingredientele mici au nevoie de un timp mai scurt de prăjire.

- Amestecarea ingredientelor prin scuturare la jumătatea timpului de gătit, asigură obţinerea celor mai bune rezultate şi prăjirea omogenă a ingredientelor.

- Pentru obţinerea unui rezultat crocant, adăugaţi puţin ulei la cartofii proaspeţi. După adăugarea uleiului, prăjiţi timp de câteva minute în prăjitorul cu aer.

- Nu gătiţi în PRĂJITORUL CU AER ingrediente cu grăsime excesivă cum ar fi crenvurşti.
- Snack-urile gătite în cuptor, pot fi gătite şi în PRĂJITORUL CU AER.
- Cantitatea maximă necesară pentru prepararea cartofilor crocanţi este 500 grame.
- Pentru pregătirea rapidă şi uşoară a snack-urilor cu umplutură, folosiţi aluat gata preparat. Aluatul gata preparat se găteşte mai repede decât aluatul de casă.

- Dacă doriţi să gătiţi chec sau pişcoturi ori preparate subţiri sau cu umplutură, amplasaţi calupul de prăjituri sau tigaie de cuptor în coşul PRĂJITORULUI CU AER.

- Puteţi folosi PRĂJITORUL CU ARE pentru reîncălzirea ingredientelor. Pentru reîncălzirea ingredientelor, setaţi căldura la 150^{0}C pentru un timp de maxim 10 minute.

1 Scoateţi ştecherul din priză şi aşteptaţi ca aparatul să se răcească.

Notă: Pentru răcirea mai repede a PRĂJITORULUI CU AER, scoateţi tigaie din aparat.

2 Ştergeţi interiorul şi exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

3 Curăţaţi coşul şi tigaie cu apă caldă, detergent de vase lichid şi cu un burete neabraziv.

Puteţi curăţa rezidiurile cu un agent lichid pentru îndepărtarea grăsimii.

Notă: Tigaie şi coşul pot fi spălate în maşina de spălat vase.

Sfat: Dacă pe fundul coşului sau tăvii există murdăriei, umpleţi tigaie cu apă caldă la care aţi adăugat o cantitate mică de detergent.
Puneţi coşul în tavă şi lăsaţi coşul şi tigaie să stea 10 minute în apă

4 Curăţaţi interiorul aparatului cu apă caldă cu ajutorul unui burete neabraziv.

5 Pentru îndepărtarea resturilor de alimente, curăţaţi elementul de încălzire cu o perie de curăţat.

Depozitare

1 Deconectaţi ştecherul aparatului.

2 Asiguraţi-vă că toate piesele sunt curate şi uscate.

Mediu

Nu aruncaţi aparatul împreună cu bunurile casnice normale după terminarea duratei de viaţă a acestuia; Predaţi-l la un un punct de colectare oficial în vederea reciclări. În acest mod veţi contribui la protecţia mediului înconjurător.

Garanţie şi service

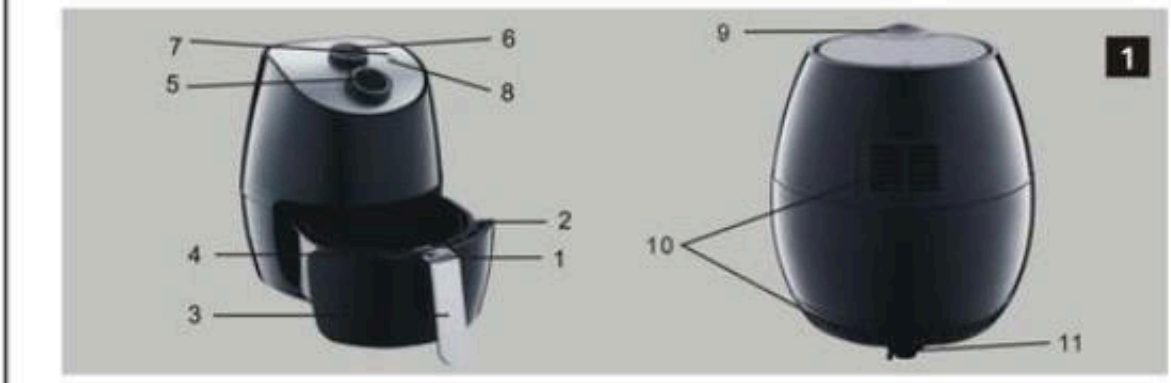
Dacă aveţi nevoie de service sau informaţii sau dacă întâmpinaţi vreo problemă legată de aparat vă rugăm să luaţi contact cu distribuitorul.

Depanarea Problemelor

Problemă	Cauza posibilă	Soluţie
PRĂJITORUL CU AER nu funcţionează	Ştecherul aparatului nu este conectat la priză.	Conectaţi ştecherul la o priză cu împământare a reţelei
	Temporizatorul nu a fost setat	Pentru deschiderea aparatului, rotiţi butonul temporizatorul pentru setarea timpului de gătit necesar.
Ingredientele prăjite cu PRĂJITORUL CU AER nu se prăjesc.	Cantitatea de ingrediente din coş este prea mare	Puneţi mai puţine ingrediente în aparat. Dacă ingredientele sunt mai puţine, prăjirea va fi mai uniformă.
	Temperatura reglată este foarte scăzută.	Aduceţi butonul de comandă la Temperatura Necesară. (Vezi secţiunea „reglări" din capitolul utilizarea Aparatului".)
Ingredientele nu se prăjesc uniform în PRĂJITORUL CU AER	Anumite ingrediente trebuie scuturate la jumătatea operaţiunii de gătit.	Ingredientele care stau la suprafaţă sau încrucişat (exemplu Cartofi prăjiţi) trebuie scuturate la jumătatea operaţiuni de gătit. „Vezi secţiunea „reglări" din capitolul utilizarea Aparatului"
Snack-urile prăjite nu sunt crocante când ies din PRĂJITORUL CU AER	Este posibil să nu fi fost folosite snack-uri de genul celor care pot fi	Pentru a fi mai crocante folosiţi snack-uri de genul cărora pot fi prăjite

	prăjite în firteuză.	în cuptor şi ungeţi-le cu ajutorul unei pensule cu o cantitate de mică de ulei.
Nu pot fi amplasate corect în interiorul tăvii	Sunt foarte multe ingrediente în coş.	Nu umpleţi coşul peste semnul MAX.
	Coşul nu a fost amplasat corect în tavă..	Apăsaţi coşul în tavă până auziţi sunetul Click
Din aparat iese fum alb.	Gătiţi ingrediente grase	După prăjirea ingredientelor grase în PRĂJITORUL CU AER, în tavă rămâne o anumită cantitate de ulei. Uleiul scoate fum şi tigaie se încălzeşte mai mult decât în mod normal. Acest lucru nu afectează aparatul şi nu schimbă rezultatul.
	În tavă există ulei rămas din prăjirea anterioară	Fumul alb s-ar putea să se datoreze uleiului încălzit în tavă. Curăţaţi tigaie după fiecare utilizare.
Cartofi nu se prăjesc uniform în PRĂJITORUL CU AER	Nu aţi folosit genul corect de cartofi.	Folosiţi cartofi proaspeţi şi asiguraţi-vă că stau fix pe parcursul prăjiri.
	Nu aţi spălat cartofii înainte de a-i prăji .	Pentru scăparea de amidonul din cartofi, spălaţi bine cartofi.
Cartofii proaspeţi nu sunt crocanţi după scoaterea din PRĂJITORUL CU AER.	Starea crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de apă şi ulei din interiorul cartofilor	Uscaţi bine cartofi înainte de a adăuga ulei.
		Pentru a face cartofii mai crocanţi tăiaţi-i mai subţire.
		Pentru a obţine cartofi mai crocanţi adăugaţi o cantitate mică de ulei.

RO



























Reciclare



Acest produs poartă simbolul de sortare selectivă pentru deşeurile de echipamentele electrice şi electronice (DEEE).

Acest simbol înseamnă produsul trebuie manipulat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96 / CE în vederea reciclări respectiv demontării pentru minimizarea impactul avut asupra mediului.

Pentru informaţii suplimentare, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale sau regionale.

Produsele electronice care nu sunt incluse în procesul de sortare selectivă sunt potenţial periculoase pentru mediul înconjurător şi sănătatea umană datorită prezenţei substanţelor periculoase.

Аэрофритюрница ZLN3598

с низким содержанием масла

емкостью 2,6 л

Введение

АЭРО ФРИТЮРНИЦА обеспечивает простой способ приготовления ваших любимых блюд и закусок более полезными для здоровья. Благодаря высокоскоростной воздушной циркуляции, а также верхнему грилю, фритюрница позволяет быстро и с легкостью готовить вкусную и здоровую пищу. Обработка продуктов в АЭРО ФРИТЮРНИЦЕ происходит одновременно со всех сторон, поэтому для приготовления большинства блюд не требуется добавление масла

Общее описание (рисунок 1)

1. Корзина
2. Противень
3. Ручка корзины
4. Кнопка разблокировки корзины
5. Индикатор нагрева
6. Индикатор питания
7. Индикатор времени (0-30 минут) / кнопка включения
8. Ручка регуляторя нагрева (80-200 °C)
9. Отверстие длч забора воздуха
10. Отверстия для отвода воздуха
11. Сетевой шнур

Важная информация!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать корпус с панелью управления и нагревательными элементами в воду или промывать под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям устройства во время его работы.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить или отремонтировать только в авторизованном сервисном центре.
- Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данное устройство к внешнему таймеру или автономной системе дистанционного управления.
- Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы, скатерть или занавески или рядом с ними.
- Не ставьте устройство рядом со стеной или другими устройствами. Расстояние между задней, верхней и боковыми панелями устройства и поверхностями должно составлять не менее 10 см.
- Запрещается класть на устройство какие-либо предметы.
- Не используйте устройство для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Во время приготовления под воздействием горячего воздуха из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Не подносите руки и лицо к этим отверстиям. Остерегайтесь выхода горячего пара и воздуха, вынимая противень из устройства.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (Рис. 2).
- При появлении черного дыма немедленно отключите устройство.
- Прежде чем вынимать противень из устройства, дождитесь прекращения выделения дыма.

Внимание!

- Поставьте устройство на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Устройство предназначено только для домашнего использования. Устройство не предназначено для использования клиентами в условиях профессиональной кухни, в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем в надежным условиях очищать устройство или убирать его на хранение, дайте ему остыть около 30 минут.

Автоматическое выключение.

Устройстве оснащено индикатором времени, который автоматически выключает устройство при достижении отметки нуля. Вы также можете выключить прибор вручную, повернув ручку таймера до нуля против часовой стрелки.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

1. Снимите весь упаковочный материал и наклейки или этикетки..
2. Тщательно вымойте корзину и противень под струей горячей воды, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку. Эти части также можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью. Поскольку прибор работает с подачей горячего воздуха, не нужно заполнять противень маслом или жиром для жарки.

Подготовка прибора к работе

1. Установите устройство на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности

Установка работающего прибора возможна только на термостойких поверхностях.

2.Разместите корзину на противень (Рис.3).

Не наливайте на противень масло, жир для жарки и другие жидкости.

Не кладите какие-либо предметы на устройство, так как это может затруднить поток воздуха.

Использование прибора

Выбор продуктов, которые можно приготовить в мультипечи, достаточно широк. Ознакомиться с возможностями устройства вам поможет книга с рецептами.

Жарка горячим воздухом

1 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети

2 Осторожно вытащите противень из фритюрницы (Рис. 4)

3 Положите ингредиенты в корзину

Примечание. Запрещается заполнять корзину выше отметки "**MAX**" или превышать количество, указанное в таблице (см. раздел "Настройки" в этой главе)

4 Задвиньте противень внутрь АЭРО ФРИТЮРНИЦЫ (Рис.5)

Не используйте противень, если корзина не установлена.

Внимание! Противень сильно нагревается, не прикасайтесь к нему во время и некоторое время после завершения приготовления. Держите протвень только за ручку.

5 С помощью кнопки увеличения и уменьшения температуры установите нужную температуру. Для выбора подходящего температурного режима см. раздел "Настройки" в этой главе.
6 Установите время приготовления, необходимое для процедуры (Чтобы выбрать оптимальное время приготовления, ознакомьтесь с разделом "Настройки" в этой главе).
7 Поверните кнопку времени приготовления на необходимое время приготовления, чтобы включить прибор (Рис. 7)

Если предварительный нагрев прибора не был произведен, увеличьте время приготовления на 3 минуты.

Примечание: Также можно разогреть прибор перед тем, как положить в него ингредиенты. В этом случае установите кнопку таймера на отметке 3 минуты и подождите, пока погаснет лампа нагрева (около 3 минут). Заполните корзину и поверните ручку таймера до необходимого времени приготовления.

а. Загорится лампочка индикатора питания и индикатора нагрева.
б. Индикатор настройки времени начинает отсчет установленного времени приготовления.
в. Во время процесса жарки на горячем воздухе нагревательная лампа иногда загорается и гаснет. Это означает, что нагревательный элемент включается и выключается для поддержания заданной температуры.
г. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части противня.

8 Некоторые ингредиенты необходимо взбалтывать в процессе приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Таким образом, снимите корзину с противня, держа ее за ручку и встряхивая. Затем поместите противень обратно во фритюрницу (Рисунок 8).

Внимание: не нажимайте кнопку ручки во время встряхивания. (Рис.9)

Совет: Вы можете извлечь корзину из противня и встряхнуть корзину только для уменьшения веса. Затем снимите противень с прибора, разместите на термостойкую поверхность и нажмите кнопку на ручке (Рисунок 10).

Совет: Если вы установите таймер на половину времени приготовления, потребуется встряхнуть ингредиенты, когда таймер зазвонит. Вместе с этим, вы должны настроить таймер на оставшееся время приготовления после встряхивания.

9 По истечении установленного времени приготовления на приборе раздастся звуковой сигнал таймера. Снимите противень с прибора и поместите ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Вы также можете выключить устройство вручную. Затем поверните ручку регулировки температуры на отметку «0».

10 Откройте ящик, потянув его за ручку, проверьте готовность ингредиентов.
Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте ящик обратно в мультипечь и увеличьте время приготовления на несколько минут.
11 Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель-фри), снимите корзину с противня, нажав на кнопку разблокировки корзины. (Рис. 11)

Скопившееся на дне противня масло может соприкасаться с продуктами приготовления.

В процессе приготовления противень, корзина и ингредиенты нагреваются. При приготовлении некоторых ингредиентов в мультипечи от противня может идти пар.

12 Положите приготовленную пищу в миску или тарелку. (Рис. 12)

Совет. Для вынимания больших и хрупких продуктов используйте щипцы, для поднятия из корзины.

13 После приготовления продуктов, можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

Настройки

Следующая таблица поможет вам выбрать основные настройки ингридентов.

Примечание: Обратите внимание на то, что приведены настройки общего характера. Поскольку происхождение, размер, форма и марка ингридентов могут различаться, мы не можем гарантировать, что данные настройки являются наилучшим выбором для ваших материалов.

Поскольку технология Быстрого нагрева сразу вновь нагревает воздух в приборе, снятие противня с прибора во время жарки практически не влияет на процесс.

Советы
- По сравнению с большими порциями для приготовления порций меньшего размера обычно требуется меньше времени.
- Большие порции ингредиентов требуют немного более длительного времени приготовления; меньшие порции требуют более короткого времени приготовления.
- При приготовлении порций в середине цикла приготовления перемешайте ингредиенты, что поможет избежать неравномерного обжаривания.
- При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла жарьте продукты в устройстве в течение нескольких минут.

- Не готовьте в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ слишком жирные продукты, например колбаски.
- Также в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ можно приготовить закуски, которые обычно готовятся в духовке.
- Оптимальное количество картофеля для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 500 грамм.
- Для быстрого приготовления закусок с начинкой используйте готовое тесто. Такое тесто готовится быстрее, чем домашнее.
- Для приготовления кекса, открытого пирога, при жарке хрупких ингредиентов или блюд с начинкой установите форму или посуду для выпекания в корзину АЭРОФРИТЮРНИЦЫ.
- АЭРОФРИТЮРНИЦУ можно также использовать для разогревания продуктов. Для этого нужно на 10 минут установить температуру 150° C.

1Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть.

Примечание: Чтобы устройство остыло быстрее, откройте ящик и выньте противень.

2 Протрите внешнюю и внутреннюю поверхность прибора влажной тканью.

3 Вымойте противень и корзину горячей водой, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку.

Уберите оставшуюся грязь при помощи средства для удаления жира

Примечание. Противень и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если грязь прилипла к корзине или к нижней части противня, заполните противень горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите корзину в противень и оставьте их в воде примерно на10 минут.

4 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

Хранение

1 Отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть.

2 Все части должны быть чистыми и сухими.

Охрана окружающей среды

По истечении срока службы устройства не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми приборами; сдайте в официальный пункт сбора для последующей переработки. Таким образом, вы поможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека (Рис. 13).

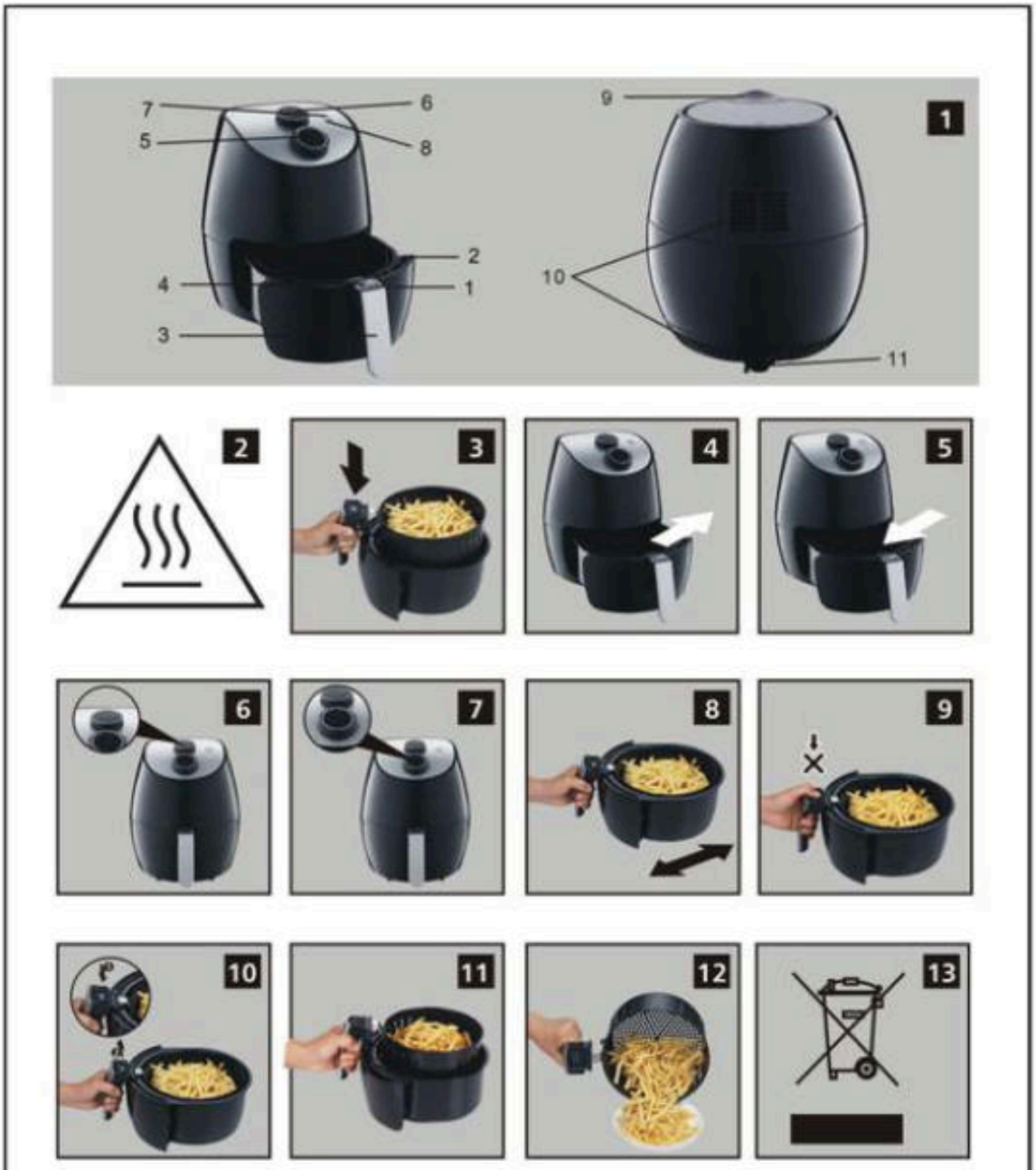
Гарантия и сервисное обслуживание

Свяжитесь с дистрибьютором для получения сервисной поддержки или информации и при возникновении проблем с устройством.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ решения
АЭРОФРИТЮРНИЦА не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
	Таймер не установлен	Включите прибор, поверните ручку таймера, чтобы установить необходимое время приготовления
АЭРОФРИТЮРНИЦА не прожаривает ингредиенты	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Положите в корзину порции меньшего размера. Небольшие порции обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите нужное значение при помощи кнопки увеличения температуры приготовления (см. раздел "Настройки" в главе "Использование прибора").
Продукты в приборе АЭРОФРИТЮРНИЦА обжариваются неравномерно.	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать в середине цикла приготовления.	Ингредиенты, которые кладутся друг на друга вдоль или поперек (например, картофель фри) следует встряхивать во время приготовления. (См. раздел "Настройки" в главе "Использование прибора")
Жареные закуски при приготовлении в приборе АЭРОФРИТЮРНИЦА не получаются хрустящими.	Был использован тип закусок, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Используйте закуски для приготовления в печи или слегка смажьте закуски маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается задвинуть противень	В корзину загружено слишком много продуктов.	Не заполняйте корзину выше отметки "MAX".
	Противень и корзина Установлены неправильно.	Убедитесь, что противень и корзина установлены до появления звука защелкивания
Из устройства выходит белый дым.	В нем готовятся жирные продукты.	При обжаривании жирных продуктов в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ большое количество масла вытекает на противень. Масло при горении выделяет белый дым, и противень может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора или на конечный результат приготовления.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	Нагреваясь на противне, жир выделяет белый дым. Перед использованием убедитесь, что противень чист.
Картофель фри неравномерно обжаривается в приборе АЭРОФРИТЮРНИЦА	Используется неправильный тип картофеля.	Используйте только свежий и крепкий картофель во время жарки.

	Картофельные ломтики не были Надлежащим образом промыты перед жаркой.	Тщательно промойте картофель, чтобы удалить крахмал из картофеля.
Картофель фри не получается хрустящим при приготовлении в приборе АЭРОФРИТЮРНИЦА	Результат зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Перед добавлением масла тщательно просушите картофельную соломку.
		Нарежьте картофель более тонкой соломкой
		Для придания хруста картофелю, добавьте чуть больше масла.





Утилизация

Данный продукт имеет знак селективной классификации для отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Этот символ на изделии означает, что оно подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/EC и указывает на то, что он должен быть переработан или удален соответствующим образом.
Узнайте о требованиях местного законодательства по раздельной утилизации электротехнических и электронных изделий. Следуйте правилам и не утилизируйте изделие вместе с бытовыми отходами. Правильная утилизация позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

ZLN3598

قلاية بالهواء منخفضة الزيت بسعة 2.6 لتر

مقدمة

تؤمن القلاية بالهواء هذه القيام بطبخ الاطعمة المفضلة لديكم بطريقة سهلة وصحية. يمكنكم القيام بطبخ العديد من الاطعمة المشبك وتدوير الهواء الساخن. إن افضل ميزة فيها هي قيام القلاية بالهواء بتسخين الطعام من جميع الجوانب وعدم إحتياج اغلب الاطعمة الى دهون زائدة.

