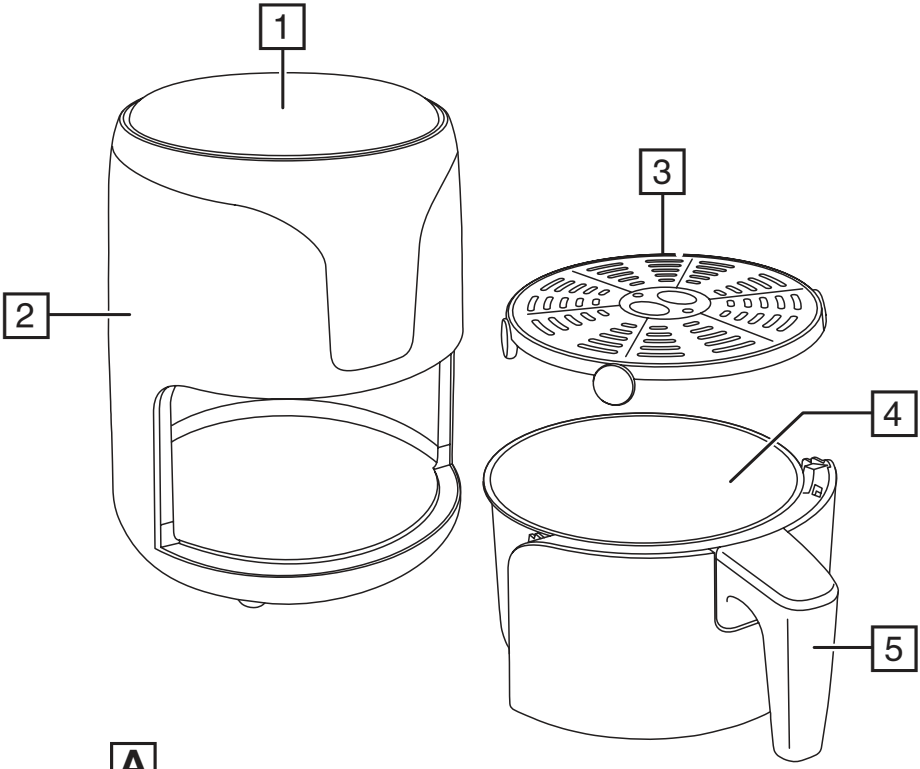
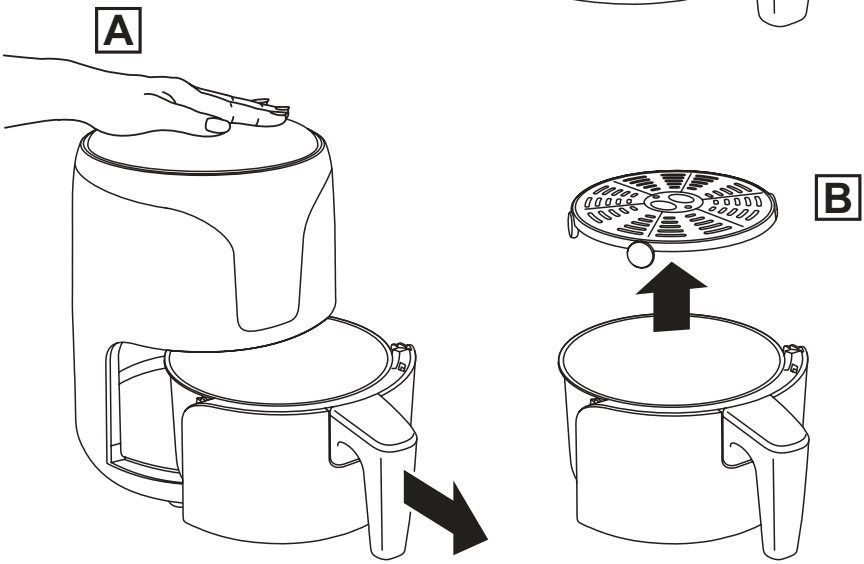
Russell Hobbs

26500-56

www.russellhobbs.com

GB DE FR NL IT ES PT DK SE NO FI RU CZ SK PL HR SI GR HU TR RO BG UA AE


1
2
3
4
5


A
B

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

GB

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

The surfaces of the appliance will get hot.

Do not immerse in any liquid.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- Keep clear of the vent at the rear of the appliance – hot air will come from it.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

1. Touch controls and display
2. Body
3. Crisping plate
4. Basket
5. Handle

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Handwash the removable parts, rinse, and dry.
- When using your air fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odour for the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure the room is well ventilated.

PREPARATION

- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Leave a space of at least 50mm all-round the appliance.
- Have oven gloves (or a tea towel) on hand, use heat resistant plastic tongs and a heat-resistant mat or dinner plate to rest the basket on.
- Note: Do not use metal tongs as it may scratch the coating. We recommend using only heat resistant plastic or silicon coated tongs.

To remove the basket from the body

1. Hold the top of the body.
2. Grip the basket handle with the other hand.
3. Slide the basket out of the body (Fig. A).
4. Rest the basket on a heat-resistant mat.

To remove the crisping plate:

1. Remove food from the basket using heat-resistant plastic tongs.
2. Let the basket and crisping plate cool down.
3. Using oven gloves, grip the crisping plate in the centre and pull it out of the basket (Fig B).

DIGITAL TOUCHSCREEN

ICON	DESCRIPTION
	On/Off
	Steps through the auto-cooking menu
	Auto-cook functions: Fries, Pork, Prawns, Bake, Chicken, Steak, Fish
	Used to adjust the cooking temperature in conjunction with the + or – buttons.
	Used to adjust the cooking time in conjunction with the + or – buttons.
	Increase/decrease
88:88	Time/Temperature Display

AUTO COOK FUNCTIONS

Your air fryer has 7 auto cooking functions and a manual cooking mode. You can adjust the default cooking times and temperatures as desired.

Function		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)
Fries		15	200
Pork		15	200
Prawns		12	160
Bake		20	160
Chicken		20	180
Steak		10	180
Fish		15	160
Manual	-	15	200

MAKING ADJUSTMENTS

1. When first connected to the power outlet, the digital touchscreen icons will all illuminate for several seconds. Following this, only the on/off icon (%) will be illuminated.
2. Touch the on/off icon (%) to turn on your air fryer. Your air fryer will be in **manual cooking mode** and the default cooking time and temperature (15 minutes, 180ºC) will be displayed.
3. You can now select an auto cooking function or use the manual cooking mode.

To select an auto cooking function

1. Tap the menu (≡) icon to step through the cooking modes.
2. Each tap of the menu icon will advance the cooking mode and the icon applicable to that mode will be illuminated.

To select Manual Cooking Mode

1. Tap the menu (≡) icon until none of the auto cooking icons are illuminated.

Adjusting the cooking time or the temperature

1. Once you have selected the desired cooking mode, tap the (🌡) icon and then tap the (⊕)and(⊖) icons to increase or decrease the cooking temperature as desired.
2. To adjust the cooking time, tap the (⏲) icon and then tap the (⊕)and(⊖)icons to increase or decrease the cooking time as desired.