تعريف عام (الشكل 1)

1. السلة
2. المقلاة
3. مقبض السلة
4. زر ترك السلة حرة
5. ضوء التسخين
6. ضوء الطاقة
7. الموقت (0 - 30 دقيقة) / زر فتح الطاقة
8. زر التحكم بالحرارة (80 - 200°C)
9. مدخل الهواء
10. فتحات خروج الهواء
11. كابل الكهرباء

مهم

في حال إستخدامها بطريقة خاطئة يرجى قراءة هذا الدليل بدقة قبل إستخدام الجهاز لكونها قد تؤدي الى حدوث مخاطر.

خطر

- لا تقوموا بغمر الجهاز في الماء او غسله تحت بالماء في المغسلة لكونه يحتوي على العديد من القطع الكهربائية والمسخنات.
- لتفادي حدوث صعق كهربائي او حدوث دورة قصيرة لا تسمحوا لدخول اي نوع من السوائل الى داخل الجهاز.
- قوموا بوضع جميع الاطعمة داخل السلة لتفادي تلامسها بعناصر التسخين.
- لا تقوموا بإغلاق مداخل دخول وخروج الهواء عندما يكون الجهاز في حالة تشغيل.
- إن تعبئة المقلاة بالدهن قد يؤدي الى حدوث حريق.
- لا تقوموا بلمس الجهاز من الداخل عند التشغيل.

تحذير

- تأكدوا من مطابقة الفولتية المبينة فوق الجهاز مع فولتية الشبكة الكهربائية المنزلية.
- لا تقوموا بإستعمال الجهاز في حال وجود اضرار في المقبس او الكابل الكهربائي او في اية قطعة من قطع الجهاز.
- لا تسمحوا بقيام الاشخاص غير المؤهلين والمخولين بتغيير او تصليح الكابل الكهربائي المتضرر.
- حافظوا على الجهاز والكابل الكهربائي في مكان بعيد عن متناول يد الاطفال.
- حافظوا على الكابل الكهربائي في مكان بعيد عن السطوح الساخنة.
- لا تقوموا بتركيب قابس الجهاز في مأخذ غير مرتبط بنظام ارضي. تأكدوا دائماً من تركيب القابس بالمأخذ بشكل صحيح.
- لا تقوموا بتركيب الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي.
- لا تقوموا بوضع الجهاز فوق او بالقرب من المواد القابلة للإشتعال مثل قماش الطاولة او الستائر.
- لا تقوموا بوضع الجهاز مستنداً على الجدار او على اي جهاز آخر. قوموا بترك فراغ 10 سم على الاقل من خلف الجهاز ومن جوانبه ومن فوقه.
- لا تقوموا بوضع اي شيء فوق الجهاز.
- لا تقوموا بإستعمال الجهاز لأي غرض آخر عدا ما هو مذكور في هذا الدليل.
- لا تقوموا بترك الجهاز عند الإستعمال.
- اثناء عملية القلي بالهواء الساخن يصدر بخار ساخن من فتحات خروج الهواء. حافظوا على ايديكم ووجهكم بعيداً بمسافة آمنة كافية عن البخار والهواء الساخن. بالإضافة الى ذلك يجب الإنتباه من البخار والهواء الساخن عند إخراج المقلاة من الجهاز ايضاً.
- قد تكون القطع القابلة الوصول اليها ساخنة اثناء الإستعمال. (الشكل 2)
- قوموا بفصل قابس الجهاز عن المأخذ فوراً في حال رؤيتكم خروج دخان اسود من الجهاز.
قوموا بالإنتظار لحين إنتشار الدخان وإنتهاءه قبل إخراج المقلاة من الجهاز.

إنتباه

- تأكدوا من وضع الجهاز على سطح افقي ومستقيم وثابت.
- هذا الجهاز مصمم للإستعمال المنزلي فقط. قد لا يمكن إستخدامه بشكل آمن في المطابخ المحترفة او المزارع او الموتيلات والاماكن المفتوحة الاخرى غير السكنية.
- في حال إستخدام الجهاز للأهداف المحترفة او شبه المحترفة او إستخدامه بشكل منافي للتعليمات يجعل الضمان غير سارياً.
- يجب التأكيد على إخراج قابس الجهاز من المأخذ عند عدم الإستعمال.
- لنقل الجهاز او تنظيفه بشكل آمن يجب الإنتظار لمدة 30 دقيقة تقريباً لحين ان يبرد.

الإغلاق التلقائي

يحتوي الجهاز على مؤقت ، وعند وصول المؤقت الى الصفر ينطفئ الجهاز تلقائياً. يمكنكم إطفاء الجهاز يدوياً ايضاً وذلك بتدوير زر المؤقت بعكس إتجاه دوران عقارب الساعة الى قيمة الصفر.

المجالات الكهرومغناطيسية (إي إم إف)

الجهاز متوافق مع جميع المعايير المتعلقة بالمجالات الكهرومغناطيسية (إي إم إف). وفقاً للأدلة العملية المتاحة فإن الجهاز غير مضر بجسم الإنسان عند إستعماله بصورة صحيحة.

قبل أول إستخدام

1. قوموا بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات.
2. قوموا بغسل السلة والمقلاة بماء ساخن مع كمية من المنظف السائل وقطعة اسفنج غير كاشطة. يمكن غسل هذه القطع في غسالة الاواني بشكل آمن.
3. قوموا بمسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش. لا توجد هناك حاجة لتعبئة المقلاة بالزيت او دهن القلي لكون الجهاز يعمل بالهواء الساخن.

التحضير للإستعمال

1. قوموا بوضع الجهاز على سطح ثابت وافقي ومستقيم.
لا تقوموا بوضع الجهاز فوق سطح غير مقاوم للحرارة.
2. قوموا بوضع السلة داخل المقلاة. (الشكل 3)

لا تقوموا بتعبئة المقلاة بالزيت او بالسوائل الاخرى.
لا تقوموا بوضع اي شيء فوق الجهاز ، حيث ان ذلك يؤدي الى عطل سريان الهواء.

إستعمال الجهاز

يتمتع هذا الجهاز بقابلية تجهيز العديد من الاطعمة. يمكنكم الحصول على المساعدة من كتاب التعريف.

القلي بالهواء الساخن

1. قوموا بتركيب القابس الكهربائي بمأخذ مرتبط بنظان تأريض.
2. قوموا بسحب وإخراج المقلاة من القلاية بدقة. (الشكل 4)
3. قوموا بوضع المكونات داخل السلة.

ملاحظة: لا تقوموا بعبور إشارة **الاقصى** لكونه يؤثر على جودة الطعام (انظر الى قسم "الاعدادات" في هذا القسم).

4. قوموا بوضع المقلاة بإتجاه القلاية بالهواء (الشكل 5).
يجب التأكيد على عدم إستعمال المقلاة دون وجود السلة بداخلها.
إنتباه: لا تقوموا بلمس المقلاة اثناء الإستعمال وبعد مدة قصيرة من الإستعمال لأنها ستكون ساخنة جداً. قوموا بمسك المقلاة من المقبض فقط.

5. قوموا بضبط زر التحكم بالحرارة الى قيمة الحرارة المناسبة. لتحديد درجة الحرارة الصحيحة انظر الى قسم "الإعدادات" في هذا القسم.
6. قوموا بتحديد مدة الطبخ المطلوبة لطبخ الطعام (لتحديد درجة الحرارة الصحيحة انظر الى قسم "الإعدادات" في هذا القسم).
7. لتشغيل الجهاز قوموا بتدوير رز المؤقت الى مدة الطبخ المطلوبة (الشكل 7).

في حال إن كان الجهاز بارداً قوموا بإضافة 3 دقائق الى مدة الطبخ.

ملاحظة: يمكنكم القيام بتسخين الجهاز قبل وضع المكونات فيه ايضاً إذا رغبتم بذلك. وفي هذه الحالة قوموا بضبط زر المؤقت الى 3 دقائق

والإنتظار لحين إنطفاء ضوء التسخين (3 دقائق تقريباً). قوموا بتعبئة السلة وتدوير زر المؤقت الى مدة الطبخ المطلوبة.

أ. يضيئ ضوء الطاقة وضوء التسخين.
ب. يبدأ المؤقت بالعد التنازلي لوقت الطبخ المحدد.
ج. اثناء عملية القلي بالهواء الساخن يضي مصباح التسخين بين الحين والآخر. وهذا يفيد بأن عناصر التسخين تشتغل وتنطفئ للمحافظة على الحرارة التي تم تنظيمها.
د. يتجمع الدهن الزائد المتبقي من المكونات اسفل المقلاة.

8. يتطلب طبخ بعض المكونات تحريكها عند منتصف عملية الطبخ (انظر الى قسم "الإعدادات" في هذا القسم). عند ذلك قوموا بإخراج المقلاة من الجهاز وتحريكها وذلك بمسكها من المقبض. بعد ذلك قوموا بإعادة المقلاة الى القلاية بالهواء (الشكل 8).

إنتباه: لا تقوموا بالضغط على زر المقبض اثناء التحريك. (الشكل 9)

تلميح: يمكنكم تحريك السلة لتقليل وزنها فقط وذلك بإخراج السلة من المقلاة. بعد ذلك قوموا بإخراج المقلاة من الجهاز ووضعها على سطح مقاوم للحرارة والضغط على زر المقبض (الشكل 10).

تلميح: في حال قيامكم بتنظيم إعداد المؤقت خلال منتصف مدة الطبخ يجب عليكم تحريك المكونات عند صدور صوت جرس المؤقت. لكن هذا يعني انه من الضروري إعادة تنظيم المؤقت في وقت الطبخ المتبقي بعد التحريك.

9. تنتهي مدة الطبخ المحددة عند صدور صوت جرس المؤقت. قوموا بإخراج المقلاة من الجهاز ووضعها على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنكم إغلاق الجهاز يدوياً. بعد ذلك قوموا بتدوير رز التحكم بالحرارة الى القيمة 0 .

10. تأكدوا من ان المكونات قد تم تحضيرها ام لا.
إن كانت المود غير جاهزة قوموا بوضع المقلاة في الجهاز مرة اخرى وتنظيم المؤقت للعمل لعدة دقائق اخرى.
11. قوموا بإخراج المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المقلية)، قوموا بالضغط على زر ترك السلة حرة وقوموا بإخراج السلة من المقلاة. (الشكل 11)

قد يختلط الزيت المتجمع في قعر المقلاة بالمكونات.

إن المكونات الموجودة داخل المقلاة تكون ساخنة بعد عملية القلي بالهواء الساخن. قد يصدر بخار من المقلاة حسب نوع المكونات المطبوخة الموجودة في القلاية.

12. قوموا بتفريغ محتوى السلة في إناء او صحن. (الشكل 12)

تلميح: قوموا بأخذ المكونات الكبيرة او المكونات القابلة للكسر عن طريق كماشة.

13. عندما يكون الطعام جاهزاً تكون القلاية جاهزة من جديد لطبخ مواد اخرى.

الإعدادات
سيساعدكم الجدول المبين ادناه على إختيار الإعدادات الاساسية للمواد.

ملاحظة: لا تنسوا أن هذه الإعدادات هي إعدادات عامة. لا يمكننا منحكم الضمان بأن هذه الإعدادات هي احسن الإعدادات لموادكم لكونها تظهر إختلافات حسب منشأ ومصادر المكونات واحجامها واشكالها وعلاماتها التجارية.

إن إخراج المقلاة من الجهاز اثناء عملية القلي بالهواء الساخن يؤثر بشكل قليل جداً على العملية لكون تقنية الهواء السريع تقوم بإعادة تسخين الهواء الموجود داخل الجهاز فوراً.

تلميحات:

- عموماً يتم طبخ المكونات الصغيرة الحجم في مدة اقصر من طبخ المكونات ذات الاحجام الكبيرة.
- إن المكونات الكبيرة تحتاج الى مدة طبخ إضافية اكثر، وتحتاج المكونات الصغيرة الحجم الى مدة طبخ اقصر.
- إن خلط المكونات اثناء منتصف عملية الطبخ وذلك بتحريكها يؤمن الحصول على احسن النتائج وتأمين طبخ جميع المكونات بشكل متساوي.
- للحصول على نتائج مقرمشة قوموا بإضافة القليل من الزيت الى البطاطس الطازجة. بعد إضافة الزيت قوموا بقلي المكونات لعدة دقائق في القلاية بالهواء.

- - لا تقوموا بقلي او طبخ المكونات الزائدة الدهون مثل الصوصج في القلاية بالهواء.
- يمكن طبخ الوجبات الخفيفة التي يتم طبخها في الفرن في القلاية بالهواء ايضاً.
- إن المقدار الاقصى لتحضير البطاطس المقرمشة المقلية هو 500 غرام.
- لتحضير الوجبات الخفيفة المحشية بشكل سريع وسهل قوموا بإستخدام عجين جاهز. إن العجين الجاهز يطبخ اسرع من العجين الذي يتم تحضيره باليد في المنازل.

- في حال رغبتكم في طبخ الكيك او المعجنات او قلي المكونات الرقيقة او المحشية قوموا بوضع قالب الكيك او صينية الفرن في سلة القلاية بالهواء.
- لإعادة تسخين المكونات مرة اخرى يمكنكم إستخدام القلاية بالهواء. لإعادة تسخين المكونات مرة اخرى قوموا بتنظيم درجة الحرارة الى 150 °C ولمدة 10 دقيقة على الاكثر.

1. قوموا بسحب القابس من المأخذ والإنتظار لغاية ان يبرد الجهاز.

ملاحظة: لكي يبرد القلاية بالهواء بسرعة اكثر قوموا بإخراج المقلاة من الجهاز.

2. قوموا بمسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة.
3. قوموا بتنظيف السلة والمقلاة بقطعة اسفنج غير كاشطة وتحتوي على منظف اواني سائل وماء ساخن.

يمكنكم تنظيف بقايا الدهون بإستخدام مزيل دهون سائل.

ملاحظة: يمكن غسل المقلاة والسلة في غسالة الاواني.

تلميح: في حال وجود اوساخ في قعر السلة او المقلاة قوموا بتعبئة المقلاة بماء ساخن مع إضافة مقدار قليل من منظف الاواني. قوموا بوضع السلة في داخل المقلاة والإنتظار لبقاء السلة والمقلاة في الماء لمدة 10 دقائق.

4. قوموا بتنظيف داخل الجهاز بقطعة اسفنج غير كاشطة وماء ساخن.
5. لتنظيف بقايا الطعام قوموا بتنظيف عناصر التسخين بإستخدام فرشاة تنظيف.

المحافظة

1. قوموا بسحب قابس الجهاز من المأخذ.
2. تأكدوا من ان جميع القطع نظيفة وجافة.

البيئة

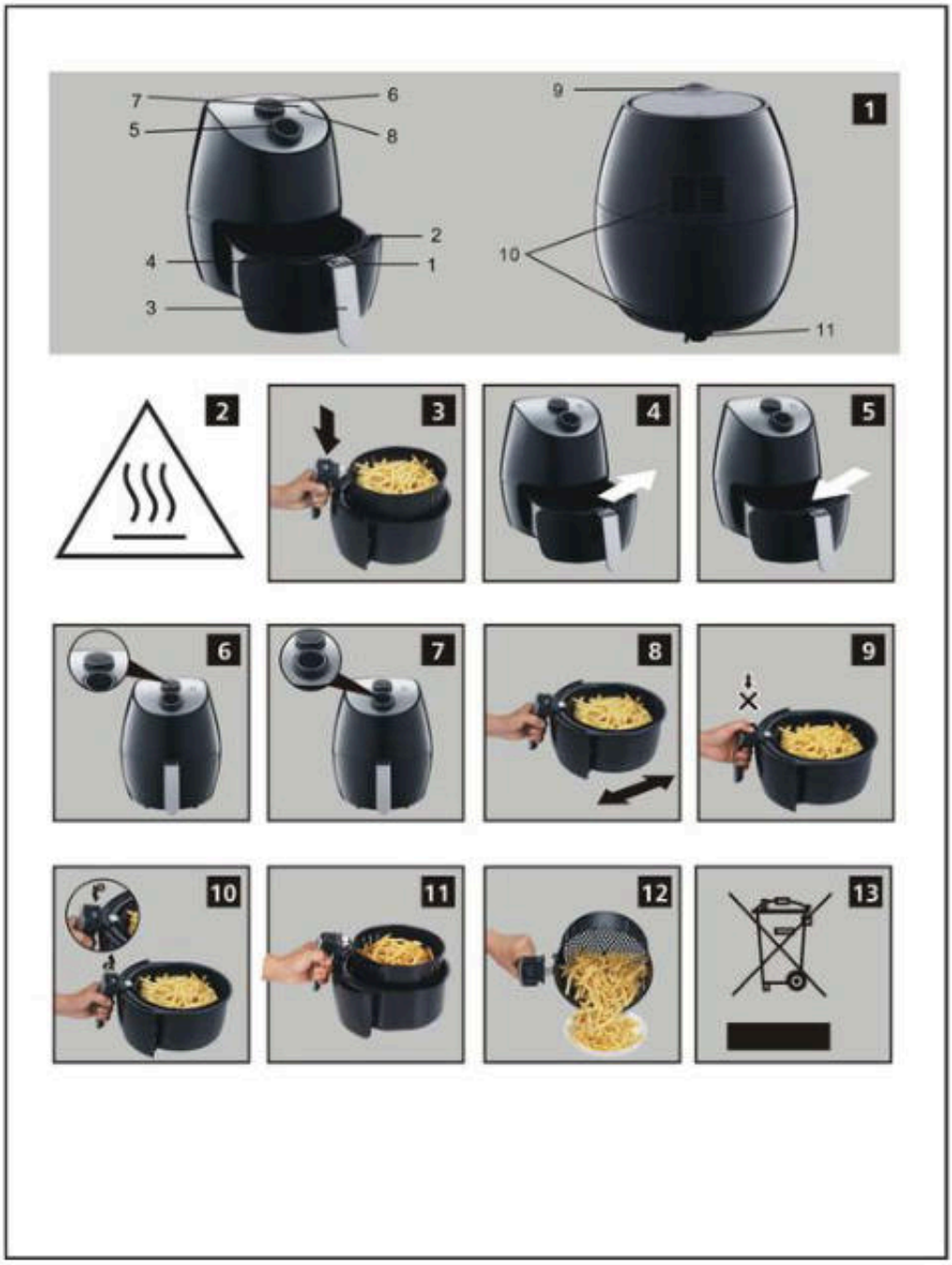
عند إنتهاء عمر إستخدام الجهاز لا تقوموا بالتخلص من الجهاز برميه في النفايات مع الاغراض المنزلية الاخرى، بل قوموا بتسليمه الى ال نقطة تجميع رسمية. وبهذا الشكل تكونوا قد شاركتم في حماية البيئة (الشكل 13).

الضمان والخدمات

في حال الحاجة الى الحصول على الخدمات او المعلومات او في حال معاناتكم من مشكلة في الجهاز يرجى الإتصال بالموزع.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
القلاية بالهواء لا تعمل	قابس الجهاز غير مرتبط	قوموا بربط قابس الجهاز بمأخذ مرتبط بنظام ارضي
	لم يتم تنظيم إعداد المؤقت	لتشغيل الجهاز قوموا بتدوير رز المؤقت الى مدة الطبخ المطلوبة
القلاية بالهواء لا تقوم بقلي المكونات المطبوخة	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة جداً	قوموا بوضع مقدار اقل من المكونات داخل السلة إن المكونات القليلة يتم قليها بشكل منتظم وبشكل افضل
	الحرارة المنظمة منخفضة جداً.	قوموا بتنظيم إعداد زر التحكم بالحرارة الى الإعداد المطلوب (انظر الى قسم "الإعدادات" في قسم إستعمال الجهاز).
المكونات لا تقلى في القلاية بالهواء بشكل منتظم	تحتاج بعض المكونات الى الخلط والتحريك خلال منتصف عملية الطبخ	يجب إخراج المكونات الواقعة في الاعلى او الموجودة بشكل متعاكس (مثل البطاطس المقلية) وخلطها وتحريكها وذلك خلال منتصف عملية الطبخ. انظر الى قسم "الإعدادات" في قسم "إستعمال الجهاز"
الاطعمة الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عند إخراجها من القلاية بالهواء	قد تكونوا قد إستخدمتم اطعمة خفيفة من النوع الذي يجب قليه في القلايات	لكي تكون الاطعمة مقرمشة اكثر قوموا بإستخدام الاطعمة الخفيفة التي يمكن طبخها في الفرن وقوموا بوضع مقدار من الزيت على الاطعمة الخفيفة وذلك بمسح الزيت عليها بفرشاة.
لا استطيع وضع المقلاة في الجهاز بشكل مستقيم	توجد مواد كثيرة في السلة	لا تقوموا بتعبئة السلة فوق إشارة الاقصى
	لم يتم وضع السلة في المقلاة بشكل صحيح	قوموا بوضع السلة في المقلاة والضغط لحين صدور صوت النقر
يصدر دخان ابيض من الجهاز	انتم تقومون بطبخ مواد دهنية	بعد قلي المكونات الدهنية في القلاية بالهواء يبقى مقدار كبير من الدهون في المقلاة. تقوم الدهون بإخراج دخان ابيض وتسخن المقلاة بدرجة اكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز لا يغير النتائج.
	توجد دهون باقية في المقلاة من عملية الطبخ السابقة	قد يكون الدخان الابيض منبعثاً من الزيت الساخن الموجود في المقلاة. قوموا بتنظيف المقلاة بعد كل إستعمال.
البطاطس لا تقلى في القلاية بالهواء بشكل منتظم	لم تقوموا بإستعمال نوع مناسب من انواع البطاطس	قوموا بإستعمال بطاطس طازجة وتأكدوا من وقوفها بشكل ثابت اثناء القلي.
	لم تقوموا بغسل البطاطس قبل القلي.	للتخلص من النشأ الموجود في البطاطس قوموا بغسل البطاطس بشكل جيد.
البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عند إخراجها من القلاية بالهواء	إن هشاشة البطاطس وقرمشتها مرتبطة بمقدار الماء والزيت الموجودين في البطاطس.	قوموا بتجفيف البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت.
		للحصول على بطاطس هشة ومقرمشة اكثر قوموا بتقطيع البطاطس الى قطع رقيقة اكثر.
		للحصول على بطاطس هشة ومقرمشة اكثر قوموا بإضافة مقدار قليل من الزيت.

حل المشاكل



إعادة التدوير

يحتوي هذا المنتج على رمز تصنيف إختيار نفايات المعدات الكهربائية والالكترونية (WEEE).

وهذا يعني أنه يجب معالجة هذا المنتج وفقاً لتوجيهات الإتحاد الاوروبي EC/96/2002 لإعادة تدويره وفكه لتخفيض الاضرار التي يسببه المنتج للبيئة الى الحد الادنى.

للحصول على المزيد من المعلومات يرجى الإتصال بالسلطات المحلية او الاقليمية.

إن المنتجات الالكترونية التي لا يتم تضمينها في عملية الفرز والاختيار يمكن أن تكون ضارة للبيئة وصحة الإنسان بسبب وجود مواد ضارة فيها.

ZLN3598

2,6 Liter ölarme Luftfritteuse

Einleitung

Diese Luftfritteuse sorgt dafür, dass Sie Ihre Lieblingsspeisen einfach und gesund zubereiten. Durch Verwenden der Heißluftzirkulation und dem Grill kann sie viele Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Luftfritteuse Speisen von allen Seiten erwärmt und in den meisten Gerichten nicht einmal Fett benötigt wird.

Allgemeine Beschreibung (Fig. 1)

1. Warenkorb
2. Pfanne
3. Korbgriff
4. Korbentriegelungsknopf
5. Heizlicht
6. Leistungslicht
7. Timer (0-30 Minuten) / Einschaltknopf
8. Temperaturregler (80-200°C)
9. Lufteinlass
10. Luftaustrittsöffnungen
11. Netzkabel

Wichtig

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, da dies sonst bei unsachgemäßem Gebrauch gefährlich sein kann.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein und waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da es viele elektrische und Heizungsteile besitzt.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gerät eingehen, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Legen Sie alle Zutaten in den Korb hinein, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Füllen der Pfanne mit Öl kann einen Brand verursachen.
- Berühren Sie nicht ins Gerat wenn es betätigt ist.

Warnung

- Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, die Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

- Lassen Sie nicht zu, dass ein beschädigtes Netzkabel durch die unbefugte Personen ausgetauscht oder repariert wird.
- Darf das Gerät nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Halten Sie die Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an eine nicht geerdete Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
- Verbinden Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Lehnen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät an. Lassen Sie auf der Rückseite, an den Seiten und auf der Oberseite des Geräts mindestens 10 cm Abstand.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht außerdem in diesem Handbuch beschriebenen Zweck
- Bei der Verwendung des Geräts bleiben Sie daran.
- Während des Kochens mit heißer Luft tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie einen sicheren Abstand zu den Lüftungsöffnungen, um Ihre Hände und Ihr Gesicht vor Dämpfen zu schützen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne vom Gerät rausnehmen.
- Während des Gebrauchs können die zugänglichen Oberflächen heiß sein. (Fig.2)
- Wenn Sie bemerken, dass schwarzer Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät rausnehmen.

Achtung

- Seien Sie sicher, dass Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche aufgestellt haben.
- Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Es kann in Bereichen wie professionelle Küchen, landwirtschaftliche Betrieben, Motels und andere nicht zu Wohnzwecken genutzten Außenbereichen nicht sicher verwendet werden.
- Die Verwendung des Geräts für professionelle oder semi-professionelle Zwecke oder die Nichtbeachtung der Anweisungen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Bei Nichtbenutzung des Geräts ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose.
- Das Gerät muss vor einem sicheren Transport oder Reinigung ca. 30 Minuten abkühlt werden,

Automatische Abschaltung

Im Gerät ist eine Zeitschaltuhr vorhanden und schaltet das Gerät automatisch aus, wenn es zu Null erreicht. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhrknopf gegen den Uhrzeigersinn auf Null stellen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach vorliegenden

wissenschaftlichen Erkenntnissen ist es bei sachgemäßer Anwendung nicht schädlich für den menschlichen Körper.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, flüssigem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch ab. Da das Gerät mit heißer Luft funktioniert, brauchen Sie die Pfanne nicht mit Öl füllen.

Vorbereitung für den Einsatz

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2. Stellen Sie den Korb in die Pfanne. (Fig.3)

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da der Luftstrom sich verschlechtern kann.

Gebrauch des Geräts

Dieses Gerät hat die Fähigkeit, mehrere Speisearten vorzubereiten; Hilfe erhalten Sie aus dem Rezeptbuch.

Braten mit heißer Luft

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2 .Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Fritteuse (Fig. 4)
3 .Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Anmerkung: Die Markierung MAX nicht überschreiten, da dies die Qualität der Speise beeinträchtigen kann (Siehe "Einstellungen" Abschnitt in diesem Kapitel).

4. Schieben Sie die Pfanne in Richtung auf die Fritteuse (Fig. 5)

Benutzen Sie die Pfanne niemals ohne Korb
Achtung: Berühren Sie die Pfanne nicht, da sie während und kurz nach dem Gebrauch sehr heiß sein kann. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

5. Drehen Sie den Temperaturregler auf den entsprechenden Temperaturwert. Siehe 'Einstellungen' in diesem Abschnitt, um die richtige Temperatur zu bestimmen.
6. Bestimmen Sie die für die Speise erforderliche Garzeit (Siehe 'Einstellungen' in diesem Abschnitt, um die richtige Temperatur zu bestimmen).
7. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten (Fig. 7).

Verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.

Anmerkung: Sie können das Gerät auch vorheizen, bevor Sie die Zutaten hineinlegen. Stellen Sie in diesem Fall den Zeitschaltuhrknopf auf 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizlampe erlischt. (ca. 3 min). Füllen Sie den Korb und drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Garzeit.

a. Die Betriebslampe und die Heizlampe leuchten auf.
b. Die Zeitschaltuhr zählt die eingestellte Garzeit herunter.
c. Während des Heißluftbratvorgangs schaltet sich die Heizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Das bedeutet, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
d. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird unter der Pfanne gesammelt.

8. Einige Zutaten müssen in der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden (Siehe 'Einstellungen' in diesem Kapitel). Halten Sie die Pfanne auf diese Weise am Griff, nehmen Sie sie aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Setzen Sie dann die Pfanne wieder in die Luftfritteuse (Fig 8).

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Griffknopf. (Fig.9)

Hinweis: Sie können den Korb aus der Pfanne nehmen und den Korb nur schütteln, um das Gewicht zu verringern. Nehmen Sie dann die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie die Grifftaste (Fig. 10).

Hinweis: Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit einstellen, müssen Sie die Zutaten schütteln, wenn die Zeitschaltuhr klingelt. Dies bedeutet jedoch, dass Sie die Zeitschaltuhr nach dem Schütteln auf die verbleibende Garzeit vom neuen an einstellen müssen.

9. Die eingestellte Garzeit ist beendet, wenn die Zeitschaltuhr klingelt. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

   Anmerkung: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dann den Temperaturregler auf 0.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten n bereit sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, stellen Sie die Pfanne wieder in das Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr für einige zusätzliche Minuten ein.
11. Entfernen Sie kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites), drücken Sie die Auslöseknopf und nehmen Sie den Korb aus der Pfanne. (Fig.11)

Am Boden der Pfanne angesammeltes Öl kann die Zutaten verunreinigen.

Die Pfanne und die Zutaten darin sind nach dem Heißluft-Bratprozess heiß. Je nach Art der Zutaten im Fritteuse kann Dampf aus der Pfanne austreten.

12. Legen Sie den Inhalt des Korbes in einen Schüssel oder einen Teller. (Fig.12)

Hinweis: Nehmen Sie große oder spröde Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

13. Wenn die Speise fertig ist, kann die Fritteuse andere Zutaten zubereiten.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen der Zutaten.
Anmerkung: Beachten Sie, dass diese Einstellungen allgemeine Einstellungen sind. Wir können nicht garantieren, dass sie die beste Einstellung für Ihre Zutaten sind, da Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten variieren können.

Hinweise:
- Kleine Zutaten werden normalerweise in kürzerer Zeit als große Zutaten gekocht.
- Größere Zutaten brauchen eine etwas längere Garzeit. Kleinere Zutaten brauchen kürzere Garzeiten.
- Das Schütteln und Mischen der Zutaten in der Hälfte des Garvorgangs sorgt für die besten Ergebnisse und ein gleichmäßiges Rösten der Zutaten.
- Um knusprige Ergebnisse zu erzielen, geben Sie für die frische Kartoffel etwas Öl. Nach dem Hinzufügen des Öls lassen Sie die Zutaten einige Minuten in der Luftfritteuse braten.

- Kochen Sie keine fettigen Zutaten wie Würste in der LUFTFRITTEUSE.
- Im Ofen gekochte Snacks können auch in der LUFTFRITTEUSE gekocht werden. Die maximale Menge, die für die Zubereitung knuspriger Pommes Frites benötigt wird, beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie einen fertigen Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Der fertige Teig wird in kürzerer Zeit als der hausgemachte Teig gebacken.
- Wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder dünne oder gefüllte Zutaten braten möchten, legen Sie die Kuchenform oder das Backblech in den Korb der LUFTFRITTEUSE.
- Mit der LUFTFRITTEUSE können Sie die Zutaten wieder erhitzen. Zum Wiedererhitzen von Zutaten die Temperatur maximal für 10 Minuten lang auf 150 ° C einstellen.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Anmerkung: Nehmen Sie die Pfanne vom Gerät, um die LUFTFRITTEUSE schneller abzukühlen.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können den Rückstand mit Entfettungsflüssigkeit reinigen.

Anmerkung: Die Pfanne und der Korb können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Hinweis: Wenn sich am Boden des Korbs oder der Pfanne Schmutz befindet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser, indem Sie eine kleine Menge Spülmittel hinzufügen. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie

die Pfanne und den Korb 10 Minuten im Wasser bleiben.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät nicht wie die normalen Haushaltsgeräten, wenn das Ende seiner Lebensdauer erreicht wird. Geben Sie an eine offizielle Sammelstelle zur Wiederverwertung ab. Somit tragen Sie zum Umweltschutz bei (Fig. 13)

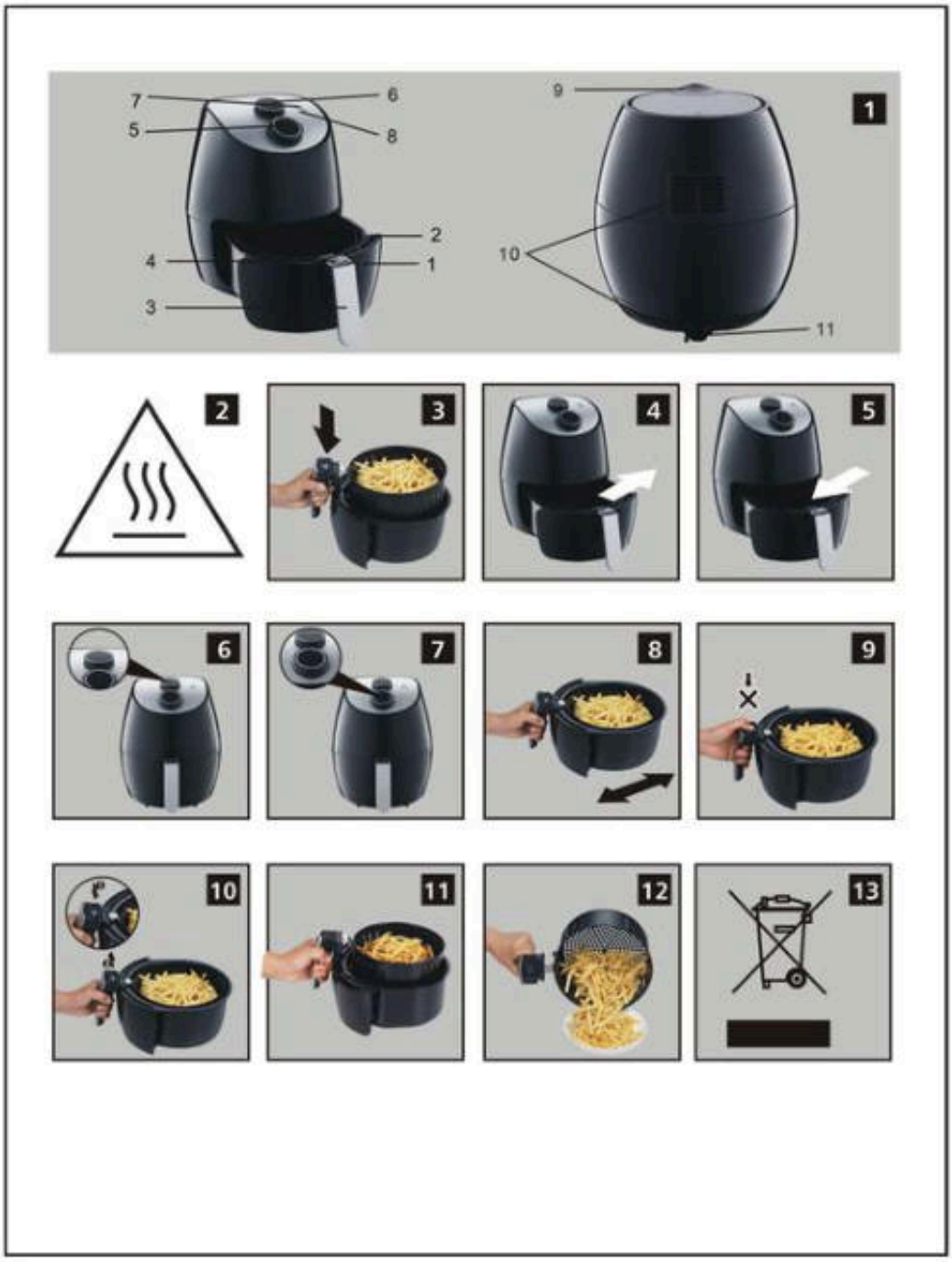
Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder Probleme mit dem Gerät haben, wenden Sie sich an Ihren Händler an.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
LUFTFRITTEUSE funktioniert nicht	Stecker des Geräts ist nicht eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose
	Zeitschaltuhr ist nicht eingestellt	Drehen Sie zum Einschalten des Geräts den Zeitschaltuhrknopf, um die gewünschte Garzeit einzustellen
Mit LUFTFRITTEUSE gebratene Zutaten kochen nicht	Die Zutatenmenge im Korb ist zu hoch.	Legen Sie weniger Zutaten in den Korb. Weniger Zutaten werden mehr gleichmäßig gebraten.
	Die Temperatureingestellung ist zu niedrig.	Bringen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (Siehe den "Einstellungen" Abschnitt im Kapital" Gebrauch des Geräts").
Zutaten werden in LUFTFRITTEUSE nicht richtig gebräunt	Einige Zutaten müssen in der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt und gemischt werden	Die oberen oder gekreuzten Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen um die Hälfte des Garvorgangs geschüttelt und gemischt werden. (Siehe den "Einstellungen" Abschnitt im Kapital" Gebrauch des Geräts").
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie von LUFTFRITTEUSE rausgenommen werden	Möglicherweise haben Sie Snacks zum Kochen in der Fritteuse verwendet.	Verwenden Sie ofengebackene Snacks, um sie knusprig zu machen, und geben Sie ein wenig Öl auf die Snacks.
Ich kann die Pfanne nicht richtig auf das	Zu viel Material im Korb	Füllen Sie den Korb nicht über der

Gerät stellen		MAX-Markierung
	Der Korb ist nicht richtig in die Pfanne eingestellt	Drücken Sie den Korb in die Pfanne bis Sie ein Klicken hören
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie kochen fettige Zutaten.	Nach dem Kochen von öligen Zutaten in LUFTFRITTEUSE verbleibt eine große Menge Öl in der Pfanne. Öl gibt weißer Rauch ab und die Pfanne heizt sich mehr als üblich auf. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät.
	In der Pfanne ist vom vorigen Gebrauch zurückgebliebenes Öl vorhanden.	Weißer Rauch kann durch in der Pfanne erhitztes Öl verursacht werden. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch.
Kartoffeln bräunen bei LUFTFRITTEUSE nicht richtig	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Bratens stabil bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Braten nicht gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffeln gründlich, um die Stärke von den Kartoffeln zu entfernen.
Frische Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn sie aus LUFTFRITTEUSE rausgenommen werden	Die knusprige Kartoffel hängt von der Menge an Wasser und Fett in den Kartoffeln ab.	Trocknen Sie die Kartoffeln gründlich, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Die Kartoffeln fein hacken, um sie knusprig zu machen
		Geben Sie eine kleine Menge Öl hinzu, um knusprige Kartoffeln zu erhalten.



Wiederverwertung



Dieses Produkt hat das selektive Klassifizierungszeichen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96 / EG wiederverwertet oder entfernt werden muss, um die Umweltbelastung so gering wie möglich zu halten. Wenden Sie an Ihre lokalen oder regionalen Behörden, um weitere Informationen zu erhalten.
Elektronische Produkte, die nicht dem selektiven Klassifizierungsverfahren unterliegen, sind möglicherweise Umwelt- und gesundheitsschädlich, da sie gefährliche Substanzen enthalten.

ZLN3598

Friteuse à Air avec Peu d'Huile de Capacité de 2.6 L

Introduction

Cette FRITEUSE à air ous permet de préparer vos aliments préférés d'une manière facile et saine. Elle peut cuire de nombreux plats en utilisant la circulation d'air chaud et son gril. La meilleure partie est que la FRITEUSE à air chauffe les aliments de tous les côtés et n'a même pas besoin d'utiliser l'huile pour faire cuire de nombreux nombreux plats.

Description Générale (Figure 1)

1. Panier
2. Cuve de la friteuse
3. Poignée de panier
4. Bouton pour laisser libre le panier
5. Voyant de chauffage
6. Voyant de puissance
7. Minuterie (0-30 minutes) / bouton de mise en marche
8. Bouton de contrôle de la température (80-200)
9. Entrée d'air
10. Ouvertures de sortie d'air
11. Cordon d'alimentation

Note Importante

Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation de l'appareil pour qu'il devienne dangereux en cas de fausse utilisation.

Danger

- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous le robinet parce qu'il a de nombreuses pièces électriques et chauffantes.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique ou court-circuit.
- Mettez tous les aliments à l'intérieur du panier pour qu'ils évitent tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne bloquez pas l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Le remplissage de la cuve avec d'huile peut provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement.

Avertissement

- Vérifiez que le voltage indiqué sur l'appareil est compatible avec celui du réseau.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages dans la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces.
- Ne laissez pas des personnes non autorisées remplacer ou réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Tenez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise non mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne connectez pas l'appareil à un minuteur externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, tels que des nappes ou des rideaux.
- N'adossez pas l'appareil à un mur ou un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre au derrière, sur les côtés et sur le dessus de l'appareil.
- Ne mettez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- La vapeur chaude sort des ouvertures de sortie d'air pendant le processus de friture avec l'air chaud. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité contre les sorties de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de la friteuse de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation. (Figure 2)
- Débranchez-le immédiatement si vous remarquez de la fumée noire sortant de l'appareil.
- Attendez que la fumée ait cessé de se propager avant de retirer la cuve de la friteuse de l'appareil.

Attention

- Assurez-vous que vous mettez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne peu pas être utilisé en toute sécurité dans les cuisines professionnelles, les fermes, les motels et d'autres environnements extérieurs non résidentiels.
- L'utilisation de l'appareil à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou de ne pas l'utiliser conformément aux instructions, annulera la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque voun n'utilisez pas.
- L'appareil doit refroidir pendant environ 30 minutes avant qu'il puisse être transporté ou nettoyé en toute sécurité.

Arrêt Automatique

Il y a une minuterie dans l'appareil et elle éteint automatiquement l'appareil lorsqu'elle atteint le zéro.

Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Champs Electromagnétiques (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il n'est pas nocif pour le corps humain lorsqu'il est utilisé correctement selon les preuves scientifiques existantants.

Avant la Première Utilisation

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et les décalques ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la cuve de la friteuse avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Il n'est pas nécessaire de remplir la cuve de la friteuse avec d'huile ou d'huile de friture parce que l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Préparations Pour l'Utilisation

1. Mettez votre appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
   Ne mettez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Placez le panier à l'intérieur de la cuve. (fig.3)
   Ne remplissez pas la cuve de la friteuse avec d'huile ou d'autres huiles.
   Ne mettez rien sur l'appareil, le flux d'air tombe en panne.

Utilisation de l'Appareil

Cet appareil a une capacité qui pourra préparer de nombreux plats; vous pouvez obtenir de l'aide dans le livre de recettes.

Friture avec l'Air Chaud

1. Branchez le câble électrique sur une prise mise à la terre.
2. Retirez attentivement la cuve de la friteuse de la friteuse (Figure 4).
3. Placez les ingrédients à l'intérieur du panier.
   Note: Ne dépassez pas la marque **MAX** pour que cela puisse affecter la qualité de la nourriture (Voir les "paramètres" dans ce chapître).
4. Poussez la cuve de la friteuse vers la FRITEUSE A AIR (Figure 5).
   N'utilisez jamais la cuve de la friteuse sans qu'il n'y ait pas de panier au dedans.
   Attention : Ne touchez pas la cuve de la friteuse parce elle peut être très chaude pendant l'utilisation et un peu de temps après. Tenez la cuve de la friteuse uniquement par la poignée.
5. Tournez le bouton de commande de température selon la valeur de température appropriée. Voir les "paramètres" dans ce chapître pour déterminer la température correcte.
6. Fixez le temps de cuisson requis pour la cuisson (Voir les "paramètres" dans ce chapitre pour déterminer la température correcte).

7. Tournez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson requise pour allumer l'appareil (Figure 7).

   Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

   Note: Vous pouvez également préchauffer l'appareil avant de mettre les ingrédients. Dans ce cas, réglez le bouton de la minuterie pour 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (environ 3 minutes). Remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie selon la durée de cuisson requise.

   a. Les voyants de puissance et de chauffage s'allument.
   b. La minuterie commence à compter à rebours le temps de cuisson défini.
   c. La lampe chauffante s'allume et s'éteint de temps en temps Pendant le processus de friture à l'air chaud. Cela signifie que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
   d. L'excès d'huile des matériaux est recueilli au dessous de la cuve.
8. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du processus de cuisson (Voir les "paramètres" dans ce chapitre). Retirez la casserole de l'appareil de cette façon en tenant la poignée et secouez-la. Ensuite, remettez la cuve au dedans de la friteuse à air (Figure 8).

   Attention: N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant le secouement (Figure 9).

   Astuce: Vous pouvez secouer le panier en retirant de la cuve de la friteuse afin de diminuer seulement son poids. Retirez ensuite la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée (Figure 10).

   Astuce: Vous devez secouer les ingrédients lorsque la minuterie sonne si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson. Cependant, cela signifie que vous devez réinitialiser la minuterie pour le temps de cuisson restant après avoir secoué.

9. Le temps de cuisson réglé s'est terminé lorsque la minuterie a sonné. Retirez la cuve de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.

   Note : Vous pouvez également éteindre l'appareil de façon manuelle. Ensuite, tournez le bouton de contrôle de la température pour se mettre à 0.

10. Contrôlez si les ingrédients sont prêts.
    Remettez la cuve à l'intérieur de l'appareil si les ingrédients ne sont pas prêts et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
11. Prenez les petits ingrédients (par exemple, les frites), appuyez sur le bouton de dégagement du panier et retirez le panier de la cuve (Figure 11).

    L'huile recueillie au bas du plafond peut avoir une contamination de l'huile avec d'autres matériaux.

vapeur peut s'échapper de la casserole selon la nature des ingrédients au dedans de la friteuse.

12. Prenez les ingrédients à l'intérieur du panier pour mettre dans un bol ou une assiette (Figure12).
Astuce : Prenez les ingrédients gros ou fragiles du panier à l'aide d'une pince.

13. La friteuse est prêt à cuire d'autres ingrédients lorsque les aliments sont prêts.

Paramètres

Le tableau suivant vous aidera à choisir les paramètres de base des ingrédients.