USING

- Your air fryer uses hot air and radiant heat for cooking.

Preheating

- We recommend preheating your air fryer for 5 minutes when using the manual mode, or whenever preheating is necessary.

1. Select manual cooking mode if it is not already selected.
2. Set the cooking time to 5 minutes.
3. Tap the on/off icon (%) to start the preheating cycle.
4. Your air fryer will show the cooking time and the temperature alternately.
5. When the cooking time reaches zero, your air fryer will beep 5 times and switch off.

Cooking

1. Place the crisping plate inside the basket.
2. Place desired food into the cooking basket. Do not overfill the basket, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
3. Slide the basket back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush within your air fryer body. Your air fryer will not work unless the basket is properly inserted.
4. Select the desired cooking settings.
5. Tap the on/off icon (%) to start cooking.
6. To stop cooking at any time tap the (%) icon.
7. Half way through cooking, remove the basket, shake it, and/or turn the food over, then place the basket back into the body to resume the cooking cycle. This ensures the food is evenly cooked and crispy all over.
8. Once the cooking time has elapsed, the timer will beep 5 times and the unit will switch off.
9. Slide the basket out of the body and check that the food is cooked.
10. Place the basket on an insulated mat.

Notes

- To remove food from the basket, we recommend using tongs. We do not recommend tipping the basket upside down as oil residue will drip out.
- CAUTION: Hot oil from the ingredients may gather at the bottom of the basket. Be careful when removing the crisping plate from the basket.
- Unplug the appliance, once all cooking is complete.
- Your air fryer will switch off when you remove the basket.

- Your air fryer will switch back on when you replace the basket in to the body and will automatically resume the cooking cycle from where it stopped.
- During the last minute of the cooking cycle, '00' will be flashing on the display screen, indicating that there is less than 1 minute of cooking remaining.

MANUAL COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- To be used purely as a guide.
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	**Temperature °C**	**Time (min)**	**Remarks**
Chips	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Sweet potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Jacket potato	180	30-40	For a crispy jacket, brush with oil
Roast potatoes	180	25-35	Rinse, dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and oil
Mixed Mediterranean vegetables	180	6-10	All cut to similar sizes, approx. 1-2cm pieces, toss in oil and season
Chicken Breast	180	15-20	
Chicken Thighs	180	25-30	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Chicken wings	180	23-28	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Burgers	180	8-12	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Sausages	180	8-12	
Pork chop	200	10-15	Brush with oil, season
Salmon fillet	180	8-12	Brush with oil, season
White fish fillet	180	8-12	Brush with oil, season
Sausage Roll	200	13-15	Brush with oil, season
Spring Roll	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frozen	**Temperature °C**	**Time (min)**	**Remarks**
Chips	200	15-20	
Potato wedges	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Note: High fat foods (e.g. pork) may create smoke. This is normal as oil residue is cooked at a high temperature. Reducing temperature may decrease the effect of smoke.

CARE AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Leave everything to cool down.

Basket and Crisping Plate

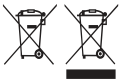
1. Once the air-fryer has cooled, remove the basket from the air-fryer body for cleaning.
2. Wipe the interior of the body to remove any crumb or residue, but DO NOT wipe the heating elements located at the top.
3. Remove the crisping plate from the basket.
4. Dispose of food residue and oils, and wipe both the crisping plate and basket with a damp cloth before hand washing them in warm to hot soapy water. Dry thoroughly before placing back in the air fryer body.

- The basket and crisping tray can also be washed in a dishwasher.

Exterior Surfaces

- Clean the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.
Brot kann verbrennen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
⚠ Die Oberflächen des Geräts erhitzen sich während des Gebrauchs.
Nicht in Flüssigkeiten tauchen.
Falls das Kabel beschädigt ist, tauschen Sie das Gerät um, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihaftbeschichtungen beschädigen.
- Halten Sie Abstand zur Abzugsöffnung an der Rückseite des Geräts – heiße Luft strömt aus.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESTANDTEILE

1. Sensor-Touch-Bedienfeld und Anzeige
2. Gehäuse
3. Grillplatte
4. Korb
5. Griff

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie die abnehmbaren Teile per Hand ab, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Beim erstmaligen Gebrauch der Heißluftfritteuse kann es zur Entstehung von Rauch oder einem unangenehmen Geruch in den ersten paar Minuten der Zubereitungszeit kommen. Das ist völlig normal. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet wird.

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, gerade und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie um das gesamte Gerät herum einen Abstand von mindestens 50 mm.
- Legen Sie Ofenhandschuhe (oder ein Geschirrhandtuch) griffbereit, verwenden Sie eine hitzebeständige Küchenzange aus Kunststoff und stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte oder einen großen Teller ab.
- Hinweis: Verwenden Sie keine Küchenzange aus Metall, da dies zu Schäden an der Beschichtung führen kann. Wir raten dazu, ausschließlich hitzebeständige Küchenzangen aus Kunststoff oder mit Silikonbeschichtung zu verwenden.

So entnehmen Sie den Korb aus dem Gehäuse

1. Halten Sie das Gehäuse oben fest.
2. Halten Sie den Griff vom Korb mit der anderen Hand fest.
3. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse heraus (Abb. A).
4. Stellen Sie den Korb auf einer hitzebeständigen Matte ab.

So entnehmen Sie die Grillplatte:

1. Nehmen Sie Speisen aus dem Korb mit einer hitzebeständigen Küchenzange aus Kunststoff heraus.
2. Lassen Sie den Korb und die Grillplatte abkühlen.
3. Halten Sie die Grillplatte unter Verwendung von Ofenhandschuhen in der Mitte fest und ziehen Sie sie aus dem Korb heraus (Abb. B).

DIGITALER TOUCHSCREEN

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	An/Aus
	Einzelne Schritte im Auto-Cook-Menü
	Auto-Cook-Funktionen: Pommes, Schwein, Garnelen, Backen, Huhn, Steak, Fisch
	In Verbindung mit der + oder - Taste passen Sie damit die Zubereitungstemperatur an.
	In Verbindung mit der + oder - Taste passen Sie damit die Zubereitungszeit an.
	Erhöhen/Verringern
88:88	Zeit-/Temperatur-Anzeige

AUTO-COOK-FUNTKIONEN

Ihre Heißluftfritteuse verfügt über 7 automatische Zubereitungsfunktionen (Auto-Cook) sowie einem manuellen Zubereitungsmodus. Sie können die standardmäßig eingestellten Zubereitungszeiten und -temperaturen nach Bedarf anpassen.

Funktion		Standardzubereitungszeit (min)	Standardtemperatur (°C)
Pommes		15	200
Schwein		15	200
Garnelen		12	160
Backen		20	160
Huhn		20	180
Steak		10	180
Fisch		15	160
Manuell	-	15	200

SO NEHMEN SIE ANPASSUNGEN VOR

1. Wird das Gerät das erste Mal an das Stromnetz angeschlossen, leuchten sämtliche Symbole auf dem Touchscreen einige Sekunden lang auf. Anschließend leuchtet dann nur noch das An/Aus-Symbol (%).
2. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol (%), um die Heißluftfritteuse einzuschalten. **Der manuelle Zubereitungsmodus** ist automatisch voreingestellt und die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit und -temperatur (15 Minuten, 180°C) werden auf dem Display angezeigt.
3. Sie können jetzt eine Auto-Cook-Funktion auswählen oder den manuellen Zubereitungsmodus verwenden.