Note: N'oubliez pas que ces paramètres sont des paramètres globaux. Comme l'origine, la taille, la forme et la marque des matériaux peuvent varier, nous ne pouvons pas garantir qu'ils constituent le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Retirer la cuve de l'appareil pendant le processus de friture à l'air chaud efficace très peu le processus pour que la technologie de l'air rapide réchauffe simultanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Astuces :

- *Les petits ingrédients sont généralement cuits dans une courte durée que les gros.*
- *Les ingrédients plus gros ont besoin d'un temps de cuisson légèrement plus long; des ingrédients plus petits ont besoin des temps de cuisson plus courts.*
- *Mélanger les ingrédients en secouant dans la moitié du processus de cuisson garantit les meilleurs résultats et un grillage uniforme des ingrédients.*
- *Ajoutez un peu d'huile à la pomme de terre fraîche pour obtenir des résultats croustillants. Faites frire les ingrédients dans la friteuse à air pendant quelques minutes après avoir ajouté l'huile.*
- Ne faites pas cuire d'excès d'ingrédients gras, tels que des saucisses, dans la FRITEUSE A AIR.
- Les mises en bouche qui fait cuire au four peuvent être cuites dans la FRITEUSE A AIR.
- La quantité maximale requise pour préparer des pommes frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête pour préparer les mises en bouche de manière rapide et facile. La pâte prête est cuite en moins de temps que la pâte faite maison.
- Mettez le moule à gâteau ou le plateau du four dedans du panier de la FRITEUSE A AIR si vous voulez faire cuire des gâteaux ou une quiche ou faire frire des ingrédients minces ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la FRITEUSE A AIR pour réchauffer à nouveau les ingrédients. Réglez la température à 150 boyunca pendant 10 minutes maximum pour réchauffer les matériaux.

1. Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.
   Note : Retirez la cuve de friteuse de l'appareil pour que la FRITEUSE A AIR réfroidisse plus rapide.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un ciffon humide.
3. Nettoyez le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

   Vous pouvez nettoyer les résidus avec un liquide dégraissant.

   Note : La cuve de la friteuse et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

   Astuce: Remplissez la casserole d'eau chaude en ajoutant une petite quantité de détergent à vaisselle s'il y a de la saleté au fond du panier ou du plafond. Placez le panier au plafond et laissez la casserole et le panier rester dans l'eau pendant 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Stockage

1. Débranchez l'appareil.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne mettez pas au rebut l'appareil avec la plupart des articles normaux lors que la durée de vie de l'appareil s'est terminée; livrez-le à un point de collecte officiel pour pouvoir faire le recyclage. C'est ainsi que vous contribuerez à la protection de l'environnement (Figure 13).

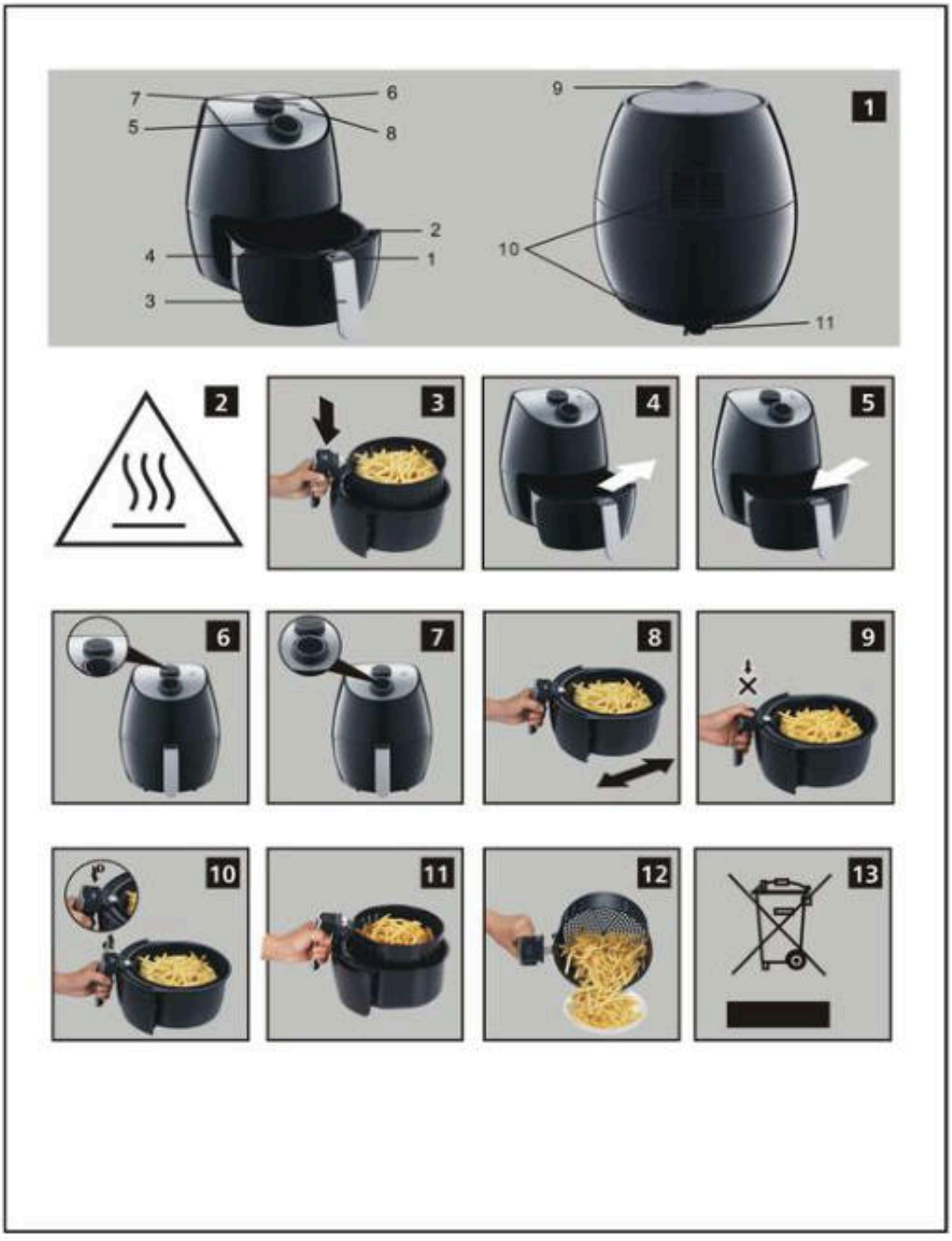
Garantie et Service

Veuillez contacter votre distributeur si vous avez besoin de service ou d'informations, ou si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil.

Dépannage

Problème	Cause Probable	Solution
FRITEUSE A AIR ne fonctionne pas.	La fiche de l'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche du réseau sur la prise mise à la terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Tournez le bouton de minuterie pour fonctionner l'appareil et régler selon la durée de cuisson requise.
Les ingrédients qui font frire avec la FRITEUSE A AIR ne cuissent pas.	La quantité des ingrédients sont plus que la moyenne.	Mettez au panier les ingrédients en petite quantité. Les ingrédients en petite quantité frissent le plus mieux.
	La température de réglage est basse.	Réglez le bouton de contrôle de la chaleur selon le réglage de température (Voir la partie de "paramètres" dans le chapître de "l'utilisation de l'appareil").
Les ingrédients ne frissent pas bons dans la FRITEUSE A AIR.	Certains ingrédients doivent être mélangés en secouant à la moitié du processus de cuisson.	Les ingrédients sur les uns les autres et en forme croisée (Ex.des pommes frites), doivent être mélangés en secouant à la moitié du processus de cuisson. Voir la partie de "paramètres" dans le chapître de "l'utilisation de l'appareil".
Les mises en bouche ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont sorties de la FRITEUSE A AIR.	Vous avez utlisé peut-être des mises en bouche qui doivent être cuites dans la friteuse.	Utilisez les mises en bouche qui font cuire dans le four et mettez un peu d'huile avec la brosse.
Je ne peux pas insérer la cuve de la friteuse de manière correcte.	Il ya des ingrédients plus que normal.	Ne remplissez pas le panier sur le dessus de la signe MAX.
	Le panier n'est pas placé de manière correcte à l'intérieur de la cuve.	Appuyez sur le panier jusqu'à ce que l'on entend la voix "clic".
Une fumée blanche vient de l'appareil.	Vous cuissez des ingrédients gras.	Une petite quantité d'huile reste dans la cuve après avoir cuite les ingrédients gras dans la FRITEUSE A AIR. L'huile fait sortir la fumée blanche et la cuve se chauffe plus que normale. Cela n'efficace pas l'appareil et ne change pas le résultat.
	Il existe des résidus d'huile qui restent d'un usage antérieur dans la cuve.	La fumée blanche peut être provenue de l'huile qui se chauffe dans la cuve de friteuse. Nettoyez la cuve après chaque utilisation.
Les pommes de terre ne frissent pas bon dans la FRITEUSE A AIR.	Vous n'utilisez pas le produit de patate correcte.	Utilisez la patate fraîche et assurez-vous que les pommes de terre restent fixe pendant la cuisson.

	Vous n'avez pas lavé les pommes de terre avant de faire frire.	Lavez les pommes de terre de manière correcte pour supprimer l'amidon.
Les pommes frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont sorties de la FRITEUSE A AIR.	La croustille des pommes de terre dépend à la quantité d'eau et d'huile se trouvant dans les pommes de terre.	Séchez bien les pommes de terre avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez finement les pommes de terre pour obtenir les pommes de terre plus croustillantes.
		Ajoutez une petite quantité d'huile pour obtenir les pommes de terre plus croustillantes.



Recyclage



Ce produit possède la signe de classification sélective pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
Ce symbole indique que le produit doit être recyclé ou éliminé conformément à la directive européenne 2002/96 / CE afin de minimiser son impact sur l'environnement.
Veuillez contacter vos autorités locales ou régionales pour plus d'informations,
Les produits électroniques qui ne sont pas soumis au processus de classification facultative sont potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé humaine car ils contiennent des substances dangereuses.

ZLN -3548

سرخ‌کن هوایی با روغن کم و ظرفیت 2/6 لیتر

- **مقدمه:**

دستگاه سرخ‌کن هوایی، به شما کمک می‌کند تا انواع غذاهای مورد علاقه خود را به آسانی و بسیار سریع آماده کنید. این دستگاه با بهره‌گیری از گردش هوای گرم و توری‌های مخصوص شما را در امر طبخ غذاهای لذیذ یاری خواهد کرد. یکی از ویژگی‌های مهم سرخ‌کن هوایی این است که غذا در این دستگاه از تمام جوانب و زوایا گرم می‌شود و در بسیاری موارد حتی نیاز به استفاده از روغن نیز نمی‌باشد.

- **معرفی کلی دستگاه: (شکل1)**

1ـ سبد

2ـ تابه

3ـ دستگیره سبد

4ـ دکمه آزادسازی سبد

5ـ چراغ گرم کننده

6ـ چراغ اتصال به نیروی برق

7ـ زمان‌سنج (0ـ30 دقیقه) / دکمه روشن و خاموش

8ـ دکمه کنترل حرارت (80 ـ200 درجه سانتیگراد)

9- ورودی هوا

10ـ منافذ خروج هوا

11ـ سیم برق

- **نکته مهم:**

لازم به ذکر است جهت پیشگیری از خطرات و سوانح احتمالی و همچنین استفادهٔ بهینه، قبل از استفاده از دستگاه، حتماً این دستورالعمل را با دقت مطالعه نموده و نکات ضروری را جهت استفاده بهتر از دستگاه بکار برید.

- **خطر**

ـ دستگاه دارای قسمت‌های برقی می‌باشد، بنابراین به هیچ‌وجه آن را در آب غوطه‌ور نکنید و همچنین از قرار دادن آن زیر شیر آب جداً خودداری نمایید.

ـ جهت جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی و یا خطر اتصال برقی از تماس مایعات و آب با دستگاه خودداری کنید.

ـ جهت جلوگیری از تماس مستقیم با اجزاء گرم کنندهٔ دستگاه، تمام مواد غذایی را در داخل سبد مخصوص قرار دهید.

ـ در هنگامی‌که دستگاه روشن می‌باشد، از مسدود نبودن کانال‌های هوای ورودی و منافذ خروج هوا اطمینان حاصل فرمایید.

ـ پر کردن تابه با روغن ممکن است ایجاد خطر آتش‌سوزی را افزایش دهد.

ـ هنگامی که دستگاه روشن می‌باشد، هرگز دست خود را داخل آن نبرید.

• هشدار

ـ لطفاً کنترل کنید که آیا ولتاژ و مشخصات فنی برق مورد نیاز دستگاه و شبکه با یکدیگر همخوانی داشته باشد.

ـ اگر چنانچه در قسمت دوشاخه، سیم برق و یا اجزاء دیگر دستگاه، خرابی و یا خسارت ملاحضه کردید، به هیچ‌وجه از دستگاه استفاده نکنید.

ـ سیم برق دستگاه می‌بایست توسط افراد مجرب و متخصص فن تعویض شود. از اقدامات مغایر با این حالت و مراجعه به افراد غیر متخصص، خودداری نمایید.

ـ دستگاه و سیم برق آن را بدور از دسترس کودکان نگهداری کنید.

ـ از تماس سیم برق دستگاه با سطوح گرم و داغ خودداری ورزید.

ـ حتماً سیم برق دستگاه را به پریزی وصل نمایید که دارای خط ارت باشد و اطمینان حاصل کنید که دوشاخه به‌صورت صحیح به پریز وصل شده باشد.

ـ دستگاه را به زمان‌سنج خارجی وصل نکنید.

ـ دستگاه را در نزدیکی و مجاورت رومیزی و پرده و اشیاء پارچه‌ای قرار ندهید و روی دستگاه را با آن‌ها نپوشانید.

ـ از چسباندن دستگاه به دیوار و یا یک دستگاه دیگر خودداری نمایید. پشت و کنار و روی دستگاه حداقل تا فاصله 10 سانتیمتری می‌بایست فضای باز و خالی داشته باشد.

ـ از قرار دادن اشیاء گوناگون بر روی دستگاه جداً پرهیز نمایید.

ـ بجز موارد توضیح داده شده در این دستورالعمل از دستگاه برای مقاصد دیگر استفاده ننمایید.

ـ هنگام روشن کردن و استفاده از دستگاه، حتماً تا پایان کار کنار دستگاه بمانید و آن را به حال خود رها نکنید.

ـ هنگام کار، از منافذ خروج هوای دستگاه، هوا و بخار گرم خارج می‌شود. جهت جلوگیری از خطر سوختگی فاصله لازم خود را با این منافذ حفظ کنید.

درضمن هنگام بیرون آوردن تابه از دستگاه مراقب باشید هوا و بخار هوای گرم، خطر سوختگی ایجاد نکند.

ـ هنگام روشن بودن دستگاه، کلیهٔ سطوح قابل تماس با دستگاه ممکن است داغ باشد، جهت حفظ سلامتی، مراقبت‌های لازم را اعمال نمایید. (شکل 2)

ـ در صورتی که از دستگاه دود سیاه خارج شود، بلافاصله دستگاه را خاموش نموده و سیم آن را از برق بکشید.

ـ قبل از این‌که تابه را از دستگاه خارج کنید منتظر بمانید تا دود و بخار از بین برود.

• دقت

ـ لطفاً دستگاه را در محلی افقی، مسطح و ثابت قرار دهید و از مناسب بودن محل استقرار دستگاه اطمینان حاصل کنید.

ـ این دستگاه برای استفاده در منازل طراحی شده است. بنابراین استفاده از دستگاه در فضاهای حرفه‌ای، آشپزخانه‌های بزرگ، مزارع، هتل‌ها و امکان غیرمسکونی و... مناسب نبوده و احتمال ایجاد خطرات احتمالی را افزایش می‌دهد.

ـ استفاده از دستگاه با مقاصد حرفه‌ای و نیمه حرفه‌ای و یا مغایر با این دستورالعمل گارانتی دستگاه را غیرقابل اجرا می‌نماید.

ـ هنگامی‌که از دستگاه استفاده نمی‌کنید سیم برق آن را حتماً از پریز خارج نمایید.

ـ جهت نظافت و جابجایی دستگاه حداقل 30 دقیقه پس از استفاده منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.

- **خاموشی خودکار**

در داخل دستگاه یک عدد زمان‌سنج خودکار وجود دارد. وقتی این زمان‌سنج به نقطه صفر برسد دستگاه به‌صورت خودکار خاموش خواهد شد. در عین حال شما نیز می‌توانید با چرخاندن زمان‌سنج در مسیر عکس عقربه‌های ساعت آن را به‌صورت دستی خاموش کنید.

- **فضای الکترومغناطیسی**

دستگاه‌ها براساس استانداردهای فضاهای الکترومغناطیسی طراحی و تولید شده است. در صورت استفاده مناسب؛ دستگاه به هیچ عنوان برای سلامت انسان مضر نمی‌باشد.

- **توصیه‌های ضروری قبل از اولین استفاده:**

1ـ تمام مواد بسته‌بندی، لوازم و اتیکت‌های آن را خارج کنید.

2ـ تابه و سبد دستگاه را با آب و مایع ظرفشویی به‌وسیله اسفنج نرم شسته و نظافت نمایید. این اجزاء را می‌توانید به راحتی در داخل ماشین ظرفشویی قرار داده و بشویید.

3ـ قسمت داخلی و خارجی دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید. از آنجا که دستگاه با گردش هوای گرم، مواد غذایی را طبخ و سرخ می‌کند، نیازی نیست تا تابه را با روغن و یا روغن سرخ‌کردنی پر کنید.

- **مقدمات لازم برای استفاده از دستگاه:**

1ـ دستگاه را بر روی یک سطح صاف و ثابت و افقی قرار دهید.

دستگاه را بر روی سطحی که به حرارت مقاوم نیست قرار ندهید.

2ـ سبد را در داخل تابه قرار دهید.(شکل 3)

تابه را با روغن و مایعات دیگر پر نکنید.

از قرار دادن اشیاء گوناگون و دکوری بر روی دستگاه خودداری نمایید، زیرا جریان هوا را مختل خواهد کرد.

- **نحوه استفاده از دستگاه:**

این دستگاه قادر به طبخ و آماده کردن انواع غذاها می‌باشد. بنابراین شما می‌توانید از کتاب طبخ غذا استفاده کنید.

• سرخ کردن با هوای گرم

1ـ سیم برق دستگاه را به پریزی که دارای خط ارت می‌باشد، وصل نمایید.

2ـ تابه را با دقت از داخل دستگاه سرخ‌کن خارج نمایید. (شکل 4)

3ـ مواد غذاییمورد نظر را داخل سبد قرار دهید.

تذکر: برای کیفیت مناسب، مواد غذایی را حداکثر تا علامت ماکسیمم (max) در سبد پر کنید نه بیشتر.

(به قسمت تنظیمات در این بخش مراجعه نمایید.)

4ـ تابه را به آرامی به طرف سرخ‌کن هوایی هدایت نمایید. (شکل 5)

از استفادهٔ تابه بدون سبد جداً خودداری نمایید.

توجه: هنگام روشن بودن دستگاه و مدتی بعد از خاموش شدن دستگاه به هیچ عنوان بـه داخـل آن دسـت نزنید زیرا ممکن است خیلی داغ بوده و امکان خطر سوختگی را افزایش دهد. تابه را تنها با استفاده از دستگیره خارج کنید.

5ـ دکمهٔ مخصوص تنظیم درجه حرارت را بچرخانید و آن را با درجهٔ حرارت مناسب تنظیم کنید. (بـرای تنظـیم صـحیح درجه حرارت به بخش تنظیمات این قسمت مراجعه کنید.)

6ـ زمان پخت را تنظیم نمایید. (برای تنظیم صحیح زمان پخت به بخش تنظیمات این قسمت مراجعه نمایید)

7ـ برای روشن کردن دستگاه، درجهٔ زمان‌سنج را به اندازهٔ لازم جهت پخت دلخواه، پیچانده و تنظیم کنید. (شکل 7)

اگر چنانچه دستگاه سرد باشد، 3 دقیقه به مدت زمان پخت اضافه کنید.

تذکر: در صورت لزوم می‌توانید قبل از آن‌که مواد غذایی را داخل دستگاه بگذارید، دستگاه را گرم کنیـد. در ایـن صـورت زمان‌سنج را روی 3 دقیقه تنظیم کنید و منتظر بمانید تا چراغ گرم کننده خاموش شود. (تقریباً 3 دقیقه). سبد دستگاه را بـا مواد غذایی مورد نظر پر کنید و زمان‌سنج را به مدت زمان پخت دلخواه تنظیم نمایید.

الف ـ چراغ نیرو و چراغ گرم‌کننده روشن خواهد شد.

ب ـ زمان‌سنج دستگاه مدت زمان تنظیم شده برای پخت را بصورت معکوس شمارش خواهد کرد.

ج ـ در هنگام عمل سرخ کردن با هوای گرم، بعضی مواقع چراغ گرم کننده خـاموش و روشـن خواهـد شـد. در این‌گونـه موارد قسمت گرم‌کننده دستگاه برای تنظیم درجه حرارت پخت، روشن و خاموش خواهد شد.

د ـ روغن اضافی روی مواد غذایی در تابه جمع خواهد شد.

8 ـ بعضی از مواد غذایی را در مرحله نیمهٔ پخت، باید تکان داد و یا هم زد. (لطفاً به قسمت تنظیمات این بخـش مراجعـه کنید). در این‌گونه موارد با استفاده از دستگیره، تابه را از دستگاه بیـرون آوریـد و تکـان دهیـد. سـپس مجـدداً آن را داخـل دستگاه بگذارید.(شکل 8)

توجه: هنگام تکان دادن، دکمهٔ دستگیره را فشار ندهید. (شکل 9)

سرنخ: شما می‌توانید برای کم کردن وزن سبد، آن را از دستگاه خارج کرده و تکان دهید. سپس تابه را از دستگاه بیـرون آورده و روی یک سطح مقاوم به حرارت قرار دهید و دکمهٔ دستگیره را فشار دهید. (شکل 10)

سرنخ: شما می‌توانید زمان‌سنج را به اندازهٔ نیمی از زمان پخت تنظیم کنید. در این صورت وقتی زمان‌سنج دستگاه را خاموش کرد، می‌توانید مواد غذایی را تکان دهید. اما پس از گذاشتن مجدد سبد داخل دستگاه، می‌بایست زمان‌سنج را به مدت باقی‌ماندهٔ زمان پخت، مجدداً تنظیم نمایید.

9ـ هنگامی‌که زنگ زمان‌سنج به گوش رسید، زمان پخت به پایان رسیده است. تابه را از دستگاه خارج و روی یک سطح مقاوم به حرارت قرار دهید.

یادداشت: شما می‌توانید دستگاه را به صورت دستی نیز خاموش کنید. سپس دکمهٔ تنظیم حرارت پخت را نیز می‌بایست نسبت به درجه صفر تنظیم کنید.

10ـ پخت دلخواه مواد غذایی را کنترل کنید.

اگر چنانچه مواد غذایی هنوز به خوبی پخته نشده و دلخواه شما نمی‌باشد، تابه را مجدداً در دستگاه بگذارید و برای چند دقیقه دیگر دستگاه را روشن کنید و پخت مواد غذایی را به حالت دلخواه انجام دهید.

11ـ مواد غذایی کوچک را از دستگاه خارج کنید. (به عنوان مثال سیب‌زمینی سرخ شده). دکمهٔ آزاد کنندهٔ دستگیره سبد را فشار دهید و سبد را از تابه جدا کنید. (شکل 11)

روغن جمع شده در تابه زیر دستگاه ممکن است مواد غذایی را روغنی کند.

فراموش نکنید در عمل سرخ کردن با هوای گرم مواد غذایی، تابه و سبد داغ است. با توجه به نوع مواد غذایی، ممکن است هنگام سرخ کردن و یا پخت، بخار تولید شود.