So wählen Sie eine Auto-Cook-Funktion aus

1. Tippen Sie auf das Menü (≡) Symbol, um sich die einzelnen Zubereitungsfunktionen anzeigen zu lassen.
2. Jedes Mal, wenn Sie auf das Menü-Symbol tippen, wird eine neue Zubereitungsfunktion angezeigt und das entsprechende Symbol zu dieser Funktion leuchtet auf.

So wählen Sie den Manuellen Zubereitungsmodus

1. Tippen Sie solange auf das Menü (≡) Symbol, bis keines der Symbole mehr leuchtet.

So passen Sie die Zubereitungszeit oder -temperatur an

1. Sobald Sie den gewünschten Zubereitungsmodus ausgewählt haben, tippen Sie auf das (⇧) Symbol und anschließend auf das (⊕) und (⊖) Symbol , um die Zubereitungstemperatur wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um die Zubereitungszeit anzupassen, tippen Sie auf das (⏲) Symbol und anschließend auf das (⊕) und (⊖) Symbol, um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.

SO VERWENDEN SIE IHR GERÄT

- Ihre Heißluftfritteuse setzt Heißluft und Strahlungswärme für die Zubereitung ein.

Vorheizen

- Wir empfehlen Ihnen, die Heißluftfritteuse im Manuellen Zubereitungsmodus oder immer dann, wenn dies erforderlich ist, 5 Minuten lang vorzuheizen.

1. Wählen Sie den Manuellen Zubereitungsmodus aus, falls dieser noch nicht eingestellt ist.
2. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten ein.
3. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol (%), um das Vorheizen zu starten.
4. Auf Ihrer Heißluftfritteuse werden abwechselnd die Zubereitungszeit und die Temperatur angezeigt.
5. Ist die Zubereitungszeit abgelaufen, piept Ihre Heißluftfritteuse fünf Mal und schaltet sich aus.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Grillplatte in den Korb.
2. Legen Sie die gewünschten Speisen in den Zubereitungskorb. Legen Sie nicht zu viele Zutaten in den Korb, damit die heiße Luft zwischen den Zutaten zirkulieren kann.
3. Schieben Sie den Korb zurück in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, bis er einrastet und bündig mit dem Gehäuse der Heißluftfritteuse abschließt. Ihre Heißluftfritteuse ist erst dann betriebsbereit, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt wurde.
4. So wählen Sie die gewünschten Einstellungen zur Zubereitung aus.
5. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol (%), um die Zubereitung zu starten.
6. Sie können die Zubereitung jederzeit durch Tippen auf das (%) Symbol beenden.
7. Ist die Zubereitungszeit zur Hälfte abgelaufen, nehmen Sie den Korb heraus, schütteln Sie ihn und/oder wenden Sie die Zutaten und setzen Sie den Korb anschließend wieder in das Gehäuse ein, damit der Zubereitungsvorgang fortgesetzt werden kann. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig gegart und schön knusprig werden.
8. Sobald die Zubereitungszeit abgelaufen ist, piept der Timer fünf Mal und das Gerät wird ausgeschaltet.
9. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gar sind.
10. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte.

Hinweise

- Wir raten Ihnen dazu, die Speisen mit Hilfe einer Küchenzange aus dem Korb zu nehmen. Es ist hingegen nicht ratsam, den Korb auszukippen, da hierbei Ölreste mit heraustropfen können.
- ACHTUNG: Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl von den Zutaten absetzen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus dem Korb nehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Ihre Heißluftfritteuse schaltet sich ab, wenn Sie den Korb herausnehmen.
- Sobald Sie den Korb wieder in das Gehäuse einsetzen, schaltet sich die Heißluftfritteuse erneut ein und der Zubereitungsvorgang wird an der Stelle, an der er unterbrochen wurde, wieder fortgesetzt.
- Hat die letzte Minute vom Zubereitungsvorgang begonnen, blinkt auf dem Display ‘00’. Das bedeutet, dass die Zubereitungszeit nur noch weniger als 1 Minute beträgt.

ZEITEN FÜR MANUELLE ZUBEREITUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Nur als Orientierung zu verstehen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Kartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Süßkartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Folienkartoffel / Ofenkartoffel	180	30-40	Für eine knusprige Schale mit Öl einpinseln
Röstkartoffeln	180	25-35	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer, zerkleinertem Rosmarin (optional) und Öl wenden
Mediterraner Gemüsemix	180	6-10	In gleichgroße Stücke schneiden, ca. 1 - 2 cm große Stücke, in Öl wenden und würzen
Hühnerbrust	180	15-20	
Hühnerkeulen	180	25-30	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Chicken Wings	180	23-28	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Burger	180	8-12	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Würste	180	8-12	
Schweinekottelet	200	10-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Lachsfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Weißes Fischfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Münsterländer Wurstbrötchen	200	13-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Frühlingsrolle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Gefroren	**Temperatur °C**	**Zeit (min)**	**Anmerkungen**
Pommes	200	15-20	
Kartoffelspalten	200	15-20	
Pommes Frites	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fischfilets	200	10-12	
Fischstäbchen	180	6-10	
Zwiebelringe	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist ganz normal, wenn Ölreste bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Rauchbildung kann durch das Verringern der Temperatur möglicherweise reduziert werden.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie alles abkühlen.

Korb und Grillplatte

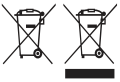
1. Sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, nehmen Sie den Korb zur Reinigung aus dem Gehäuse der Fritteuse heraus.
2. Wischen Sie das Innere des Gehäuses aus, um etwaige Krümel oder Rückstände zu entfernen, wischen Sie jedoch NICHT die Heizelemente, die sich oben am Gehäuse befinden, ab.
3. Nehmen Sie die Grillplatte aus dem Korb.
4. Schütten Sie Lebensmittelrückstände und Ölreste weg und wischen Sie Grillplatte und Korb vor der Reinigung in warmem Seifenwasser mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse einsetzen.

- Der Korb und die Grillplatte können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Äußere Flächen

- Säubern Sie das Äußere mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

⚠ Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Ne pas plonger dans un liquide.

Si le câble est endommagé, retournez l'appareil afin d'éviter tout risque.

- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez aucun objet métallique ou tranchant, sous peine d'endommager les surfaces anti-adhérentes.
- Restez à l'écart de l'évent à l'arrière de l'appareil – de l'air chaud sort de cette ouverture.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

PIÈCES

1. Commandes tactiles et affichage
2. Corps principal
3. Plateau à croustiller
4. Panier
5. Poignée

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez à la main les pièces amovibles, rincez-les et séchez-les.
- Lorsque vous utilisez votre friteuse à air chaud pour la première fois, il est possible que vous remarquiez de la fumée ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. C'est normal. Assurez-vous que la pièce soit bien ventilée.

PRÉPARATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm tout autour de l'appareil.
- Veillez à avoir des gants de cuisine (ou un torchon) à portée de main, utilisez des pinces en plastique résistant à la chaleur et un dessous de plat ou une assiette résistant à la chaleur pour y poser le panier.
- Remarque : N'utilisez pas des pinces métalliques étant donné qu'elles peuvent rayer le revêtement. Nous recommandons d'utiliser uniquement des pinces en plastique résistant à la chaleur ou recouvertes de silicone.

Retrait du panier du corps de l'appareil :

1. Tenez la partie supérieure du corps principal.
2. Saisissez la poignée du panier avec l'autre main.
3. Extrayez le panier du corps principal (Figure A).
4. Déposez le panier sur un tapis résistant à la chaleur.

Retrait du plateau à croustiller :

1. Retirez les aliments du panier à l'aide de pinces en plastique résistant à la chaleur.
2. Laissez refroidir le panier et le plateau à croustiller.
3. En utilisant des gants de cuisine, saisissez le plateau à croustiller au centre et extrayez-le du panier (Figure B).

ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE

ICÔNE	DESCRIPTION
	Marche/Arrêt
	Étapes du menu de cuisson automatique
	Fonctions de cuisson automatique : Frites, Porc, Crevettes, Pâtisserie, Poulet, Steak, Poisson
	Cette fonction permet d'ajuster la température de cuisson à l'aide des boutons + ou –.
	Cette fonction permet d'ajuster le temps de cuisson à l'aide des boutons + ou –.
	Augmenter/Diminuer
88:88	Affichage du temps/de la température

FONCTIONS DE CUISSON AUTOMATIQUE

Votre friteuse à air chaud dispose de 7 fonctions de cuisson automatique et d'un mode de cuisson manuel. Vous pouvez ajuster les temps de cuisson et les températures par défaut selon vos besoins.

Fonction		Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut (°C)
Frites		15	200
Porc		15	200
Crevettes		12	160

Fonction		Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut (°C)
Pâtisserie		20	160
Poulet		20	180
Steak		10	180
Poisson		15	160
Mode manuel	-	15	200

RÉGLAGES

1. Lors de la première connexion de l'appareil à la prise de courant, les icônes de l'écran tactile numérique s'allument pendant plusieurs secondes. Ensuite, seule l'icône marche/arrêt (%) restera allumée.
2. Appuyez sur l'icône marche/arrêt (%) pour allumer votre friteuse à air chaud. Votre friteuse à air chaud est en mode de cuisson manuel et le temps et la température de cuisson par défaut (15 minutes, 180 °C) s'affichent.
3. Vous pouvez maintenant sélectionner une fonction de cuisson automatique ou utiliser le mode de cuisson manuel.

Sélectionner une fonction de cuisson automatique

1. Appuyez sur l'icône de menu (≡) pour faire défiler les modes de cuisson.
2. Chaque pression sur l'icône de menu fait défiler les différents modes de cuisson et l'icône qui correspond à un mode déterminé s'allume.

Sélectionner le mode de cuisson manuel

1. Appuyez sur l'icône de menu (≡) jusqu'à ce qu'aucune des icônes de cuisson automatique ne soit allumée.

Régler le temps ou la température de cuisson

1. Une fois que vous avez sélectionné le mode de cuisson souhaité, appuyez sur l'icône (🌡) et ensuite sur les icônes (⊕) et (⊖) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson selon vos souhaits.
2. Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur l'icône (⏲) et ensuite sur les icônes (⊕) et (⊖) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson selon vos souhaits.

UTILISATION

- Votre friteuse à air chaud utilise de l'air chaud et de la chaleur radiante pour cuire les aliments.

Préchauffage

- Nous vous recommandons de préchauffer votre friteuse à air chaud pendant 5 minutes lorsque vous utilisez le mode manuel ou dans tous les cas où un préchauffage est nécessaire.

1. Sélectionnez le mode de cuisson manuel s'il n'est pas déjà sélectionné.
2. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.
3. Appuyez sur l'icône marche/arrêt (%) pour démarrer le cycle de préchauffage.
4. Votre friteuse à air chaud affiche alternativement le temps de cuisson et la température.
5. Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, votre friteuse à air chaud émet 5 bips sonores et s'éteint.

Cuisson

1. Placez la plateau à croustiller dans le panier.
2. Placez les aliments souhaités dans le panier de cuisson. Ne remplissez pas trop le panier et veillez à laisser suffisamment d'espace pour que l'air chaud puisse circuler entre les aliments.

3. Replacez le panier dans le corps principal de la friteuse à air chaud en vous assurant qu'il s'enclenche et qu'il est positionné correctement dans le corps principal de la friteuse à air chaud. Votre friteuse à air chaud ne fonctionnera pas si le panier n'a pas été inséré correctement.
4. Sélectionnez les réglages de cuisson souhaités.
5. Appuyez sur l'icône marche/arrêt (⏻) pour démarrer la cuisson.
6. Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur l'icône (⏻).
7. À mi-cuisson, retirez le panier, secouez-le et/ou retournez les aliments, puis remettez le panier en place dans le corps principal pour reprendre le cycle de cuisson. Cela permet de garantir que les aliments sont cuits de manière uniforme et croustillants sur toute leur surface.
8. Une fois le temps de cuisson écoulé, le minuteur émet 5 bips sonores et l'appareil s'éteint.
9. Extrayez le panier du corps principal de l'appareil et vérifiez que les aliments sont cuits.
10. Placez le panier sur un dessous de plat résistant à la chaleur.

Remarques

- Pour retirer les aliments du panier, nous vous recommandons d'utiliser des pinces. Nous vous déconseillons de retourner le panier étant donné que des résidus d'huile pourraient s'écouler.
- PRÉCAUTION : L'huile chaude des ingrédients peut s'accumuler dans le fond du panier. Soyez prudent(e) lorsque vous retirez le plateau à croustiller du panier.
- Débranchez l'appareil une fois la cuisson terminée.
- Votre friteuse à air chaud s'éteint lorsque vous retirez le panier.
- Votre friteuse à air chaud se rallumera lorsque vous replacez le panier dans le corps principal de l'appareil et reprendra automatiquement le cycle de cuisson au stade où il avait été interrompu.
- Pendant la dernière minute du cycle de cuisson, vous verrez '00' clignoter sur l'écran d'affichage pour indiquer qu'il reste moins d'une minute de cuisson.