12ـ مواد غذایی داخل سبد را در یک کاسه یا بشقاب خالی کنید. (شکل 12)

سرنخ: مواد غذایی بزرگ و یا شکننده را به کمک یک گیره از سبد خارج کنید.

13ـ زمانی‌که سرخ کردن و یا پخت غذا به پایان رسید، دستگاه برای طبخ بعدی آماده است.

- **تنظیمات:**

جدول زیر برای طبخ مواد غذایی شما را راهنمایی خواهد کرد.

لطفاً فراموش نکنید که اطلاعات زیر، تنظیمات عمومی دستگاه است و نوع مواد غذایی، ابعاد، شکل و برند آن‌ها ممکن است در تنظیمات مندرج زیر تغییر ایجاد کند. بدین لحاظ تنظیمات مندرج در جدول زیر قطعی نبوده و هیچ تضمینی برای اعتبار آن‌ها وجود ندارد.

با استفاده از تکنولوژی هوای گرم، هوای داخل دستگاه به سرعت داغ می‌شود و در عملکرد سرخ کردن و پخت، خارج کردن تابه از دستگاه، عملکرد را تحت‌الشعاع قرار نخواهد داد.

- **نکات یادآوری:**

ـ معمولاً مواد غذایی کوچک زودتر از مواد غذایی بزرگ پخته می‌شود.

ـ مواد غذایی با ابعاد بزرگ برای طبخ به زمان بیشتری نیاز دارند و موادغذایی کوچک برای طبخ به زمان پخت کمتری نیاز دارند.

ـ به هم زدن و یا تکان دادن مواد غذایی برای طبخ و سرخ کردن هماهنگ مواد غذایی، تأثیر بسزایی خواهد داشت،

بنابراین توصیه می‌شود در نیمهٔ زمان پخت آن‌ها را تکان داده و زیر و رو کنید.

ـ برای این‌که عمل سرخ کردن ترد و هماهنگ باشد، توصیه می‌شود به مواد غذایی مانند سیب‌زمینی قدری روغن اضافه کنید. بعد از آغشته کردن سیب‌زمینی به روغن، چند دقیقه دیگر عمل سرخ کردن و طبخ را ادامه دهید.

ـ از پختن مواد بسیار روغنی مانند سوسیس، در سرخ‌کن هوایی خودداری فرمایید.

ـ شما می‌توانید تنقلاتی را که در فر پخته می‌شود را نیز در سرخ‌کن هوایی طبخ کنید.

ـ برای سرخ کردن سیب‌زمینی، حداکثر ظرفیت دستگاه 500 گرم (نیم‌کیلو) است.

ـ برای طبخ تنقلات و مواد پر کردنی از خمیر آماده استفاده کنید. زیرا خمیر آماده از خمیر خانگی زودتر پخته می‌شود.

ـ برای پخت کیک و تنقلات و مواد پر کردنی و مواد نازک می‌توانید از سینی مخصوص فر و یا ظروف مخصوص کیک‌پزی استفاده نمایید و آن‌ها را در داخل تابه بگذارید.

ـ شما می‌توانید برای گرم کردن مواد غذایی که از قبل طبخ شده نیز از این دستگاه استفاده کنید. برای گرم کردن مواد غذایی که قبلاً طبخ شده است، زمان را 10دقیقه و حرارت را 150 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

1ـ سیم برق دستگاه را از پریز خارج کنید و منتظر بمانید تا دستگاه سرد شود.

یادداشت: به منظور تسریع در سرد شدن دستگاه، می‌توانید تابه را از دستگاه خارج کنید.

2ـ قسمت داخلی و خارجی دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

3ـ سبد و تابه را با آب و مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید.

مواد غذایی سرخ شده باقی‌مانده در تابه را می‌توانید با مواد شوینده روغنی تمیز کنید.

یادداشت: سبد و تابه را می‌توانید با استفاده از ماشین ظرفشویی نیز بشویید.

نکته: اگر هنوز در تابه ذرات سرخ شدهٔ مواد غذایی باقی مانده است، می‌توانید با کمک مایع ظرفشویی و آب گرم تابه را بشویید. سبد را داخل تابه بگذارید و 10 دقیقه آن را در آب گرم و مایع ظرفشویی نگهدارید تا کاملاً نرم و تمیز شود و سپس آن را بشویید.

4ـ داخل دستگاه را با آب گرم و اسفنج نرم تمیز کنید.

5ـ برای نظافت المنت‌های گرم کنندهٔ مواد غذایی می‌توانید از بُرس و فرچه استفاده کنید.

- **نگهداری:**

1ـ سیم دستگاه را از برق بیرون بکشید.

2ـ تمام قطعات دستگاه را تمیز کرده و خشک نگه دارید.

- **مسائل زیست محیطی:**

زمانی‌که عمر مفید و کارآیی دستگاه خاتمه یافت، دستگاه خراب شده را همراه با دیگر زباله‌ها دور نریزید. دستگاه را به مراکز مخصوص بازیافت زباله تحویل دهید. بدین ترتیب موازین زیست محیطی را رعایت خواهید نمود. (شکل 13)

- **گارانتی و سرویس:**

در صورت نیاز به خدمات سرویس و یا اطلاعات بیشتر لطفاً با نماینده و توزیع کنندهٔ دستگاه ارتباط برقرار کنید.

- **رفع اشکال**

مشکل	علت احتمالی	راه‌حل
سرخ‌کن کار نمی‌کند	سیم برق دستگاه به پریز وصل نیست	سیم برق دستگاه را به پریز دارای خط ارت و ولتاژ مناسب وصل کنید
	زمان‌سنج تنظیم نشده است	با در نظر گرفتن زمان مناسب برای پخت، زمان‌سنج را تنظیم کنید.
مواد غذایی در سرخ‌کن به‌صورت کامل پخته نمی‌شود.	مقدار مواد غذایی داخل سبد بیش از حد مناسب برای پخت و یا سرخ‌کردن است	مقدار مواد غذایی داخل سبد را کاهش دهید. مقدار مناسب مواد غذایی در داخل سبد خوب سرخ خواهد شد.
	درجه حرارت به میزان لازم تنظیم نشده است.	دکمه تنظیم درجه حرارت را به میزان لازم تنظیم کنید. لطفاً به قسمت تنظیمات بخش مربوط مراجعه کنید.
مواد غذایی در داخل سرخ‌کن هوایی به خوبی سرخ نمی‌شود.	بعضی مواد غذایی به‌هنگام سرخ‌کردن نیاز دارد تا در نیمهٔ‌کار سرخ کردن، آنها را تکان داد و یا به هم زد.	بعضی مواد غذایی (مانند سیب‌زمینی) در نیمهٔ کار سرخ‌کردن نیاز دارد تا زیر و رو شود و به همین منظور بهتر است سبد را تکان دهید. (لطفاً به قسمت تنظیمات بخش مربوط مراجعه کنید.)
مواد غذایی تنقلات در دستگاه به‌خوبی سرخ نشده تُرد نیستند	نوع تنقلات مواد غذایی انتخاب شده می‌بایست مناسب با دستگاه سرخ‌کن باشد.	لطفاً از تنقلاتی استفاده کنید که پخت آنان در فر مناسب باشد و برای خوب سرخ شدن، قبلاً آن‌ها را با روغن آغشته کنید.
نمی‌توانم تابه را درست در دستگاه جا بگذارم	در سبد بیش از اندازه مواد غذایی وجود دارد.	سبد را تا علامت (MAX) با مواد غذایی پر نکنید.
	سبد به خوبی در تابه جا گذاشته	سبد را تا شنیدن صدای کلیک در

	نشده است.	تابه فشار دهید.
از دستگاه دود سفید خارج می‌شود.	مواد غذایی روغن‌دار طبخ می‌کنید.	اگر مواد غذایی روغن‌دار طبخ می‌کنید در تابه زیر مقدار زیادی روغن جمع خواهد شد و روغن وقتی داغ می‌شود، بخار و دود سفید تولید می‌کند و تابه بیش از حد داغ خواهد شد. این موضوع تأثیری در کارکرد دستگاه نخواهد داشت.
	در تابه از عملکرد سرخ کردن قبلی، مقداری روغن باقی مانده است.	دود و بخار سفید از داغ شدن روغن مانده در تابه ایجاد می‌شود. لطفاً بعد از هربار استفاده، تابه را تمیز کنید.
سیب‌زمینی به خوبی در دستگاه سرخ نمی‌شود.	نوع سیب‌زمینی مصرف شده مناسب نیست.	از سیب‌زمینی تازه استفاده کنید و در هنگام سرخ شدن، آن‌ها را ثابت نگه‌دارید. نباید حرکت کنند.
	قبل از سرخ کردن، سیب‌زمینی‌ها را نشسته‌اید.	برای این‌که در سطح سیب‌زمینی نشاسته باقی نماند، آن‌ها را قبل از سرخ کردن به‌خوبی بشویید.
سیب‌زمینی‌های تازه بعد از سرخ شدن در دستگاه به اندازه کافی تُرد نیستند.	تُرد شدن سیب‌زمینی سرخ کرده به میزان آب و روغن سیب‌زمینی بستگی دارد.	حتماً قبل از اضافه کردن روغن، سیب‌زمینی‌ها را به خوبی خشک کنید.
		سیب‌زمینی‌ها را نازک‌تر ببرید تا تُردتر بشوند.
		برای تُرد شدن سیب‌زمینی، از روغن کمتری استفاده کنید.



- **بازیافت**

این دستگاه دارای علامت رده انتخابی بازیافت دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) می‌باشد.

با توجه به این علامت و براساس دستورالعمل 2002/96/EC اروپا، این دستگاه می‌بایست بازیافت شود.

جهت کسب اطلاعات بیشتر لطفاً با مقامات محلی ارتباط برقرار کنید.

دستگاه‌های رده غیر انتخابی الکترونیکی ممکن است دارای اجزایی باشند که به سلامت انسان و محیط زیست لطمه وارد کنند.

ZLN3598
Friteza na vruć zrak kapaciteta 2.6 L

Ulaz

Ova FRITEZA na vruć zrak vam omogućuje pripremu omiljenih jela lako i na zdrav način. Koristeći cirkulacija vrućeg zraka i gril možete pripremiti najraznovrsnija jela. Najbolji dio je da ova FRITEZA na vruć zrak zagrijava hranu sa svih strana i kod većine jela čak ne treba koristiti masti.

Opći opis (Slika 1)

- Košara
- Posuda
- Ručka košare
- Gumb za otpuštanje košare
- Svijetlo za temperaturu
- Svijetlo napajanja
- Timer - brojač (0- 30 minuta)/gumb za uključenje
- Regulator temperature (80-200°C)
- Ulaz za zrak
- Otvori za izlaz zraka
- Kabel za napajanje

Važno

Zbog opasnosti u slučaju zlouporabe prije uporabe molimo pažljivo pročitajte upute.

Opasnost

- Zbog mnogo električnih i grijaćih dijelova uređaj nemojte potapati u vodu niti prati pod mlazom vode.
- Kako biste sprečili strujni udar ili kratki spoj nemojte dopustiti ulazak tekućine u uređaj.
- Kako biste spriječili kontakt s grijačima svu hranu stavljajte u košaru.
- Dok uređaj radi ne blokirajte ulaz za zrak i otvore za izlaz zraka.
- Punjenje tave uljem može izazvati požar.
- Tijekom rada ne dirajte unutrašnjost uređaja.

Upozorenje

- Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju mrežnom naponu.
- Ako su utikač, kabel napajanja ili drugi dijelovi oštećeni, uređaj nemojte koristiti.
- Ne dopustite zamijenu ili popravak oštećenog kabela za napajanje neovlaštenim osobama.
- Uređaj i kabel za napajanje držite van dohvata dijece.
- Kabel za napanjanje držite dalje od vrućih površina.
- Utikač uređaja nemojte uključivati u neuzemljenu utičnicu. Uvijek provijerite je li utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Koristiti samo timer uređaja i ne spajati preko vanjskog timera.
- Preko, ispod ili u blizinu uređaja ne stavljati lako zapaljive materijale kao što su zavjese ili stolnjaci.
- Ne naslanjajte uređaj na zid ili druge uređaje. Iza, sa bočnih strana i iznad uređaja ostavite najmanje 10 cm prostora.
- Ne stavljajte ništa na uređaj.
- Ne koristite uređaj za druge svrhe osim ovih opisanih u priručniku.
- Dok radi ne ostavljajte uređaj bez nadzora.

- Tijekom prženja vrućim zrakom vruća para izlazi iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Također, pazite na vruću paru i zrak prilikom vađenja posude iz aparata.
- Tijekom upotrebe dostupne površine mogu biti vruće. (Slika 2)
- Ako primijetite crni dim koji izlazi iz aparata odmah kabel za napajanje isključite iz utičnice.
Pričekajte da se dim prestane širiti i razide prije nego izvadite posudu iz uređaja.

Oprez

- Provjerite da li je uređaj postavljen vodoravno na ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Profesionalne, javne kuhinje, moteli ili druga vanjska okruženja koja ne pripadaju stambenim jednicama ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Korištenje uređaja u profesionalne ili polu-profesionalne svrhe, kao i korištenje koje nije u skladu sa uputama, poništava jamstvo.
- Kada ne koristite aparat isključite kabel za napajanje iz utičnice.
- Uređaj se mora hladiti 30 minuta prije nego se može sigurno transportirati ili očistiti.

Automatsko isključivanje

U uređaju se nalazi timer brojač i automatski isključuje uređaj kada dođe na nulu. Također okretanjem gumba timera - brojača na nulu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu možete ručno isključiti uređaj.

Elektromagnetska polja (EMF)

Uređaj je u skladu sa svim standardima koji se odnose na elektromagnetska polja (EMF). Ako se koristi u skladu sa propisima prema dostupnim znanstvenim dokazima nije štetan za ljudsko tijelo.

Prije prve uporabe

- Uklonite svu ambalažu za pakiranje, etikete i naljepnice.
- Operite košaru i posudu vrućom vodom i tekućim deterdžentom koristeći neabrazivnu spužvu. Ovi dijelovi se mogu prati i u perilici posuđa.
- Obrišite uređaj iznutra i izvana krpom. Budući da uređaj radi sa vrućim zrakom, posudu ne morate puniti masnoćom ili uljem za prženje.

Priprema za uporabu

1. Uređaj stavite vodoravno na ravnu i stabilnu površinu.
Ne stavljajte uređaj na površinu koja nije otporna na toplinu.
2. Stavite košaru u posudu. (Slika 3)

Ne punite posudu sa uljem ili drugom tekućinom.
Ne stavljajte ništa na uređaj jer će poremetiti protok zraka.

Uporaba uređaja

Ovim uređajem možete pripremiti raznovrsna jela; recepte možete pogledati u knjizi recepata.

Pečenje vrućim zrakom

1 Kabel za napajanje uključite u uzemljenu utičnicu.
2 Pažljivo izvadite košaru iz posude (Slika 4)
3 Stavite sastojke u košaru.

Napomena: Nemojte prekoračiti oznaku MAX jer to može utjecati na kvalitetu hrane (Pogledajte odjeljak 'Postavke' u ovim uputama).

4 Posudu gurnite u kućište friteze na vruć zrak (Slika 5)
Nikad nemojte koristiti posudu bez košarice.

Oprez: Prilikom i kratko nakon uporabe nemojte dodirivati posudu jer može biti jako vruća. Držite posudu samo za ručku.

5 Okrenite regulator temperature na odgovarajuću vrijednost temperature. (Kako biste odrijedili ispravne vrijednosti temperature pogledajte odjeljak 'Postavke' u ovim uputama.)
6 Izaberite vrijeme potrebno za kuhanje (Kako biste odrijedili ispravno vrijeme pogledajte odjeljak 'Postavke' u ovim uputama.)

7 Uključite uređaj okrećući timer - brojač gumb na željeno vrijeme kuhanja (Slika 7).

Ako je uređaj hladan produžite vrijeme kuhanja za 3 minute.

Napomena: Ako želite uređaj možete zagrijati prije stavljanja sastojaka u njega. U tom slučaju timer brojač podesite na 3 minute i sačekajte dok se svijetlo za temperaturu ne isključi (približno 3 minute). Napunite košaru i timer - brojač okrenite na potrebno vrijeme kuhanja.
a. Svijetlo napajanja i svijetlo temperature svijetli.
b. Timer - brojač počinje odbrojavati podešeno vrijeme kuhanja.
c. Tijekom procesa prženja vrućim zrakom svijetlo temperature će se uključivati i isključivati s vremena na vrijeme. To znači da grijači rade na održavanju zadane temperature.
d. Višak masnoće iz sastojaka se skuplja ispod posude.

8 Neke sastojke treba protresti na pola postupka kuhanja (pogledajte odjeljak 'Postavke' u ovim uputama). U ovom slučaju izvadite posudu iz aparata držeći za ručku i protresite. Zatim vratite posudu natrag u fritezu. (Slika 8).

Oprez: Za vrijeme trešenja nemojte pritiskati gumb ručke (Slika 9)

Savjet: Možete izvaditi košaru iz posude i protresti košaru samo da biste smanjili njezinu težinu. Zatim posudu izvadite iz aparta, stavite je na površinu otpornu na toplotu i pritisnite gumb ručke za otpuštanje košare (Slika 10).

Savjet: Ako podesite timer - brojač na polovicu vremena kuhanja, kada timer - brojač zazvoni protresite sastojke. Međutim, nakon trešenja timer - brojač je potrebno resetirati za prostalo vrijeme kuhanja.

9 Kada timer - brojač zazvoni podešeno vrijeme kuhanja je završeno. Izvadite posudu iz aparata i stavite na površinu otpornu na toplinu.

Napomena: Uređaj možete i ručno isključiti. Potrebno je samo gumb za kontrolu temperature okrenuti na nulu.

10 Provjerite da li su sastojci spremni.
Ako sastojci nisu spremni, ponovo vratite posudu u aparat i podesite timer - brojač na nekoliko dodatnih minuta.
11 Uklonite male sastojke (primjer pomfrit), pritisnite gumb za otpuštanje košare i izvadite košaru iz posude. (Slika 11)

Masnoća skupljena na dnu posude može kontaminirati sastojke.

Posuda i sastojci unutra nakon prženja vrućim zrakom su vrući. Ovisno o vrsti namirnica koje su pržene iz posude može izlaziti para.

12 Sadržaj košare izručite u zdjelu ili tanjur. (Slika 12)

Savjet: Uklonite velike ili lomljive sastojke iz košare koristeći kuhinjsku hvataljku.

13 Kada je hrana izvađena friteza je opet spremna za kuhanje novih sajstojaka.

Postavke
Sljedeća tablica pomoći će vam u odabiru osnovnih postavki.

Napomena: Imajte na umu da su ove postavke opće postavke. Podrijetlo, veličina, oblik i marka sastojaka mogu varirati tako da ne možemo jamčiti da su ove postavke idealan izbor.

Budući da tehnologija brzog zraka, odmah zagrijeva zrak vađenje posude iz aparata tjekom prženja ima neznatan uticaj na dužinu prženja.

Savjeti
- Mali sastojci se općenito skuhaju brže nego veliki.
- Veći sastojci zahtijevaju duže vrijeme kuhanja; male sastojke je potrebno kuhati kraće.
- Protresanje i miješanje sastojaka na polovici procesa kuhanja, osigurava najbolje rezultate i ravnomjerno prženje sastojaka.
- Za hrskav krumpir dodajte malo ulja u svjež krumpir. Nakon dodavanja ulja pržite krumpir u fritezi na vruć zrak nekoliko minuta.

- Suviše masne namjernice kao što su kobasice nemojte pržiti u fritezi na vruć zrak.
- Grickalice koje pečete u pećnici možete spremiti u fritezi na vruć zrak.
- Za pripremu hrskavog pomfrita maksimalna količina je 500 grama.
- Za brzo i jednostavno pripremanje punjenih poslastica koristite gotova tijesta. Gotovo tijesto se peče brže nego domaće.

- Ako želite peći biskvit, pitu ili tanko punjeno tijesto, stavite kalup za kolač ili pekač u košaru friteze na vruć zrak.
- Fritezu na vruć zrak možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje podesite temperaturu na 150°C i dovoljno je manje od 10 minuta.
1 Kabel za napajanje isključite iz utičnice i sačekajte da se uređaj ohladi.
Napomena: Za brže hlađenje friteze na vruć zrak, izvadite posudu iz aparata.
2 Obrišite uređaj s unutarnje i vanjske strane vlažnom krpom.
3 Košaru i posudu operite vrućom vodom, deterdžentom za pranje posuđa i ne abrazivnom spužvom.

Ostatke masnoće možete očistiti tekućinom za odmašćivanje.

Napomena: Posuda i košara se mogu prati u perilici posuđa.

Savjet: Ako se na dnu košare ili posudi nalazi prljavština, napunite posudu vrućom vodom dodajući malu količinu deterdženta za pranje posuđa. Stavite košaru u posudu i ostavite da odstoje u vodi 10 minuta.
4 Očistite unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
5 Za uklanjanje ostataka hrane sa grijača koristite četku za čišćenje.

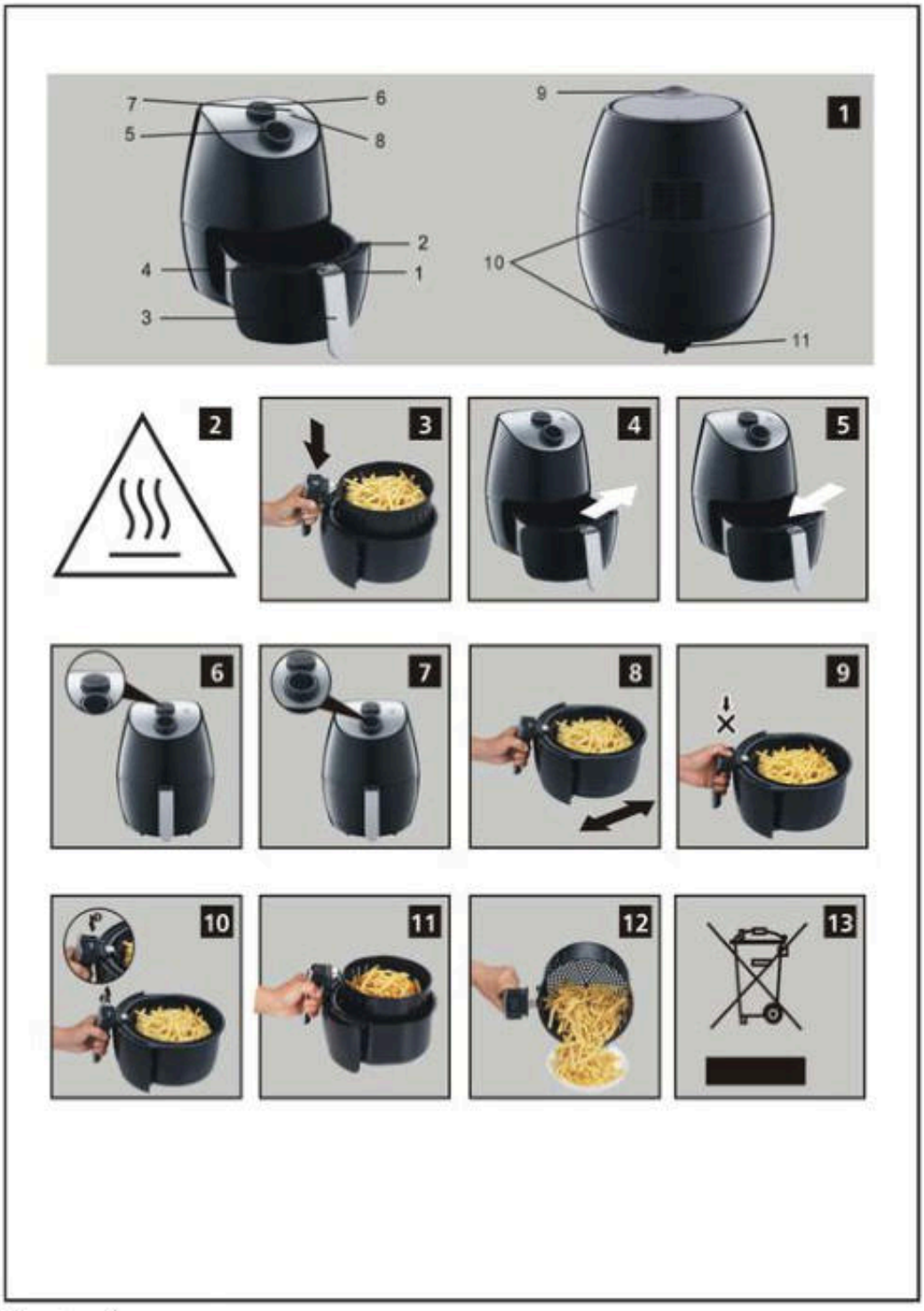
Skladištenje
1 Kabel za napajanje isključite iz utičnice
2 Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

Okoliš
Kada uređaj dosegne kraj vijeka trajanja nemojte ga bacati kao ostale male kućanske aparte; predajte ga na službenom mjestu za recikliranje. Tako pridonosite zaštiti okoliša (Slika 13).