TEMPS DE CUISSON MANUELLE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- À utiliser exclusivement à titre de guide.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair.
- Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

Aliments	**Température °C**	**Durée (min)**	**Remarques**
Chips	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de patates douces	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Pommes de terre en robe des champs	180	30-40	Pour obtenir croûte croustillante, badigeonnez la pomme de terre avec de l'huile
Pommes de terre rôties	180	25-35	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre, de romarin écrasé (facultatif) et enduisez d'huile
Assortiment de légumes méditerranéens	180	6-10	Tous les morceaux doivent être de taille similaire, environ 1-2 cm. Badigeonnez d'huile et assaisonnez
Poitrine de poulet	180	15-20	

Aliments	Température °C	Durée (min)	Remarques
Cuisses de poulet	180	25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Ailes de poulet	180	23-28	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Hamburgers	180	8-12	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Saucisses	180	8-12	
Côtelette de porc	200	10-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de saumon	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de poisson blanc	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Roulé de saucisse	200	13-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Rouleau de printemps	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Aliments surgelés	**Température °C**	**Durée (min)**	**Remarques**
Chips	200	15-20	
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Nuggets de poulet	200	6-10	
Filets de poisson	200	10-12	
Fish Sticks	180	6-10	
Anneaux d'oignon	180	10-15	
Scampis	180	10-15	

Remarque : Les aliments riches en matières grasses (p. ex., le porc) peuvent générer de la fumée. C'est normal, étant donné que les résidus d'huile sont cuits à haute température. La réduction de la température peut diminuer l'effet de la fumée.

`SOINS ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir tous les éléments de l'appareil.

Panier et plateau à croustiller

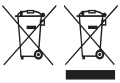
1. Une fois que la friteuse à air chaud a refroidi, retirez le panier du corps principal de la friteuse à air chaud pour le nettoyage.
2. Essuyez l'intérieur du corps principal pour retirer les miettes ou les résidus, mais NE FROTTEZ PAS les éléments chauffants situés sur la partie supérieure.
3. Retirez le plateau à croustiller du panier.
4. Éliminez les résidus alimentaires et les huiles et essuyez le plateau à croustiller et le panier avec un chiffon humide avant de les laver à la main dans de l'eau savonneuse tiède à chaude. Séchez consciencieusement avec de replacer ces éléments dans la friteuse à air chaud.

- Le panier et le plateau à croustiller peuvent également être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Surfaces extérieures

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

⚠ De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

⊘ Niet onderdompelen in een vloeistof.

Als de kabel beschadigd is, moet u het apparaat terugsturen om gevaar te voorkomen.

- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, de antikleefoppervlakken kunnen hierdoor worden beschadigd.
- Houd de ventilatieopeningen van het apparaat vrij aangezien er hete lucht uit zal komen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN

1. Bedieningselementen en display
2. Behuizing
3. Frituurplaat
4. Mand
5. Handvat

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was met de hand de afneembare onderdelen, spoel ze af en droog ze.
- Wanneer u uw heteluchtheteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kunt u tijdens de eerste paar minuten rook of een lichte geur waarnemen. Dat is normaal. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is

VOORBEREIDING

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, - hittebestendige ondergrond.
- Laat minimum 50 cm ruimte vrij rond het apparaat.
- Houd ovenwanten (of een theedoek) bij de hand, gebruik een hittebestendige plastic tang en een hittebestendige mat of bord om het mandje op te laten rusten.
- Opmerking: Gebruik geen metalen tangen, die kunnen krassen op de coating veroorzaken. Wij raden aan om alleen een hittebestendige plastic of siliconen gecoate tang te gebruiken.

NL

De mand uit de behuizing verwijderen

1. Houd de bovenzijde van de behuizing vast.
2. Pak het handvat van de mand vast met de andere hand.
3. Schuif de mand uit de behuizing (Afb. A).
4. Zet de mand op een hittebestendige mat.

De frituurplaat verwijderen:

1. Haal het voedsel uit de mand met een hittebestendige plastic tang.
2. Laat de mand en frituurplaat afkoelen.
3. Pak de frituurplaat met ovenwanten in het midden vast en trek deze uit de mand (Afb B).

DIGITAAL AANRAAKSCHERM

PICTOGRAM	BESCHRIJVING
	Aan/Uit
	Stappen door het menu automatische bereiding
	Automatische bereidingsfuncties: Friet, Varkensvlees, Garnalen, Bakken, Kip, Biefstuk, Vis
	Wordt gebruikt om de bereidingstemperatuur in te stellen in combinatie met de + of - toetsen.
	Wordt gebruikt om de bereidingstijd in te stellen in combinatie met de + of - toetsen.
	Omhoog/omlaag
88:88	Tijd-/ temperatuurdisplay

AUTOMATISCHE BEREIDINGSFUNCTIES

Uw heteluchtfriteuse heeft 7 automatische bereidingsfuncties en een handmatige bereidingsstand. U kunt de standaard bereidingstijden en -temperaturen naar wens aanpassen.

Functie		Standaard bereidingstijden (min.)	Standaard temperatuur (°C)
Friet		15	200
Varken		15	200
Garnalen		12	160
Bakken		20	160

Functie		Standaard bereidingstijden (min.)	Standaard temperatuur (°C)
Kip		20	180
Biefstuk		10	180
Vis		15	160
Handmatig	-	15	200

AANPASSINGEN MAKEN

1. Wanneer u het apparaat voor het eerst op het stopcontact aansluit, lichten alle pictogrammen van het digitale aanraakscherm gedurende enkele seconden op. Hierna wordt alleen het Aan/Uit-pictogram (%) verlicht.
2. Raak het Aan/Uit-pictogram aan (%) om uw heteluchtfriteuse aan te zetten. Uw heteluchtfriteuse zal in de handmatige bereidingsstand staan en de standaard bereidingstijd en -temperatuur (15 minuten, 180 °C) worden weergegeven.
3. U kunt nu een automatische bereidingsfunctie kiezen of de handmatige bereidingsstand gebruiken.

Een automatische bereidingsfunctie selecteren

1. Tik op het pictogram Menu (≡) om door de bereidingsstanden te bladeren.
2. Telkens wanneer u op het menupictogram tikt, gaat de bereidingsstand vooruit en licht het pictogram van de betreffende stand op.

Handmatige bereiding selecteren

1. Tik op het pictogram Menu (≡) totdat er geen automatische bereidingspictogrammen meer branden.

De bereidingstijd of -temperatuur instellen

1. Zodra u de gewenste bereidingsstand hebt geselecteerd, tikt u op het pictogram (🌡) en vervolgens op het pictogram (⊕) en (⊖) om de bereidingstemperatuur naar wens te verhogen of verlagen.
2. Om de bereidingstijd aan te passen, tikt u op het pictogram (⏲) en vervolgens op het pictogram (⊕) en (⊖) om de bereidingstijd naar wens te verlengen of verkorten.

GEBRUIK

- Uw heteluchtfriteuse gebruikt hete lucht en stralingswarmte om te bakken.

Voorverwarmen

- Wij raden u aan uw heteluchtfriteuse 5 minuten voor te verwarmen wanneer u de handmatige stand gebruikt, of wanneer voorverwarmen noodzakelijk is.

1. Selecteer de handmatige bereidingsstand als deze nog niet is geselecteerd.
2. Stel de bereidingstijd in op 5 minuten.
3. Tik op het pictogram Aan/Uit (%) om de voorverwarmingscyclus te starten.
4. Uw heteluchtfriteuse zal afwisselend de bereidingstijd en -temperatuur weergeven.
5. Wanneer de bereidingstijd nul bereikt, zal uw heteluchtfriteuse 5 maal piepen en uitschakelen.