Jamstvo i servis
Ako vam je potreban servis ili informacija ili ako imate problem sa uređajem obratite se distributeru.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
FRITEZA NA VRUĆ ZRAK ne radi	Kabel nije uključen u utičnicu.	Uključite kabel u uzemljenu utičnicu
	Timer - brojač nije podešen.	Da biste uključili aparat, podesite vreme kuhanja okrećući timer - brojač gumb
Hrana kuhana u FRITEZI NA VRUĆ ZRAK nije skuhana	Previše je hrane u košari.	Stavite manje hrane u košaru. Manje hrane se bolje skuha.
	Izabrana temperatura je preniska.	Regulator temperature podesite na potrebnu temperaturu (pogledajte upute 'Korišćenje uređaja' odjeljak 'postavke').
Sastojci u FRITEZI NA VRUĆ ZRAK se ne peku ravnomjerno	Neke sastojke treba protresti i promješati u pola procesa kuhanja.	Sastojke na vrhu ili poprečene sastojke kao (npr Pomfrit) treba protresti i promješati u pola procesa kuhanja. (pogledajte upute 'Korišćenje uređaja' odjeljak 'postavke').
Pržene grickalice nisu hrskave kada se izvade iz FRITEZE NA VRUĆ ZRAK	Možda ste spremali vrstu grickalica koju se sprema u fritezi sa uljem.	Spremajte grickalice koje se peku u pećnici i da bi grickalice bile hrskavije premažite ih uljem.
Ne mogu pravilno postaviti posudu u aparat	Previše je hrane u košari.	Nemojte puniti košaru iznad oznake MAX.
	Košara nije pravilno stavljena u posudu.	Gurnite košaru u posudu dok ne čujete klik.
Uređaj ispušta dim	Kuhate masne sastojke.	Nakon kuhanja masnih sastojaka u FRITEZI NA VRUĆ ZRAK u posudi ostaje velika količina masnoće. Ulje ispušta bijeli dim i posuda se zagrijava više nego obično. To ne utječe na uređaj i ne mijenja rezultat.
	Na posudi ima ostatka hrane preostale od prethodne uporabe.	Bijeli dim može biti uzrokovan grijanjem zaostale masnoće u posudi. Nakon svake uporabe posudu očitite.
Krumpiri se ne peku dobro u FRITEZI NA VRUĆ ZRAK	Niste koristili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i uvjerite se da su stabilni tjekom prženja.
	Prije prženja niste dobro oprali krumpir.	Dobro operite krumpir kako biste uklonili škrob iz krumpira.
Svježe krumpir nije hrskav kada se izvadi iz FRITEZE NA VRUĆ ZRAK	Hrskavost krumpira ovisi o visini vode i masti u krumpiru.	Dobro osušite krumpir prije dodavanja ulja.
		Krumpir tanko nasjeckajte da bi bio hrskaviji.
		Dodajte malu količinu ulja kako biste dobili hrskave krumpire.



Recikliranje

Ovaj proizvod ima simbol prekrižene kante na temelju (WEEE) direktive o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi.
Ovaj simbol, ukazuje da bi se zbog uticaja na okoliš ovaj proizvod trebao odlagati odvojeno od komunalnog otpada i ukloniti ili reciklirati u skladu sa direktivom 2002/96/EC Evropskog parlamenta.
Za više informacija obratite se nadležnim regionalnim ili lokalnim vlastima.
Pravilnim odlaganjem starog uređaja smanjuju se moguće negativne posljedice za okoliš i zdravlje ljudi.

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI FRYTOWNICA ZILANZLN3598

1350 Watt
220-240 Volt
50-60Hz



Wprowadzenie:

Frytownica zapewnia łatwe i zdrowe przygotowanie twoich ulubionych składników. Używając szybkiego obiegu gorącego powietrza i grilla, masz możliwość przygotowania wielu dań. Najlepsze w tym jest to, że frytownica podgrzewa jedzenie ze wszystkich stron i większość składników nie potrzebuje oleju.

Opis ogólny (Rys.1)

1 Kosz

2 Patelnia

3 Uchwyt kosza

4 Przycisk zwalniania kosza

5 Światło sygnalizujące nagrzewanie

6 Światło sygnalizujące włączenie urządzenia

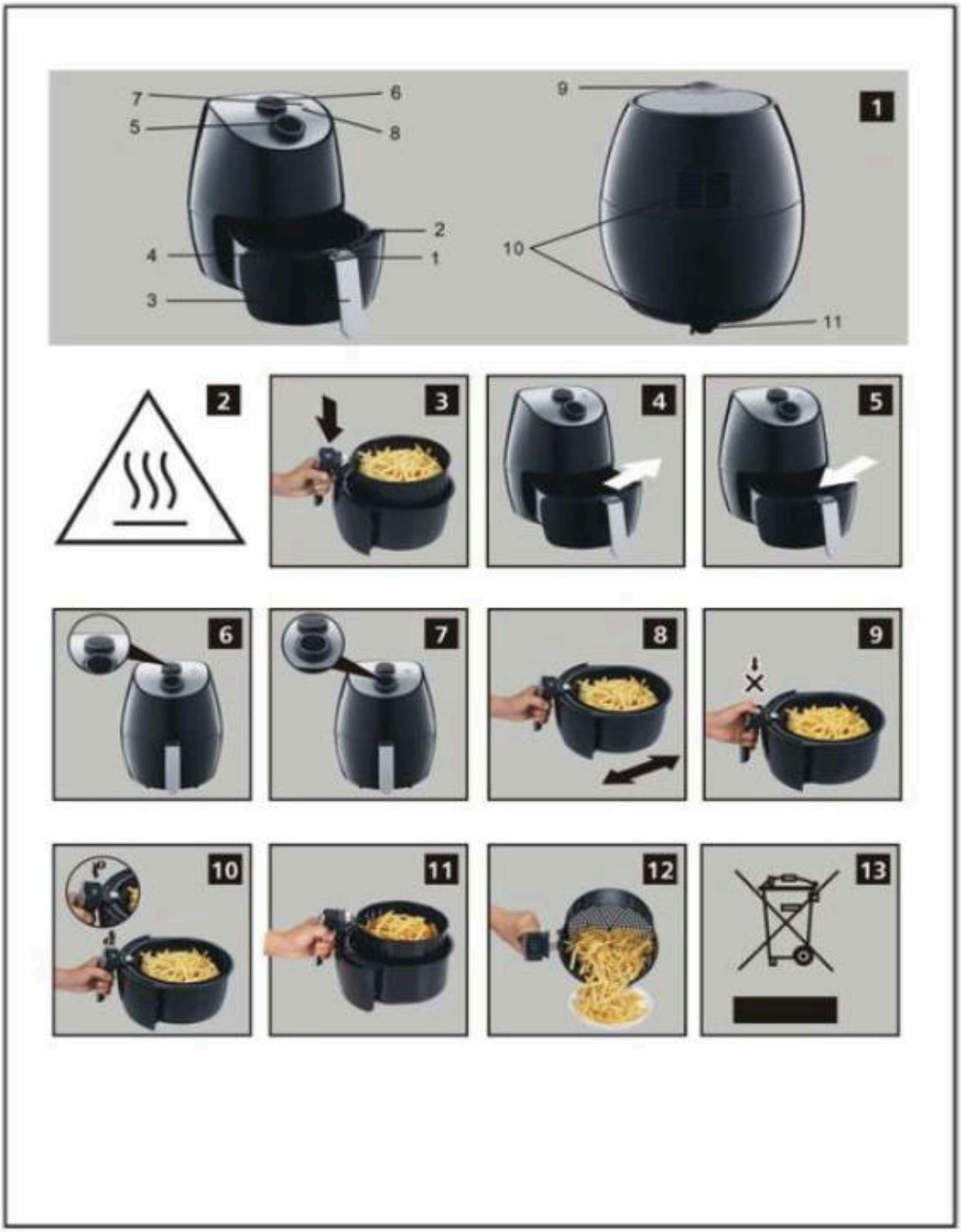
7 Minutnik (0-30min.) / Pokrętło służące do włączenia urządzenia

8 Pokrętło kontroli temperatury (80-200°C)

9 Wlot powietrza

10 Otwory wylotowe powietrza

11 Główny przewód



Ważne:

Przed użyciem zapoznaj się z instrukcją ponieważ w trakcie użytkowania może pojawić się niebezpieczeństwo wynikające z nieumiejętnego użycia urządzenia.

Niebezpieczeństwo:

Nie zanurzaj i nie płucz urządzenia pod wodą ze względu na zagrożenie porażenia prądem.

Chroń urządzenie przed dostaniem się cieczy do środka ze względu na zagrożenie porażenia prądem.

Trzymaj wszystkie składniki w koszu by zapobiec kontaktowi ze elementami nagrzewającymi.

Nie zakrywaj wlotu powietrza oraz otworów wylotowych powietrza, kiedy urządzenie pracuje.

Napełnienie kosza olejem może grozić pożarem.

Nie dotykaj wnętrza urządzenia w czasie pracy frytkownicy.

Ostrzeżenie:

Upewnij się, że napięcie urządzenia pasuje do napięcia do lokalnego napięcia sieciowego.
Nie używaj urządzenia jeżeli jest jakiekolwiek uszkodzenie na wtyczce, kablu lub innej części.
Nie naprawiaj i nie wymieniaj kabla w nieautoryzowanym serwisie.
Trzymaj urządzenia i jego kabel poza zasięgiem dzieci.
Trzymaj kabel urządzenia z dala od gorących powierzchni.
Nie podłączaj urządzenia do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest włożona prawidłowo.
Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego timera.
Nie umieszczaj urządzenia koło łatwopalnych materiałów takich jak obrus czy firanki.
Nie umieszczaj urządzenia pod ścianą lub dotykając innego urządzenia. Zostaw pomiędzy urządzeniem a innymi powierzchniami (boki, góra) przynajmniej 10 cm przestrzeni.
Nie umieszczaj nic na górze urządzenia.
Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w instrukcji.
Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
Podczas pracy urządzenia gorąca para wydobywa się przez wylot powietrza. Trzymaj twarz i ręce w bezpiecznej odległości od pary i wylotów powietrza. Uważaj również na gorącą parę kiedy usuwasz patelnię z urządzenia.
Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się stać gorące w trakcie pracy urządzenia. (rys.2)
Natychmiast odłącz urządzenie jeżeli widzisz ciemny dym wydobywający się z niego. Poczekaj aż dym się ulotni zanim usuniesz patelnię z urządzenia.

Uwaga

Upewnij się, że urządzenie znajduje się w pozycji horyzontalnej, na płaskiej i równej powierzchni.
To urządzenie zaprojektowano tylko do użycia w domu. Może nie być odpowiednie do zastosowań w miejscach takich jak: pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu, ośrodkach oferujących noclegi ze śniadaniem, gospodarstwa rolnych.
Gwarancja traci ważności jeżeli urządzenie używany jest w profesjonalnych bądź pół profesjonalnych celach, lub używane jest niezgodnie z instrukcją.
Zawsze odłączaj kabel urządzenia od zasilania, gdy z niego nie korzystasz.
Urządzenie potrzebuje około 30 min żeby się schłodzić. Po tym czasie można przenosić lub czyścić urządzenie.

Automatyczny wyłącznik:

Urządzenie posiada wbudowany timer, automatycznie wyłączy się kiedy timer zejdzie do 0. Można również zrobić to ręcznie przy pomocy pokrętła przekręcając je na zero w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara.

Pole elektromagnetyczne

To urządzenia spełnia wymagania dla pola elektromagnetycznego. Przy prawidłowym użytkowaniu nie ma szkody dla ludzkiego organizmu w oparciu o dostępne dowody naukowe.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania., wszystkie naklejki i etykiety. •
2. Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
3. Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
4. Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie ma potrzeby napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.

Przygotowanie do użycia:

1. Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
2. Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu. (rys.3)
3. Nie nalewaj do patelni oleju oraz żadnej cieczy.
4. Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia.

Użytkowanie urządzenia:

Urządzenie może przygotować szeroki wachlarz dań, możesz skorzystać z książki z przepisami.

Smażenie:

1. Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
2. Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy. (rys. 4)
3. Umieść przygotowywaną żywność w koszu.

Uwaga: nie umieszczaj więcej jedzenia niż poziom max, może to wpłynąć na jakoś jedzenia.

4. Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. (rys. 5) Nie wolno używać patelni bez kosza.

Uwaga: Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoka temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.

5. Ustaw odpowiednią temperaturę przy pomocy pokrętła. Zobacz część 'ustawienia' by określić prawidłową temperaturę (rys 6.)
6. Ustal potrzebny na przygotowanie składników czas (Zobacz część 'ustawienia')
7. By włączyć urządzenie, przekręć pokrętło na wymagany czas (rys. 7).

Dodaj 3 minuty do czasu pracy urządzenia jeśli urządzenie jest zimne.

Uwaga:

Jeśli chcesz możesz również nagrzać urządzenie bez składników w środku. W tym celu ustaw pokrętło na więcej niż 3 minuty i poczekaj aż światełko oznaczające nagrzanie urządzenia się wyłączy (po około 3 minutach). Wtedy umieść kosz w urządzeniu i ustaw odpowiedni czas pracy.

a. Światełko włącznika i nagrzewania włączają się.
b. Timer zaczyna odliczać czas.
c. Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączanie i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
d. Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dole patelni.

8. Niektóre składniki potrzebują by je wstrząsnąć w trakcie czasu przygotowania (Zobacz część 'ustawienia'). Wyciągnij kosz z urządzenia i wstrząśnij nim, a następnie umieść kosz w urządzeniu ponownie. (rys. 8)

Uwaga: Podczas potrząsania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza. (rys. 9)

Wskazówka: Możesz usunąć kosz z patelni i wstrząsnąć jedynie kosz. Wyciągnij patelnię, umieść na powierzchni odpornej na temperaturę i wciśnij guzik zwalniający kosz. (rys. 10)
Wskazówka: Jeśli ustawisz czas przygotowania na połowę, musisz wstrząsnąć składniki kiedy usłyszysz dźwięk timera, a następnie musisz ustawić ponownie czas przygotowania.

9. Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upłynięcie nastawionego czasu przygotowania. Należy wtedy wyciągnąć patelnię z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

Uwaga:

Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. By to zrobić ustaw pokrętło temperatury na zero.

10. Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na klika minut.
11. Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni.

Nie odwracaj zamocowanego do patelni kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie patelni spłynie na przygotowywaną żywność.
Urządzenie i patelnia są nadal gorące. W zależności od składników może nadal wydobywać się gorąca para.

12. Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz.

Wskazówka: By wyjąć delikatne składniki, podnieś je przy pomocy szczypiec.

13. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia to jedynie wskazówki. Składniki różnią się od siebie w pochodzeniu, rozmiarze, marce, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla twoich składników.
Ponieważ technologia szybkiego obiegu gorącego powietrza podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyjęcie patelni na chwilę nie wpływa na przebieg procesu.
Wskazówka:
- Mała ilość składników z reguły potrzebuje trochę krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Duża ilość składników z kolei wymaga trochę dłuższego czasu przygotowania.
- Wstrząśnięcie mniejszych składników w połowie przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównemu usmażeniu się składników.
- Dodaj trochę oleju do ziemniaków by uzyskać efekt chrupkości. Smaż składniki w przeciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie przygotowuj mocno tłustych składników jak kiełbasa w urządzeniu.
- Przekąski przygotowywane w piekarniku mogą być również przygotowywane w urządzeniu.
- Optymalna ilość by przygotować chrupiące frytki to 500 gram.
- Użyj zakupionego w sklepie ciasta by przygotować nadziewane przekąski szybko i łatwo, które wymagają krótszego czasu przygotowania niż przekąski robione na cieście własnym.
- Umieść tacę lub naczynie do pieczenia w koszu urządzenia jeśli chcesz upiec delikatne składniki lub ciasto.
- Możesz również użyć urządzenie to podgrzewania składników. W tym celu ustaw temperaturę na 150 stopni i czas na 10 minut.

1. Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
   Uwaga: Usuń patelnię by urządzenie wystygło szybciej.
2. Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść patelnię i kosz, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
   Uwaga: Patelnia i kosz mogą być myte w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli do kosza lub dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia przy użyciu miękkiej gąbki.
5. Wyczyść element nagrzewający szczotką do czyszczenia by usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie:

1. Odłącz urządzenie.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ŚRODOWISKO

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Robiąc to przyczyniasz się do ochrony środowiska. (rys.13)

Gwarancja i serwis

W przypadku potrzeby serwisu, informacji, bądź kłopotów skontaktuj się ze swoim dystrybutorem.

Problemy

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie jest niepodłączone	Podłącz urządzenie do gniazdka
	Nie ustawiłeś timera	Ustaw timer na odpowiedni czas
Składniki nie są gotowe	Jest zbyt dużo składników w koszu	Umieść w koszu mniej składników
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Ustaw odpowiednią temperaturę
Składniki usmażyły się nierównomiernie	Niektóre składniki muszą być wstrząśnięte podczas smażenia	Wstrząśnij składniki w połowie czasu pracy urządzenia
Składniki nie są chrupiące po usmażeniu	Użyłeś składników, które są przeznaczone do tradycyjnego smażenia w głębokim tłuszczu	Użyj składników przeznaczonych do piekarnika lub nanieś nieco oleju na składniki by otrzymać efekt chrupkości
Nie mogę prawidłowo umieścić kosza w urządzeniu	Jest zbyt dużo składników w koszu	Nie umieszczaj składników powyżej napisu MAX
	Kosz nie jest umieszczona odpowiednio	Umieszczając kosz poczekaj na kliknięcie oznaczające prawidłowe zamontowanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki	Kiedy używasz tłustych składników, tłuszcz opada na dno patelni powodując biały dym, oraz większe nagrzanie patelni. Nie ma to wpływu na pracę urządzenia i efekt końcowy.
	Patelnia zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia	Kiedy używasz tłustych składników, tłuszcz opada na dno patelni powodując biały dym. Upewnij się, że umyłeś patelnię przed ponownym użyciem.
Świeże frytki są usmażone nierównomiernie	Użyłeś złego rodzaju frytek	Użyj świeżych ziemniaków
	Nie wypłukałeś frytek odpowiednio przed smażeniem	Wypłucz frytki by usunąć z nich skrobię
Świeże frytki nie są chrupiące po usmażeniu	Chrupkość frytek zależy od poziomu oleju i wody we frytkach	Upewnij się, że odpowiednio osuszyłeś frytki przed dodaniem oleju
		Potnij frytki na mniejsze kawałki
		Dodaj trochę więcej oleju

Recykling



Ten produkt nosi symbol odpadów elektronicznych (WEEE).

Oznacza to, że podlega Europejskiej Dyrektywie 2002/96/EC i musi być recyklingowany lub rozebrany na części by minimalizować jego wpływa na środowisko. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać więcej informacji. Produkty elektroniczne, które nie należą do selektywnego sortowania stanowią potencjalne ryzyko dla środowiska i zdrowia człowieka ze względu na obecność niebezpiecznych substancji.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenia, zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE. Nie należy wyrzucać razem z zwykłymi odpadami komunalnymi. Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie musi być dostarczone do właściwego punktu zbiorczego w celu recyklingu sprzętu elektronicznego i elektrycznego. Dzięki recyklingowi starych urządzeń, w znacznym stopniu przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zapewniasz bezpieczną dla środowiska i zdrowia utylizację.

Wyprodukowano w Chinach

Importer do UE

Zilanrom Trading S.R.L. Soseaua Bucuresti-Urziceni nr. 64B Com Afumați 077010, Romanya, DN2, Bükreş 077010, Rumunia

Dystrybutor w Polsce

iBE Technologies Sp. z o. o.
ul. gen. Ryszarda Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce

e-mail: kontakt@ibe-technologies.com

Serwis

iBE Technologies Sp. z o. o.
ul. gen. Ryszarda Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce

telefon: (+48) 606 286 900
e-mail: serwis@ibe-technologies.com

ZLN3598

Friggitrice ad Aria a Basso Contenuto di Olio Capacità 2.6L

Introduzione

Questa Friggitrice ad Aria fornisce un modo semplice e sano per preparare i vostri alimenti preferiti. Utilizzando la circolazione rapida dell'aria calda e una griglia, è in grado di preparare numerosi piatti. La parte migliore è che la Friggitrice ad Aria riscalda il cibo in tutte le direzioni e, nella maggior parte degli alimenti, non ha bisogno di olio.

Descrizione Generale (Figura 1)

1. Cestello
2. Teglia
3. Manico del cestello
4. Pulsante di rilascio del cestello
5. Spia di riscaldamento
6. Spia di accensione
7. Manopola di controllo del timer (0 - 30 minuti) / alimentazione
8. Manopola di controllo della temperatura (80-200℃)
9. Presa d'aria
10. Aperture di uscita dell'aria
11. Cavo di alimentazione

Importante

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio, poiché in caso di operazioni errate possono verificarsi dei pericoli.

Pericolo

- Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto il rubinetto perché è dotato di più componenti elettrici e di riscaldamento.
- Evitare l'ingresso di liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Conservare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che vengano a contatto con elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture per la presa d'aria e per l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Riempire la teglia con olio, può provocare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertenza

- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo principale o ad altre parti.
- Non permettere a persone non autorizzate di sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio ad una presa di corrente non collegata a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare l'apparecchio ad un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non appoggiare l'apparecchio contro una parete o contro gli altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati nel presente manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando si toglie la teglia dall'apparecchio.
- Durante l'uso, le superfici accessibili possono surriscaldarsi. (Figura 2)
- Scollegare immediatamente l'apparecchio, se si vede uscire del fumo di colore nero dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere la teglia dall'apparecchio.

Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Potrebbe non essere adatto ad un uso sicuro in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni.
- Tenere sempre l'apparecchio scollegato mentre non e' in utilizzo.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per la manipolazione o la pulizia in sicurezza.

Spegnimento automatico

L'apparecchio ha un timer incorporato, che spegne automaticamente l'apparecchio al momento del conto alla rovescia fino a zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio ruotando la manopola del timer a zero in senso antiorario.

Campi elettromagnetici (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). In caso di manipolazione corretta, non vi è alcun danno per il corpo umano in base alle prove scientifiche disponibili.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi oppure le etichette.
2. Pulire il cestello e la teglia con acqua calda, detersivo liquido per piatti e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate con sicurezza in lavastoviglie.
3. Pulire all'interno e all'esterno dell'apparecchio con un panno. E non c'è bisogno di riempire la teglia con olio e grasso per friggere, perché l'apparecchio funziona ad aria calda.

Preparazione per utilizzo

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.
   Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Mettere il cestello nella teglia. (fig.3)

   Non riempire la teglia con olio o altri liquidi.
   Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria si interrompe.

Utilizzo dell'apparecchio

Questo apparecchio è in grado di preparare una vasta gamma di piatti; è possibile ottenere l'aiuto del libro di ricette.

Frittura ad aria calda

1 Collegare la spina di alimentazione in una presa di corrente con messa a terra.

2 Estrarre con attenzione la teglia dalla friggitrice (Figura 4)

3 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota: Non superare il segno MAX (vedi paragrafo "Impostazioni" in questo capitolo), in quanto può influire sulla qualità dell'alimento.

4 Far scorrere la teglia in friggitrice ad aria (Figura 5)

Non usare mai la teglia senza il cestello in essa.

Attenzione: Non toccare la teglia durante e immediatamente dopo l'uso, poiché diventa molto calda.

Tenere la teglia solo per il suo manico.

5 Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata. Vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo per determinare la corretta temperatura (Figura 6).

6 Determinare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti (Vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo).

7 Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato (Figura 7).

Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo

Nota: Se volete, potete anche preriscaldare l'apparecchio prima di metterci gli ingredienti. In questo caso, girare la manopola del timer per più di 3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). Riempire quindi il cestello e ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato.

a. La spia di accensione e la spia di riscaldamento si accendono.
b. Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
c. Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante viene acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.
d. L'olio in eccesso rimasto dagli ingredienti viene raccolto sul fondo della teglia.

8 Per alcuni ingredienti è necessario agitare a metà del tempo di preparazione (Vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo). In questo modo, estrarre la teglia dall'apparecchio per il manico e agitarla. Quindi far scivolare di nuovo la teglia nella friggitrice ad aria (Figura 8).

Attenzione: Non premere il pulsante del manico durante l'agitazione. (Figura 9)

Suggerimento: È possibile rimuovere il cestello dalla teglia e agitare il cestello solo per ridurre il peso. Fare così, estrarre la teglia dall'apparecchio, posizionarla sull'apparecchio resistente al calore e premere il pulsante del manico (Figura 10).

Suggerimento: Se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, bisogna agitare gli ingredienti quando si sente suonare il timer. Ciò significa che, dopo l'agitazione, è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente.

9 Quando si sente il suono del timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Estrarre la teglia dall'apparecchio e posizionarla sul supporto resistente al calore.

Nota: È possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente. In questo modo, ruotare la manopola di controllo della temperatura su 0.

10 Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta far scorrere la teglia all'interno dell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
11 Rimuovere i piccoli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dalla teglia. (Figura 11)
E' possibile che l'olio raccolto sul fondo della teglia coli sugli ingredienti.

La teglia e gli ingredienti sono caldi dopo la frittura ad aria calda. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore può fuoriuscire dalla teglia.

12 Prendere gli ingredienti nel cestello in una ciotola o su un piatto. (Figura 12)

Suggerimento: Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello con un paio di pinze da cucina.

13 Quando i vostri ingredienti sono pronti, la friggitrice è pronta per preparare altri ingredienti.

Impostazioni

La tabella sottostante vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base in base agli ingredienti.

Nota: Non dimenticare che queste impostazioni sono solo delle indicazioni. Poiché gli ingredienti si differenziano per l'origine, dimensioni, forma e marchio, non possiamo garantire la migliore impostazione per i vostri ingredienti.

Poiché la tecnologia dell'"aria rapida" riscalda l'aria all'interno dell'apparecchio all'istante, l'estrazione della teglia dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non disturba il processo.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.

- Gli ingredienti con dimensioni maggiori richiedono un tempo di cottura leggermente più lungo, quelli con dimensioni più piccole richiedono un tempo di cottura leggermente più breve.

- Agitare gli ingredienti a metà del tempo di cottura, ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti siano fritti in modo non uniforme.

- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.

- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce in FRIGGITRICE AD ARIA.
- Gli snack che possono essere preparati in forno, possono essere preparati anche in FRIGGITRICE AD ARIA.
- La quantità ottimale per preparare le patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzate un impasto già pronto per preparare in modo semplice e veloce gli snack ripieni. Gli impasti già pronti richiedono anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quelli fatti in casa.

- Mettete uno stampo per dolci o una teglia da forno nel cestello di FRIGGITRICE AD ARIA se volete cuocere una torta o una quiche o se volete friggere gli ingredienti fragili o gli ingredienti ripieni.

- È inoltre possibile utilizzare la FRIGGITRICE AD ARIA per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

1 Togliere la spina di alimentazione dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
Nota: Togliere la teglia per far raffreddare più rapidamente la FRIGGITRICE AD ARIA.

2 Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3 Pulire la teglia e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e un spugna non abrasiva.
È possibile rimuovere lo sporco residuo mediante un liquido sgrassante.
Nota: È possibile lavare la teglia e il cestello in lavastoviglie.

Suggerimento: se lo sporco è incollato al cestello o al fondo della teglia, riempire la teglia con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Mettete il cestello nella teglia e lasciate la teglia e il cestello in acqua per circa 10 minuti.

4 Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.

5 Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola di pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1 Scollegare l'apparecchio

2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando il suo tempo di utilizzo è finito, ma consegnarlo al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce alla tutela dell'ambiente (Figura 13).

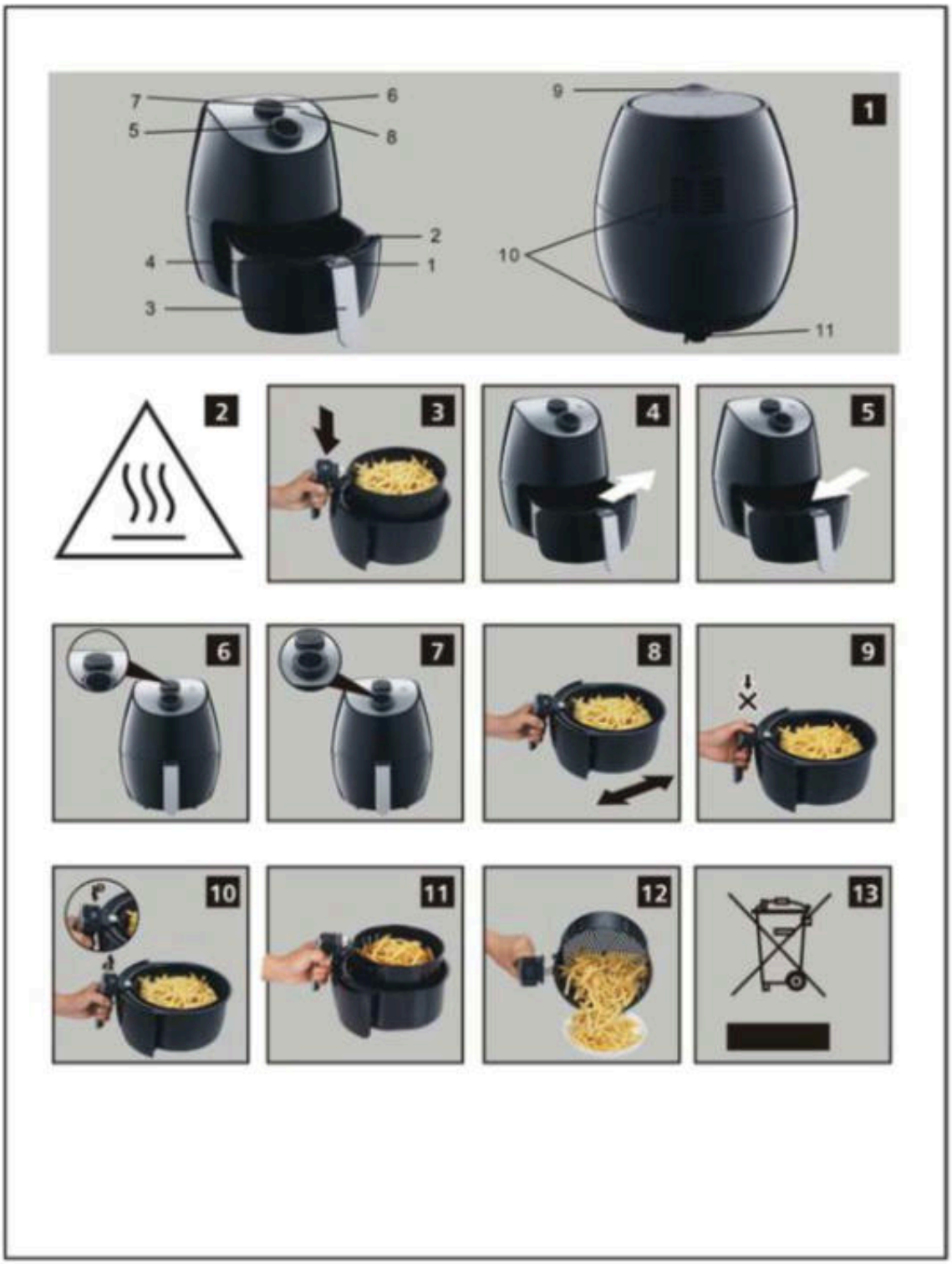
Garanzia e servizio

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o se avete problemi, contattate il vostro distributore.

Risoluzione dei problemi

Problema	Eventuale causa	Soluzione
FRIGGITRICE AD ARIA non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica	Inserire la spina di rete in una presa di corrente con messa a terra
	Non è stato impostato il timer	Ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato per accendere l'apparecchio
Gli ingredienti fritti con la FRIGGITRICE AD ARIA non sono cotti	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva	Mettere nel cestello una quantità minore di ingredienti. Piccole quantità vengono fritte in modo uniforme
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo della temperatura fino all'impostazione della temperatura desiderata (vedi paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme in FRIGGITRICE AD ARIA	Per alcuni ingredienti è necessario agitare e miscelare a metà del tempo di cottura	Gli ingredienti che si trovano sulla parte superiore del cestello o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere agitati e mescolati a metà del tempo di cottura. Vedi paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla FRIGGITRICE AD ARIA	Potreste aver usato un tipo di snack da preparare in una friggitrice tradizionale	Utilizzare spuntini da forno o spennellare leggermente l'olio sugli spuntini per un risultato più croccante
Non riesco a far scivolare la teglia nell'apparecchio in modo corretto	Ci sono troppi ingredienti in cestello	Non riempire il cestello oltre il segno MAX
	Il cestello non è posizionato correttamente nella teglia.	Spingere il cestello verso il basso nella teglia fino a quando non si sente il suono di un clic
Fumo bianco esce dall'apparecchio.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono gli ingredienti grassi nella FRIGGITRICE AD ARIA, una grande quantità di olio colerà nella teglia. L'olio produce fumo bianco e la teglia può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale

	La teglia contiene ancora residui di grasso provenienti dall'uso precedente	Il fumo bianco può derivare dal riscaldamento del grasso nella teglia. Assicurarsi di pulire correttamente la teglia dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme in FRIGGITRICE AD ARIA	È possibile che non abbiate usato il tipo di patata giusto	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura
	Non avete sciacquato bene le patate prima di friggerle	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido disponibile nelle patate
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla FRIGGITRICE AD ARIA	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine	Assicuratevi di asciugare bene le patate prima di aggiungere l'olio
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante



Riciclaggio



Questo prodotto porta il simbolo di classificazione selettiva per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo simbolo significa che questo prodotto deve essere maneggiato secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE per essere riciclato o smontato al fine di minimizzare il suo impatto sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare le autorità locali o regionali.

I prodotti elettronici non inclusi nel processo di selezione selettiva sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose in loro.

ZLN3598

Freidora de Aire con Bajo Contenido de Aceite de 2,6 l de capacidad

Introducción

Esta FREIDORA de Aire hace que prepare fácilmente sus comidas favoritas de manera fácil y saludable. Puede preparar muchas comidas utilizando la circulación de aire y su parrilla. La mejor parte es que FREIODA DE AIRE calienta los alimentos en todas direcciones y la mayoría de las comidas ni siquiera necesitan aceite.

Definición General (Figura 1)

1. Cesta
2. Recipiente para freír
3. Manija de Cesta
4. Botón de liberación de la cesta
5. Luz calentadora
6. Luz de energía
7. Temporizador (0- 30 minutos)/botón de encendido de potencia
8. (80-200°C) Botón de control de temperatura
9. Entrada de aire
10. Aperturas de Salida de Aire
11. Cable electrico

Importante

Por favor lea estas instrucciones antes de utilizar el dispositivo ya que pueda ser peligro en caso de que se utilice incorrecto.

Peligro

- No sumerja o lave con agua ya que tiene muchas piezas eléctricas y calentadoras.
- No permita la entrada de cualquier líquido para evitar la descarga eléctrica o corto circuito.
- Ponga todas las comidas en la cesta para evitar el contacto con los elementos de calefacción.
- No bloquee la entrada y salida de aire cuando funcione el dispositivo.
- Rellenar el Recipiente para freír con aceite puede causar incendio.
- No toque la parte interior cuando funcione el dispositivo.

Advertencia

- . Compruebe si el voltaje indicado en el dispositivo es adecuado para la tensión de red.
- No utilice el dispositivo si hay cualquier daño en el cable eléctrico o en otras piezas.
- No permita que se cambie o repare el cable eléctrico dañado pro personas no autorizadas.
- Guarde el dispositivo y el cable eléctrico fuera del alcance del los niños.
- Mantenga alejado el cable eléctrico de las superficies calientes.
- No enchufe el dispositivo en un enchufe sin toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté colocado correctamente.
- No conecte el dispositivo a un interruptor temporizador externo.
- No ponga el dispositivo encima o cerca de los elementos inflamables tales como manteles o cortinas.
- No apoye el dispositivo a una pared o a los otros dispositivos. Deje una distancia de al menos 10 cm en la parte posterior, laterales y encima del dispositivo.
- No ponga nada encima del dispositivo.
- No utilice el dispositivo para ningún otro dispositivo que no sea el descrito en esta manual.
- Esté al lado del dispositivo cuando esté funcionando.
- Sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire durante el proceso de fritura con aire caliente. Mantenga alejados las manos y la cara del vapor y las aberturas de salida de aire. Además tenga cuidado con el vapor y aire caliente al retirar el recipiente para freír del dispositivo.
- Las superficies accesibles pueden estar calientes durante el uso (Fig.2).
- Desenchúfelo inmediatamente si ve que sale humo negro del dispositivo. Espere que cese la emisión de humo antes de retirar el recipiente para freír del dispositivo.

Atención

- Asegúrese de colocar el dispositivo en una superficie horizontal, plana y estable.
- Este dispositivo fue diseñado sólo para el uso doméstico. No se puede utilizar con seguridad en las cocinas profesionales, granjas, moteles y en otros entornos exteriores no residenciales.
- El uso profesional o semi profesional del dispositivo o no cumplir con las instrucciones hacen inválida la garantía.
- Desenchúfelo si o si cuando no esté en uso el dispositivo.
- Se debe enfriarse el dispositivo durante aproximadamente 30 minutos para transportar y limpiarlo de forma segura.

Apagado automático

Hay un temporizador dentro del dispositivo y cuando llega a cero, apaga automáticamente el dispositivo. También puede apagar manualmente el dispositivo girando la perilla del temporizador en sentido contrario hacia cero.

Áreas Electromagnéticas (EMF)

El dispositivo cumple con todas las normas relacionadas con las áreas electromagnéticas. (EMF). Cuando se usa correctamente no es peligroso para la salud humana según las evidencias científicas actuales.

Antes del Primer Uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o las etiquetas.
2. Limpie la cesta y el recipiente para freír con agua caliente, un poco de detergente líquido y con esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden limpiar con seguridad en lavavajillas.
3. Limpie con un paño la parte interior y exterior del dispositivo. No hace falta rellenar con aceite o aceite de fritura ya que funciona con aire caliente.

Preparación para uso

1. Coloque el dispositivo en una superficie fija, horizontal y plana.
No coloque el dispositivo en una superficie no resistente al calor.
2. Ponga la cesta en el recipiente para freír (Fig.3).

No rellene el recipiente para freír con aceite u otro líquidos. a
No ponga nada sobre el dispositivo porque el flujo de aire puede ser afectado.

Uso del Dispositivo

Este dispositivo tiene capacidad de preparar muchas comidas; puede consultar el libro de recetas.

Freir con Aire Caliente

1 Enchufe el cable de alimentación a una toma de tierra.
2 Retire con cuidado la sartén de la freidora (fig. 4)
Coloque los ingredientes en la cesta.

Nota: No supere la marca **MAX** ya que es posible que afecte la calidad de la comida. (Consulte la sección "Configuración" en esta sección).

4 Empuje el recipiente para freír hacia LA FREIDORA DE AIRE (Figura 5).
Nunca utilice el recipiente para freír sin la cesta en el interior.
Atención: No toque el recipiente para freír durante el uso o después de un tiempo ya que puede estar caliente. Solo mantenga por la manija.

5 Gire la perrilla de control de temperatura al valor adecuado . Consulte la sección "Configuración" en esta sección para determinar la temperatura correcta.

6 Determine la duración de cocción necesaria para la comida. (Consulte la sección "Configuración" en esta sección para determinar la temperatura correcta).

7 Gire la perrilla temporizadora al tiempo de cocción necesaria para encender el dispositivo (Figura 7).

Si está frío el dispositivo agregue 3 minutos al tiempo

Nota: Si lo desea, puede precalentar el dispositivo antes de agregar los ingredientes. En este caso, ajuste la perilla del temporizador por 3 minutos y espere hasta que se apague la luz de calefacción (aproximadamente 3 minutos). Llene la cesta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

a. Enciende la luz de potencia y de calefacción.
b. El temporizador comienza a contar el tiempo de cocción configurada.
c. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calefacción de vez en cuando enciende y apaga. Esto significa que el elemento de calefacción se enciende y apaga para mantener la temperatura configurada.
d. Se acumula en el fondo el recipiente para freír el exceso de aceite de los materiales.

8 Algunos ingredientes se deben agitar en el medio del proceso de cocción (Consulte la sección "Configuración"). De esta manera, sostenga el recipiente para freír por la manija y quítela y agítela. Después, coloque el recipiente para freír otra vez en la freidora de aire (Figura 8).

Atención: Cuando lo retire no presione el botón de la manija (Fig.9)

Clave: Puede agitar la cesta sólo para reducir el peso retirando la cesta del recipiente para freír. Luego retire el recipiente para freír del dispositivo, póngalo en una superficie resistente al calor y presione la perrilla de la manija (Figura 10).

Clave: Si configura el temporizador en el medio de la duración de cocción, deberá agitar los ingredientes cuando suela la alarma de temporizador. Sin embargo esto significa que debe configurar de nuevo el temporizador para la duración restante después de agitarlo.

9 Cuando suena la alarma del temporizador esto significa que la duración de cocción está completada. Retire el recipiente para freír del dispositivo y póngala en una superficie resistente al calor.

Nota: Puede apagar el dispositivo manualmente. Luego gire la perrilla de control de temperatura al "0"

10 Compruebe si los ingredientes están preparados.
Si los ingredientes no están preparados, coloque de nuevo el recipiente para freír en el dispositivo y configure el temporizador durante unos minutos más.
11 Retire los ingredientes pequeños (Por ejemplo papas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y retire el recipiente para freír de la cesta (Fig. 11).

Es posible que el aceite acumulado en el fondo del recipiente para freír puede contaminar los materiales.

El recipiente y los materiales pueden estar calientes después de freír con aire caliente. Puede salir vapor del recipiente dependiendo del tipo de materiales en el recipiente.

12 Ponga el contenido de la cesta en un bol o plato (Fig. 12).

Clave: Retire los ingredientes grandes o frágiles de la cesta con una pinza.

13 Cuando la comida está preparada, la freidora también está preparada para cocinar otros ingredientes.

Configuración

La siguiente table le ayudará a elegir la configuración básica de los materiales.

Nota: No olvide que esta configuración es general. Ya que se puede variar el origen, tipo y la marca de los materiales, no podemos dar garantía de que es la mejor configuración para sus ingredientes.

La tecnología de Aire Rápido, ya que calienta de nuevo el aire en el dispositivo, retirar el recipiente del dispositivo durante el proceso de fritura con aire caliente, afecta muy poco el proceso.

Claves

- Los ingredientes más pequeños suelen tardar menos en cocinarse que los grandes.

- . Los ingredientes más grandes necesitan una duración más larga de cocción; los ingredientes más pequeños necesitan una duración menos de cocción.

- Agitar los ingredientes en el medio del proceso de cocción ayuda a obtener el mejor resultado y que se frien los ingredientes de forma uniforme.

- .Para obtener un resultado crujiente, agregue un poquito de aceite a las papas. Después de añadir el aceite, freír los ingredientes durante unos minutos en la freidora por aire.

- No cocine ingredientes grasos como embutido en la FREIDORA POR AIRE.
- Las meriendas que se hornean, también se pueden cocinar en la FREIDORA POR AIRE.
- La cantidad máxima necesaria para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa preparada para preparar rápidamente y fácilmente meriendas rellenadas. La masa ya preparada se cocina en menos tiempo que la masa casera.

- Si desea cocinar pastel o quiche o freír ingredientes finos o rellenados, coloque el molde para pasteles o la bandeja del horno en la cesta de la FREIDORA POR AIRE.

- Para recalentar los ingredientes puede usar la FREIDORA POR AIRE. Configure la temperatura a 150°C durante por 10 minutos como mucho para recalentar los ingredientes.

1. Desenchúfelo y espere que se enfríe el dispositivo.

Nota: Retire el recipiente para freír del dispositivo para que se enfríe más rápido LA FREIDORA POR AIRE.

2 Limpie con un paño húmedo la parte interior e exterior del dispositivo.

3. Limpie la cesta y el recipiente para freir con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva
Puede limpiar los residuos con un líquido para aceites.
Nota:. El recipiente para freír y la cesta se pueden lavar en lavavajillas.

Clave: Si ha suciedad en el fondo de la cesta y en el recipiente para freír, rellene el recipiente con agua agregando un poco de detergente para platos. Ponga la cesta en el recipiente para freír y deje que la cesta se quede en agua durante 10 minutos.

4 Limpie la parte interior del dispositivo con agua y una esponja no abrasiva.

5 Para limpiar los residuos de alimentos limpie el elemento de calefacción con una cepilla de limpieza.

Almacenado de su freidora

1 Desenchufelo.

2 Asegurarse de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio Ambiente

Cuando se termine la vida útil de su dispositivo, no lo deseche con los artículos domésticos normales; entréguelo a un centro de recolección oficial para el reciclaje. De esta manera puede contribuir a la protección del medio ambiente. (Figura 13).