Bakken

1. Plaats de frituurplaat in de mand.
2. Plaats het gewenste voedsel in de mand. Vul de mand niet te vol, zodat er ruimte overblijft voor de hete lucht om tussen de stukken voedsel te circuleren.
3. Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse en zorg ervoor dat deze vastklikt en vlak in de heteluchtfriteuse zit. Uw heteluchtfriteuse zal niet werken als het mandje er niet goed in zit.
4. Selecteer de gewenste instellingen.
5. Tik op het pictogram Aan/Uit (%) om de bereiding te starten.
6. Om de bereiding op elk moment te stoppen, tikt u op het pictogram (%).

7. Halverwege de bereiding verwijdert u de mand, schudt u deze uit en/of keert u het voedsel om, waarna u de mand weer in de behuizing plaatst om de bereiding te hervatten. Dit zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig gaar en knapperig is.
8. Eens de bereidingstijd is verstreken, piept de timer 5 keer en zal het apparaat worden uitgeschakeld.
9. Schuif de mand uit de behuizing en controleer of het voedsel gaar is.
10. Zet de mand op een geïsoleerde mat.

Opmerkingen

- Om het voedsel uit de mand te halen, raden wij aan een tang te gebruiken. Het is niet aan te raden het mandje ondersteboven te zetten, omdat er dan olieresten uit kunnen druipen.
- OPGELET: Hete olie van de bestanddelen kan zich op de bodem van de mand verzamelen. Wees voorzichtig wanneer u de frituurplaat uit de mand haalt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent.
- Uw heteluchtfriteuse schakelt uit wanneer u de mand verwijdert.
- Uw heteluchtfriteuse schakelt weer in wanneer u de mand terugplaatst in de behuizing en hervat automatisch de bereiding vanaf het punt waar deze gestopt was.
- Tijdens de laatste minuut van de cyclus zal '00' op het display knipperen, om aan te geven dat er minder dan 1 minuut bereidingstijd overblijft.

NL

HANDMATIGE KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

- Puur als richtlijn te gebruiken.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is.
- Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

Voedsel	**Temperatuur °C**	**Tijd (min)**	**Opmerkingen**
Chips	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie tovoegen
Aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie tovoegen
Zoete aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie tovoegen
Gepofte aardappelen	180	30-40	Voor een knapperig jasje, met olie bestrijken
gebakken aardappelen	180	25-35	Afspoelen, afdrogen, mengen met zout, peper, rozemarijn (optioneel) en olie
Gemengde mediterrane groenten	180	6-10	Alles in gelijke stukken snijden van ongeveer 1-2 cm, in olie doen en op smaak brengen
Kippenborst	180	15-20	
Kippenboutjes	180	25-30	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Kippenvleugels	180	23-28	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Hamburgers	180	8-12	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstjes	180	8-12	

Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Varkenskarbonades	200	10-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Zalmfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Witte visfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstenbroodje	200	13-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Loempia's	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Bevroren voedsel	**Temperatuur °C**	**Tijd (min)**	**Opmerkingen**
Chips	200	15-20	
Aardappelpartjes	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Kipnuggets	200	6-10	
Visfilets	200	10-12	
Vissticks	180	6-10	
Uienringen	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Opmerking: Vetrijk voedsel (bijv. varkensvlees) kan rook veroorzaken. Dit is normaal, omdat olieresidu aan een hoge temperatuur wordt gebakken. Verlaging van de temperatuur kan de hoevoeelheid rook verminderen.

ZORG EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat alles afkoelen.

Mand en frituurplaat

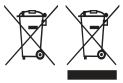
1. Zodra de heteluchtfriteuse is afgekoeld, verwijdert u de mand uit de behuizing van de heteluchtfriteuse om deze schoon te maken.
2. Veeg de binnenkant van de behuizing schoon om kruimels of resten te verwijderen, maar veeg de verwarmingselementen aan de bovenkant NIET schoon.
3. De frituurplaat uit de mand halen.
4. Verwijder etensresten en oliën, en veeg zowel de snijplaat als de mand af met een vochtige doek voordat u ze met de hand wast in warm tot heet zeepwater. Goed af drogen voordat u deze terugplaatst in de heteluchtfriteuse.

- De mand en frituurplaat kunnen ook in de vaatwasmachine worden gewassen.

Buitenoppervlakken

- Maak de buitenkant met een vochtige doek of spons schoon. Goed afdrogen.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 ani e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/ istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

⚠ Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Non immergere in nessun liquido.

Se il cavo è danneggiato, restituire l'apparecchio, per evitare pericoli.

- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non utilizzare arnesi metallici o taglienti, danneggereste le superfici antiaderenti.
- Lasciare libero lo sfiato nella parte posteriore dell'apparecchio - da qui verrà fuori l'aria calda.

SOLO PER USO DOMESTICO

COMPONENTI

1. Comandi touch e display
2. Unità principale
3. Piatto di doratura
4. Cestello
5. Maniglia

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

- Lavare a mano le parti rimovibili, sciacquare e asciugare.
- Quando si usa la friggitrice ad aria per la prima volta si potrebbe notare del fumo o un leggero odore per i primi minuti di cottura. Ciò è normale. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.

PREPARAZIONE

- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno all'elettrodomestico.
- Avere dei guanti da forno (o uno strofinaccio) a portata di mano, usare delle pinze di plastica resistenti al calore, un tappetino resistente al calore o un piatto su cui appoggiare il cestello.
- Nota: Non usare pinze in metallo perché potrebbero graffiare il rivestimento. Raccomandiamo di usare solo pinze di plastica resistente al calore o rivestite di silicone.

Per rimuovere il cestello dall'unità principale

1. Sostenere la parte superiore dell'unità principale.
2. Afferrare il manico del cestello con l'altra mano.
3. Far scivolare il cestello fuori dall'unità principale (Fig. A).
4. Appoggiare il cestello su un tappetino resistente al calore.

Per rimuovere il piatto di doratura:

1. Togliere il cibo dal cestello con delle pinze di plastica resistenti al calore.
2. Lasciare raffreddare il cestello e il piatto di doratura.
3. Usando i guanti da forno, afferrare il piatto di doratura al centro ed estrarlo dal cestello (Fig. B).

SCHERMO TATTILE DIGITALE

ICONA	DESCRIZIONE
	Accensione/Spegnimento
	Passaggi attraverso il menu di auto-cottura
	Funzioni di auto-cottura: patatine fritte, maiale, gamberi, dolciumi, pollo, bistecca, pesce
	Utilizzato per regolare la temperatura di cottura insieme ai pulsanti + o -.
	Utilizzato per regolare il tempo di cottura insieme ai pulsanti + o -.
	Aumento/diminuzione
88:88	Visualizzazione di tempo/temperatura

FUNZIONI DI COTTURA AUTOMATICA

La friggitrice ad aria ha 7 funzioni di cottura automatica e una modalità di cottura manuale. È possibile regolare i tempi e le temperature di cottura predefiniti a piacere.

Funzione		Tempo di cottura predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)
Patatine fritte		15	200
Maiale		15	200
Gamberi		12	160
Dolciumi		20	160

Funzione		Tempo di cottura predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)
Pollo		20	180
Bistecca		10	180
Pesce		15	160
Manuale	-	15	200

IT

APPORTARE DELLE MODIFICHE

1. Quando l'elettrodomestico viene collegato per la prima volta alla presa di corrente, le icone del touchscreen digitale si illuminano tutte per alcuni secondi. In seguito, solo l'icona di accensione/spegnimento (⏻) sarà illuminata.
2. Toccare l'icona accensione/spegnimento (⏻) per accendere l'elettrodomestico. La friggitrice ad aria sarà in modalità di cottura manuale e verranno visualizzati il tempo e la temperatura di cottura predefiniti (15 minuti, 180 °C).
3. Ora è possibile selezionare una funzione di cottura automatica o usare il modo di cottura manuale.
4. Per selezionare una funzione di cottura automatica
5. Toccare l'icona del menu (E) per scorrere le modalità di cottura.
6. Ogni volta che si tocca l'icona del menu si andrà avanti tra le modalità di cottura e l'icona corrispondente a quella modalità verrà illuminata.

Per selezionare una funzione di cottura automatica

1. Toccare l'icona del menu (☰) per scorrere le modalità di cottura.
2. Ogni volta che si tocca l'icona del menu si andrà avanti tra le modalità di cottura e l'icona corrispondente a quella modalità verrà illuminata.

Per selezionare la modalità di cottura manuale

1. Toccare l'icona del menu (☰) finché nessuna delle icone di cottura automatica è illuminata.

Regolare il tempo di cottura o la temperatura

1. Una volta selezionata la modalità di cottura desiderata, toccare l'icona (🌡) e poi toccare le icone (⊕) e (⊖) per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
2. Per regolare il tempo di cottura, toccare l'icona (⏲) e poi toccare le icone (⊕) e (⊖) per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

UTILIZZO

- La friggitrice ad aria utilizza aria calda e calore radiante per la cottura.

Preriscaldamento

- Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria per 5 minuti quando si utilizza la modalità manuale, o ogni volta che è necessario un preriscaldamento.

1. Selezionare il modo di cottura manuale se non è già selezionato.
2. Impostare il tempo di cottura sui 5 minuti.
3. Toccare l'icona accensione/spegnimento (⏻) per iniziare il ciclo di preriscaldamento.

- La friggitrice ad aria mostrerà, alternandoli, il tempo di cottura e la temperatura.

4. Quando il tempo di cottura raggiunge lo zero, la friggitrice ad aria emette 5 bip e si spegne.

Cottura

1. Posizionare il piatto di doratura all'interno del cestello.
2. Mettere il cibo desiderato nel cestello di cottura. Non riempire troppo il cestello per permettere all'aria calda di circolare tra il cibo.
3. Inserire il cestello all'interno della friggitrice ad aria, assicurandosi di ascoltare uno scatto e che questo si trovi allo stello livello della base della friggitrice ad aria. L'elettrodomestico non funzionerà se il cestello non è inserito correttamente.

4. Selezionare le impostazioni di cottura desiderate.
5. Toccare l'icona accensione/spegnimento (%) per iniziare la cottura.
6. Per fermare la cottura toccare l'icona (%).
7. A metà cottura, estrarre il cestello, scuoterlo e/o girare il cibo, poi rimettere il cestello nell'unità principale per riprendere il ciclo di cottura. Ciò fa sì che il cibo sia uniformemente cotto e croccante.
8. Una volta trascorso il tempo di cottura, il timer suonerà 5 volte e l'apparecchio si spegnerà.
9. Far scorrere il cestello fuori dall'unità principale e controllare che il cibo sia cotto.
10. Posizionare il cestello su un tappetino isolante.

Note

- Per rimuovere il cibo dal cestello si consiglia di utilizzare delle pinze. Non raccomandiamo di rovesciare il cestello a testa in giù perché i residui d'olio gocciolano fuori.
- ATTENZIONE: L'olio caldo degli ingredienti può accumularsi sul fondo del cestello. Fare attenzione quando si rimuove il piatto di doratura dal cestello.
- Scollegare l'elettrodomestico dopo aver completato la cottura.
- La friggitrice ad aria si spegne quando si estrae il cestello.
- La friggitrice ad aria si riaccenderà quando verrà inserito nuovamente il cestello nell'unità principale e riprenderà automaticamente il ciclo di cottura da dove si è fermato.
- Durante l'ultimo minuto del ciclo di cottura sullo schermo lampeggerà '00': ciò indica che resta meno di 1 minuto di cottura.

TEMPI DI COTTURA IN MODALITÀ MANUALE E SICUREZZA ALIMENTARE

- Da usare esclusivamente come guida.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti.
- Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

Alimento	**Temperatura °C**	**Tempo (min)**	**Significato**
Patatine fritte	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate dolci	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Patate in camicia	180	30-40	Per un tocco croccante, spennellare con olio
Patate arrostite	180	25-35	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe, rosmarino tritato (opzionale) e olio
Misto di verdure mediterranee	180	6-10	Tagliare le verdure in dimensioni simili, circa 1-2 cm per pezzo, aggiungere olio e condire
Petto di pollo	180	15-20	
Cosce di pollo	180	25-30	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Ali di pollo	180	23-28	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Hamburger	180	8-12	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Salsicce	180	8-12	
Costoletta di maiale	200	10-15	Spennellare con olio, condire

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Filetto di salmone	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Filetto di pesce bianco	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Rotolo di salsiccia	200	13-15	Spennellare con olio, condire
Involtino primavera	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Alimenti surgelati	**Temperatura °C**	**Tempo (min)**	**Significato**
Patatine fritte	200	15-20	
Spicchi di patate	200	15-20	
Patatine fritte	200	12-20	
Crocchette di pollo	200	6-10	
Filetti di pesce	200	10-12	
Bastoncini di pesce	180	6-10	
Anelli di cipolla	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

IT

Nota: I cibi ad alto contenuto di grassi (come la carne di maiale) possono generare del fumo. Ciò è normale in quanto i residui di olio vengono cotti ad alte temperature. Ridurre la temperatura può diminuire l'effetto del fumo.

CURA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'elettrodomestico.
- Lasciare raffreddare il tutto.

Cestello e piatto di doratura

1. Quando la friggitrice ad aria si sarà raffreddata, rimuovere il cestello dall'unità principale e pulirlo.
2. Pulire l'interno dell'unità principale per rimuovere qualsiasi briciola o residuo, ma NON pulire gli elementi riscaldanti situati nella parte superiore.
3. Estrarre il piatto di doratura dal cestello.
4. Eliminare i residui di cibo e gli oli e pulire il piatto di doratura e il cestello con un panno umido prima di lavarli a mano in acqua calda e sapone. Asciugarli accuratamente prima di rimetterli nell'unità principale.

- Il cestello e il piatto di doratura possono anche essere lavati in lavastoviglie.

Superfici esterne

Pulire l'esterno con un panno umido o una spugna. Asciugare bene.

RICICLO

Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

⚠ Las superficies del aparato estarán calientes.

No sumerja el aparato en ningún líquido.