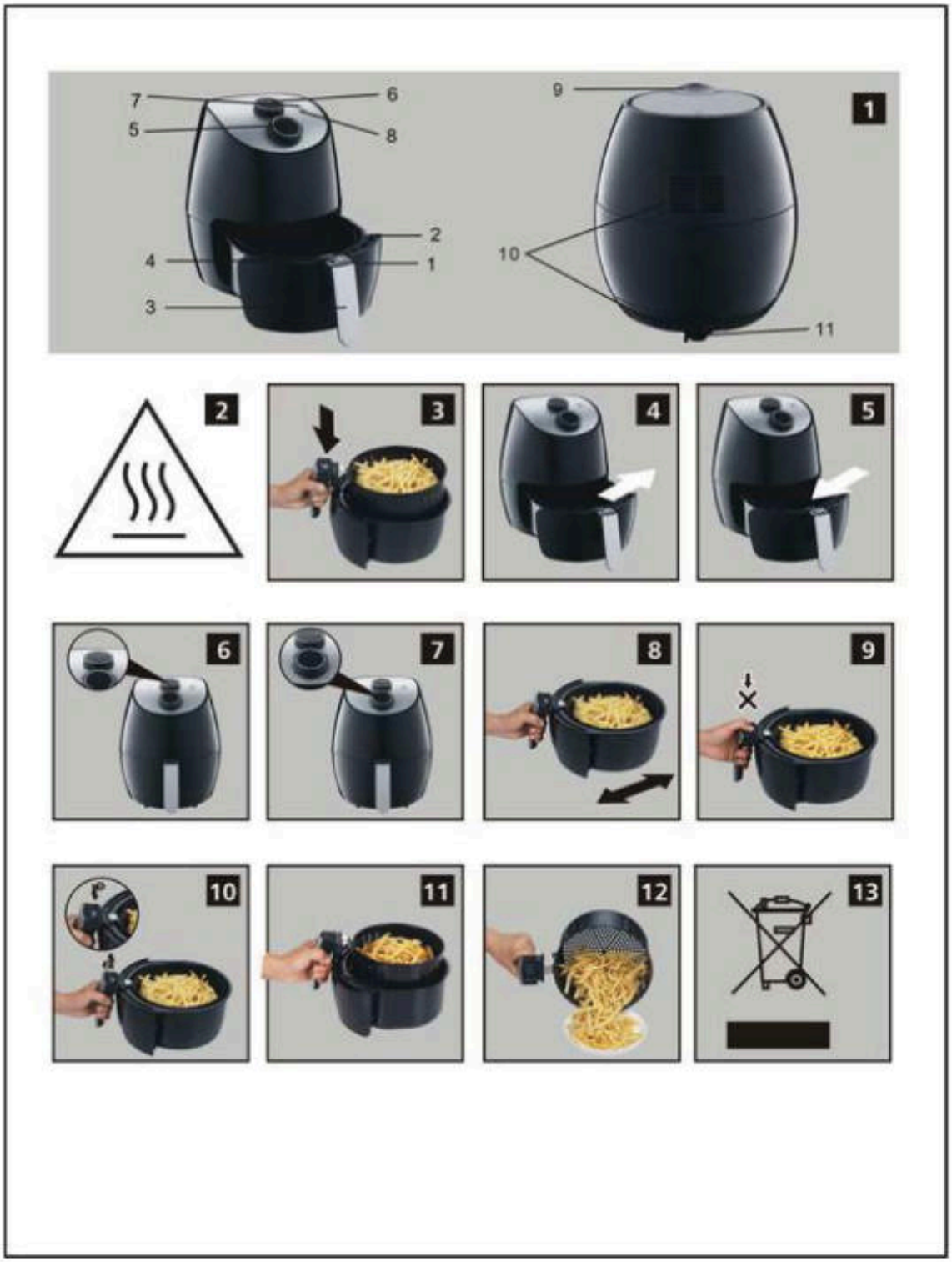
Garantía y Servicio

Por favor póngase en contacto con su distribuidor si necesita servicio e información o si tienen problemas con el dispositivo.

Eliminación de Problemas

Problema	Motivo Probable	Solución
No funciona la FREIDORA POR AIRE	El dispositivo no está enchufado	Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.
	No Está configurado el temporizador	Gire la perrilla del temporizador para encender el dispositivo y para configurarlo al tiempo de cocción necesaria.
No se fríen bien los ingredientes en la FREIDORA POR AIRE	Es demasiado la cantidad de ingredientes en la cesta.	Ponga menos ingredientes en la cesta. Menos ingredientes se fríen de forma mejor.
	Es muy baja la temperatura de configuración.	Ponga la perrilla de control de temperatura a la configuración de temperatura necesaria. ("Consulte la sección de "configuración" en la sección de "Uso del Dispositivo")
Los ingredientes no se frien de forma uniforme en la FREIDORA POR AIRE.	Algunos ingredientes se deben agitar en el medio del proceso de cocción.	Los ingredientes que están en la parte superior o cruzados (por ejemplo papas fritas) se deben agitar en el medio del proceso de fritura. "Consulte la sección de" Configuración" en la sección de "Uso del Dispositivo".
Las meriendas fritas no son crujientes al salir de la FRIDORA POR AIRE	Es posible que haya puesto alimentos que realmente se deberían cocinar en freidora.	Use meriendas para hornear o coloque con una brocha una capa fina de aceite para un resultado más crujiente.
No puedo colocar de forma correcta el recipiente para freír.	Hay muchos ingredientes en la cesta	No rellene la cesta por encima de la marca MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en el recipiente para freír.	Empuje la cesta hacia abajo en el recipiente para freír hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del dispositivo.	Está cocinando alimentos aceitosos.	Al freír ingredientes grasos en la FREIDORA POR AIRE, una gran

		cantidad de aceite se depositará en el recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente para freír pudiese calentarse más de lo usual. Esto no afecta su dispositivo ni el resultado final.
	El recipiente para freír todavía tiene residuos de grasa desde el uso previo.	El humo blanco es creado por la grasa calentándose en el recipiente para freír. Asegúrese de que limpie el recipiente para freír después de cada uso
Las papas no se fríen de forma correcta en la FREIDORA POR AIRE.	No utilizó el tipo De papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que están fijadas durante la cocción.
	No lavó las papas correctamente antes de freírlas.	Enjuague las papas adecuadamente para retirar el almidón del exterior de los pedazos.
Las papas frescas no son crujientes al salir de la FREIDORA POR AIRE.	El nivel crujiente de las papas fritas depende del nivel de aceite y agua en las papas.	Secar bien las papas antes de agregar aceite.
		Corte los pedazos de papa más pequeños para un resultado crujiente.
		Agregue un poquito más de aceite para un resultado más crujiente.



Reciclaje

Este dispositivo tiene la marca de clasificación opcional de equipos eléctricos y electrónicos residuales (RAEE).

Esta marca muestra que el producto debe reciclarse o desmontarse de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96 / EC para minimizar el efecto ambiental del producto.

Por favor póngase en contacto con las autorizadas locales o regionales para obtener más información.

Los productos electrónicos que no están sujetos al proceso de clasificación selectiva constituyen posibles daños para medio ambiente y la salud humana debido a las sustancias peligrosas que contienen.

ZLN3598

Фритюрник с горещ въздух и малко мазнина

Air FRYER, капацитет 2.6 литра

Въведение

Този Air FRYER фритюрник с горещ въздух осигурява лесен и безопасен начин за приготвяне на любимите ви храни. С помощта на бърза циркулация на горещ въздух в комбинация с грил, този уред може да сготви много ястия. П родуктъ Air FRYER загрява храната във всички посоки и повечето от съставките не се нуждаят от мазнина.

Части на фритюрника (Фиг.1)

1. Кошница
2. Тенджера
3. Дръжка на кошницата
4. Бутон за отключване на кошницата
5. Светлина на нагревателя
6. Светлина на захранването
7. Таймер (0-30 минути)/копче за захранването
8. Копче за регулиране на температурата (80-200℃)
9. Входен отвор за въздух
10. И зходен отво а въздух
11. Кабел

Важно!

Моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате уреда. П ри неправилни операции с него възникват опасности.

Рискове

-Н е потапяйте корпуса във вода и не изплаквайте под водна струя поради многобройните електрически и нагревателни компоненти.

-И збягвайте попадане на течност в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.

-Дръжте всички съставки в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателя.

-Н покривайте отворите на вход и изход на въздуха, когато уредът работи.

-Зареждането на тенджерата с олио е пожароопасно.

-Н докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.

И нструкциина безопасност

-П роверетдали напрежението, посочено на уреда, отговаря на локалното напрежение на електрическата мрежа.

-Н използвайте уреда, ако има повреди на щепсела, главния кабел или други части.

-Н е посещавайте неоторизирано лице за замяна или поправкна повредения основен кабел.

-Дръжте уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца.

-Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности.

-Н е включвайтуреда в контакт, който не е заземен. Винаги се уверявайте, че щепселът е поставен правилно в контакта.

-Н свързвайте уреда към външен превключвател на таймера.

-Н поставяйте уреда върху или близо до запалими материали като покривка или завеса.

-Н е го поставяйтдо стена или друг уред. О сигурете поне10 см свободно пространство отзад, отстрани и над уреда.

-Н поставяйте нищо върху уреда.

-Н използвайте уреда за други цели, различни от описаните в това ръководство.

-Н оставяйте уреда да работи без надзор.

-П ореме на пържене с горещ въздух през отворите за изпускане на въздуха се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и отворите. Внимавайте с тях и когато изваждате тенджерата от уреда.

-Всички достъпни повърхности могат да се нагреят по време на употреба. (фиг. 2)

-Н езабавноизключете уреда от контакта, ако видите, че от него излиза тъмен дим.

И зчакайте парата дапре, преди да извадите тенджерата от уреда.

Внимание

-Уверете се, че уредът е поставен на хоризонтална, равна и стабилна повърхност.

-Този уред е предназначен само за битова употреба. Н е безопасно да се използва на места като офис кухни, ферми, мотели и друга среда извън дома.

-Гаранцията е невалидна, ако уредът се използва за професионални или полупрофесионални цели или не се използва съгласно инструкциите.

-Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате.

-Уредът се нуждае от около 30 минути, за да се охлади за безопасно преместване или почистване.

А втоматичноизключване

Уредът има вграден таймер. Той автоматично ще изключи уреда, когато отброи до нула. Можете ръчно да изключите уреда, като завъртите копчето на таймера до нула по посока, обратна на часовниковата стрелка.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред отговаря на стандартите по отношение на електромагнитните полета (EMF).
На база достъпни научни изследвания и при правилно използване на уреда няма опасност за човешкото тяло.

Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковки, лепенки и етикети.
2. Почистете кошницата и тенджерата с гореща вода, малко сапун и неабразивна гъба. Тези части са безопасни за миене в съдомиялна машина.
3. Избършете вътрешността и външността на уреда с кърпа. Няма нужда да пълните тигана с масло и мазнина за пържене, защото уредът работи с горещ въздух.

Подготовка за експлоатация

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
   Не поставяйте уреда върху неустойчива на топлина повърхност.
2. Поставете кошницата в тенджерата. (фиг.3)
   Не пълнете тигана с масло или друга течност.
   Не поставяйте нищо върху уреда, защото въздушният поток ще бъде нарушен.

Употреба на уреда

Този фритюрник може да се използва за готвене на разнообразни ястия. Използвайте книга с рецепти.

Пържене с горещ въздух

1. Свържете кабела към заземен контакт на стена.
2. Внимателно издърпайте тенджерата от фритюрника (фиг. 4)
3. Поставете съставките в кошницата.

Забележка: Съставките не трябва да надвишават надписа **MAX** (Вижте раздел „Настройки“), защото може да се компрометира качеството на храната.

4. Върнете тенджерата обратно в уреда Air FRYER (фиг. 5).
   Никога не използвайте тигана без кошницата в него.
   Внимание: Не докосвайте тенджерата по време или малко след употреба, защото е много гореща. Дръжте тенджерата само за дръжката.

5. Завъртете копчето за контрол на температурата на желаната такава. Вижте раздел „Настройки“ за да определите правилната температура (фиг. 6).
6. Определете необходимото време за приготвяне на ястието (вижте раздел „Настройки“).

7. За да включите уреда, завъртете копчето на таймера до необходимото време за готвене (фиг. 7).

Включете уреда и го оставете да загрее за 3 минути

Забележка: Ако искате, може да загреете уреда без никакви съставки в него. За тази цел завъртете копчето на таймера за не повече от 3 минути и изчакайте, докато индикаторът за загряване изгасне (след около 3 минути). След това напълнете кошницата и завъртете копчето на таймера до необходимото време за готвене.

a. Светлината, която показва, че е включен, и светлината на нагревателя светват.
b. Таймерът започва да отброява избраното времетраене.
c. По време на процеса на пържене с горещ въздух индикаторът за загряване се включва и угасва от време на време. Това показва, че нагревателят се включва и изключва, за да се поддържа зададената температура.
d. Излишната мазнина от съставките се събира в дъното на тенджерата.

8. Някои съставки трябва да се разбъркат, след като е минало половината време за готвене (вижте раздел „Настройки“). За тази цел извадете кошницата и я разклатете. Върнете тенджерата обратно във фритюрника (фиг. 8).

Внимание: Не натискайте бутона на дръжката по време на разклащане. (фиг. 9)

Съвет: Можете да извадите кошницата от тенджерата и да извадите съставки за намаляване на теглото. Издърпайте тенджерата от уреда, поставете я върху топлоустойчива повърхност и натиснете бутона на дръжката (фиг. 10).

Съвет: Ако зададете таймера на половината от времето за готвене, трябва да разклатите съставките, когато чуете звънеца на таймера. Това означава, че трябва да настроите таймера отново за оставащото време за готвене след разбъркване.

9. Когато чуете звънеца на таймера, зададеното време е изтекло. Издърпайте съда от уреда и го поставете върху топлоустойчива повърхност.

Забележка: Може да спрете фритюрника ръчно, като завъртите копчето на таймера на позиция 0.

10. Проверете дали съставките са готови. Ако все още не са, поставете тенджерата обратно в уреда и настройте таймера за няколко допълнителни минути.
11. За изваждането на по-ситни съставки (например пържени картофи), натиснете бутона за освобождаване на кошницата и я вдигнете от тенджерата. (фиг.11)

Тенджерата е продукт, готов след пържене с горещ въздух. В зависимост от

съставки в кошницата е възможно да има пара.

12. Изпразнете кошницата в купа или чиния. (фиг.12)

Събраните мазнини на дъното на тенджерата могат да се излеят със съставките в кошницата.

Съвет: За да премахнете големи или крехки продукти, повдигнете съставките от кошницата с чифт щипки.

13. Когато една партида от съставки е сготвена, фритюрникът е готов за незабавно приготвяне на друга порция.

Настройки

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за различни продукти.

Забележка: Имайте предвид, че тези настройки са ориентировъчни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за вашите продукти.

Забележка: Технологията Rapid Air загрява незабавно въздуха вътре в уреда. Ако извадите за кратко тенджерата по време на готвене, това почти няма да наруши процеса.

Съвети:
- По-малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне от по-големите такива.
- По-голямото количество съставки изисква само малко по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество изисква малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малки съставки по време на готвене оптимизира крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени продукти.
- Добавете малко мазнина към пресните картофи за хрупкав резултат. Запържете във фритюрника за няколко минути след добавяне на мазнината.

- Н ествете изключително мазни съставки като колбаси в Air FRYER.
- Леки закуски, подходящи за фурна, могат да се приготвят и в Air FRYER.
- О птималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
- И зползвайте готово тесто за бързо и лесно приготвяне на курабийки. С него се готви по-бързо, в сравнение с домашното тесто.
- П остави съд за фурна в кошницата на Air FRYER, ако желаете да сготвите торта, киш или ако пържите крехки съставки или продукти с пълнеж.
- Също, може да използвате уреда Air FRYER за претопляне на съставките. За да загреете отново продуктите, задайте температурата на 150°C за 10 минути.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Отстранете тенджерата, за да се охлади по-бързо уредът.

2. Избършете външната страна на фритюрника с влажна кърпа.

3. Почистете тенджерата и кошницата с гореща вода, малко течност за миене и неабразивна гъба. Можете да премахнете всички останали замърсявания чрез обезмаслителна течност.

Забележка: Тенджерата и кошницата са подходящи за миене в съдомиялна машина.

Съвет: Ако по кошницата или дъното на тенджерата се залепи мръсотия, напълнете съда с гореща вода с малко течност за миене. Поставете кошницата в тенджерата и оставете да киснат за около 10 минути.

4. Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и фина гъба.

5. Почистете нагревателя с четка, за да отстраните остатъците от храна.

Съхранение на уреда

1. Извадете кабела от контакта, чрез дърпане на щепсела, а не на кабела.

2. Уверете се, че всички части на уреда са чисти и сухи.

Опазване на околната среда

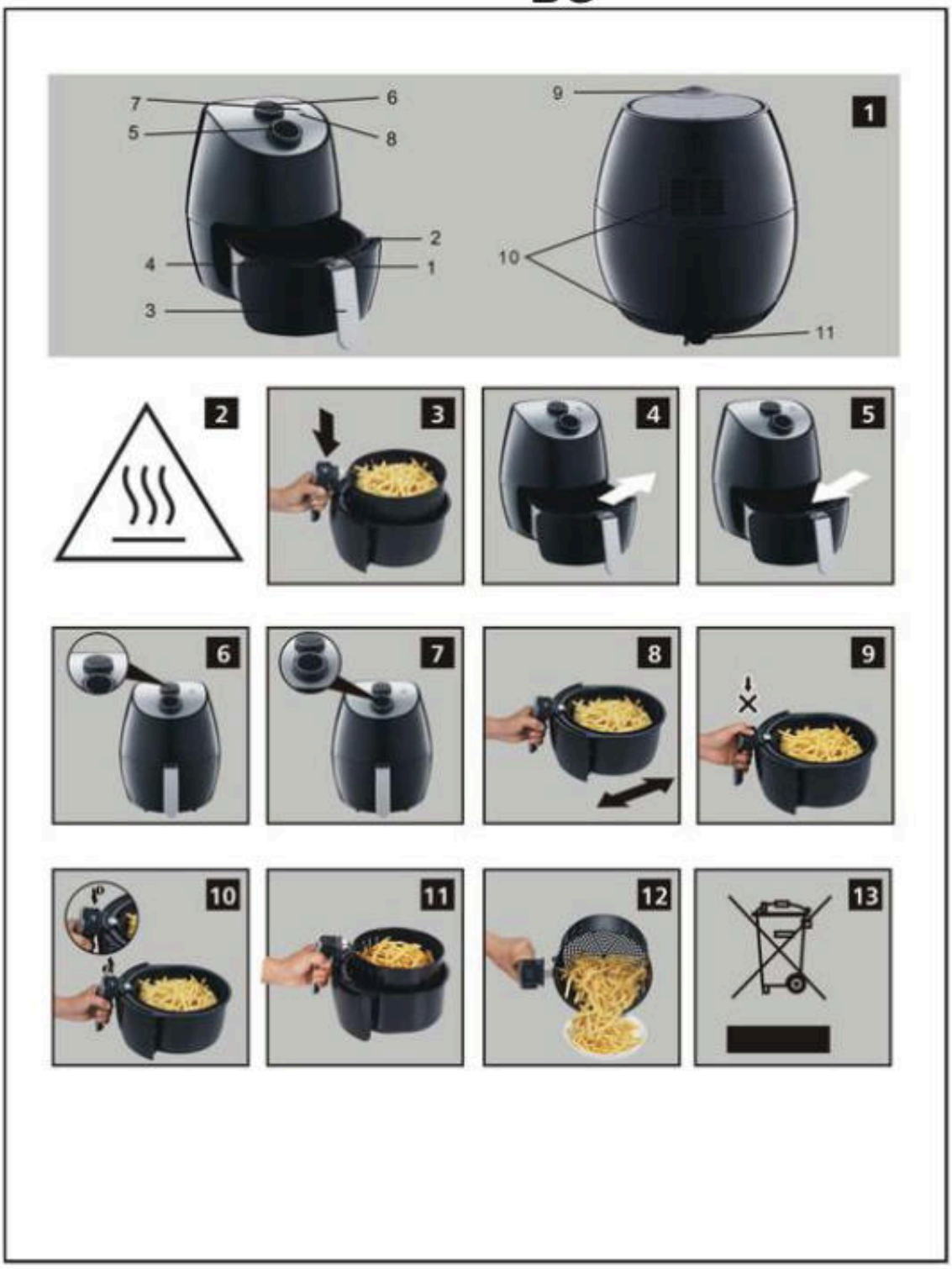
След износване не изхвърляйте фритюрника с останалите домашни отпадъци, а в специален център за рециклиране на електрически уреди. По този начин вие допринасяте за опазването на околната среда (фиг. 13).

Гаранция и обслужване

Ако се нуждаете от информация или сервиз заради проблеми с уреда, свържете се с вашия дистрибутор.

Проблеми и решения

Проблем	Причина	Решение
Фритюрникът не работи	Уредът не е включен в контакт.	Свържете кабела към заземен контакт на стена.
	Не е активиран таймерът.	Завъртете копчето за контрол на температурата на желаната такава.
Ястието се готви бавно	Количеството съставки е прекалено.	Сложете по-малки порции от съставките, за да се сготвят по-бързо.
	Избраната температура е прекалено ниска.	Завъртете копчето за контрол на температурата на желаната такава. Вижте раздел „Настройки“.
Съставките се пържат неравномерно в кошницата	Определени храни трябва да се разклащат, след като е изтекло половината време за приготвяне.	Съставките, натрупани една върху друга, трябва да се разбъркват, след като е изтекло половината време. Вижте раздел „Настройки“.
Изпържените ястия не са хрупкави	Използвали сте съставки за традиционен фритюрник.	Използвайте храни за приготвяне във фурна или добавете към съставките малко мазнина.
Тенджерата не може да влиза във фритюрника	Има прекалено много съставки.	Съставките не трябва да надвишават надписа MAX.
	Кошницата не е поставена правилно във тенджерата.	Натиснете кошницата надолу в тенджерата, докато чуете щракване.
Фритюрникът произвежда бял пушек	Готвите мазни съставки.	При пържене на по-мазни съставки във фритюрника, голямо количество мазнина изтича върху тенджерата. Тя се нагрява повече от обикновено и излиза пушек. Това не уврежда уреда.
	В тенджерата има остатъци от мазнини от предишна употреба.	Белият пушек се предизвиква от изгаряне на мазнина. След всяка употреба почиствайте тенджерата.
Картофките се пържат неравномерно	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те са твърди по време на пърженето.
	Не сте изплакнали правилно картофите преди пържене.	Изплакнете правилно картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната страна на картофа.
Пържените картофи не са хрупкави	Хрупкавостта на картофите зависи от количеството мазнина и вода.	Уверете се, че сте изсушили картофите правилно, преди да добавите мазнина.
		Нарежете картофите така, че да са по-тънки.
		Добавете към съставките малко мазнина за повече хрупкавост.



Рециклиране

Този продукт носи символа за разделно рецилиране на електрически отпадъци и електрически уреди (WEEE).

Това означава, че с този продукт трябва да се работи съгласно Европейската директива 2002/96/EC, за да бъде рециклиран или разглобен с по-малко замърсяване на околната среда.
За допълнителна информация, свържете се с местните или регионални власти.
Електронните продукти, които не са включени в процеса на разделно рецилиране, са опасни за околната среда и човешкото здраве поради наличието на вредни вещества.

Group

www.zilan.com.tr

zilangroup