Si el cable está dañado, devuelva el aparato para evitar peligro.

- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No emplee utensilios metálicos ni afilados para evitar dañar las superficies antiadherentes.
- La rejilla de ventilación situada en la parte trasera del aparato despedirá aire caliente; manténgase alejado de ella.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

PIEZAS

1. Controles táctiles y pantalla
2. Cuerpo
3. Plato de fritura
4. Cesta
5. Mango

ANTES DEL PRIMER USO

- Lave a mano los accesorios desmontables, enjuáguelos y séquelos.
- Es posible que al utilizar la freidora de aire por primera vez se desprenda algo de humo o un ligero olor durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

PREPARACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.
- Tenga a mano guantes de horno (o un paño de cocina); utilice pinzas de cocina de silicona resistentes al calor y un plato llano o un salvamanteles resistente al calor sobre el que colocar la cesta.
- Aviso: no utilice pinzas de cocina metálicas, ya que podrían dañar el revestimiento. Se recomienda usar únicamente pinzas de cocina de plástico resistentes al calor o revestidas de silicona.

Para extraer la cesta del cuerpo de la freidora

1. Sujete la parte superior del cuerpo de la freidora.
2. Agarre el mango de la cesta con la otra mano.
3. Deslice la cesta hacia afuera hasta extraerla del cuerpo (Fig. A).
4. Coloque la cesta sobre un paño o salvamanteles resistente al calor.

Para extraer el plato de fritura

1. Retire los alimentos la cesta con unas pinzas de cocina resistentes al calor.
2. Permita que la cesta y el plato de fritura se enfríen.
3. Utilice guantes de horno para agarrar el plato de fritura por el centro y tirar de él hasta extraerlo de la cesta (Fig. B).

ES

PANTALLA DIGITAL TÁCTIL

ICONO	DESCRIPCIÓN
	Encendido / Apagado
	Pasos del programa de cocción automática
	Programas de cocción automática: patatas fritas, cerdo, gambas, repostería, pollo, filetes de carne, pescado
	Ajuste de la temperatura de cocción junto con los botones + y –.
	Ajuste del tiempo de cocción junto con los botones + y –.
	Aumentar / Disminuir
88:88	Indicador de tiempo / temperatura

PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

La freidora de aire cuenta con 7 programas de cocción automática y un modo de cocción manual. Puede ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción preestablecidos según sus preferencias.

Programa		Tiempo de cocción preestablecido (minutos)	Temperatura de cocción preestablecida (°C)
Patatas fritas		15	200
Cerdo		15	200
Gambas		12	160

Programa		Tiempo de cocción preestablecido (minutos)	Temperatura de cocción preestablecida (°C)
Repostería		20	160
Pollo		20	180
Filetes de carne		10	180
Pescado		15	160
Manual	-	15	200

REALIZACIÓN DE AJUSTES

1. Todos los iconos de la pantalla digital táctil se iluminarán durante varios segundos al conectar el aparato a la toma de corriente, pasados los cuales solo quedará iluminado el icono de encendido / apagado ( ).
2. Pulse el icono de encendido / apagado ( ) para activar la freidora de aire. El aparato se pondrá en modo de cocción manual y la pantalla mostrará el tiempo y la temperatura preestablecidos (15 minutos, 180 °C).
3. Seleccione uno de los programas de cocción automática o utilice el modo de cocción manual.

Para seleccionar un programa de cocción automática

1. Pulse el icono ( ) del menú para desplazarse por la lista de modos de cocción.
2. Cada vez que pulse el icono del menú se desplazará al siguiente modo de cocción y se iluminará el icono correspondiente a ese modo.

Para seleccionar el modo de cocción manual

1. Pulse el icono ( ) del menú hasta que ninguno de los iconos de cocción automática estén iluminados.

Ajuste del tiempo y la temperatura de cocción

1. Una vez seleccionado el modo de cocción, pulse el icono ( ), seguido de los iconos (⊕) y (⊖) para aumentar o disminuir la temperatura.
2. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el icono ( ), seguido de los iconos (⊕) y (⊖) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

USO

- La freidora de aire utiliza aire caliente y calor radiante para cocinar alimentos.

Precalentamiento

- Se recomienda precalentar la freidora de aire durante 5 minutos cuando se utilice el modo manual, o siempre que se requiera un precalentamiento.

1. Seleccione el modo de cocción manual en el caso de no haberlo activado previamente.
2. Programe el tiempo de cocción a 5 minutos.
3. Pulse el icono ( ) de encendido / apagado para iniciar el ciclo de precalentamiento.
4. La freidora mostrará alternativamente el tiempo y la temperatura de cocción.
5. Una vez se complete el tiempo de cocción, la freidora emitirá 5 pitidos y se apagará.

Cocción

1. Coloque el plato de fritura dentro de la cesta.
2. Coloque los alimentos dentro de la cesta de cocción. No llene demasiado la cesta; deje espacio suficiente para que el aire caliente pueda circular entre las porciones de alimentos.

3. Vuelva a introducir la cesta en el cuerpo de la freidora, asegurándose de que queda encajada en su sitio y nivelada en el interior del cuerpo de la freidora. El aparato no funcionará si la cesta no está correctamente colocada.
4. Seleccione los ajustes de cocción deseados.
5. Pulse el icono de encendido / apagado (⏻) para comenzar la cocción.
6. Pulse el icono de encendido / apagado (⏻) para detener el proceso de cocción.
7. A mitad del proceso de cocción, retire la cesta, agítela y/o dé la vuelta a los alimentos. A continuación, vuelva a colocar la cesta en el cuerpo del aparato y reanude el ciclo de cocción. De este modo se consigue que los alimentos se cocinen uniformemente y queden crujientes.
8. Una vez finalizado el tiempo de cocción, el temporizador emitirá 5 pitidos y el aparato se apagará.
9. Deslice la cesta hasta separarla del cuerpo de la freidora y compruebe que los alimentos están en su punto de cocción.
10. Coloque la cesta sobre un salvamanteles resistente al calor.

ES

Notas

- Utilice unas pinzas de cocina para extraer los alimentos de la cesta. No se recomienda volcar la cesta, ya que los residuos de aceite pueden gotear.
- PRECAUCIÓN: el aceite caliente de los ingredientes puede acumularse en el fondo de la cesta. Tenga cuidado al retirar el plato de fritura de la cesta.
- Desenchufe el aparato una vez haya terminado el proceso de cocción.
- La freidora se apagará al retirar la cesta.
- La freidora se encenderá de nuevo cuando vuelva a colocar la cesta en el cuerpo del aparato, y reanudará automáticamente el ciclo de cocción a partir del punto en que se detuvo.
- El símbolo '00' parpadeará en la pantalla durante el último minuto del ciclo, indicando que falta menos de 1 minuto de tiempo de cocción.

TIEMPOS DE COCCIÓN MANUAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Información facilitada con carácter indicativo.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos.
- Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

Alimentos	Temperatura ºC	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de patata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de batata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Patatas asadas con piel	180	30-40	Pincelar la piel de la patata con aceite para que quede crujiente
Patatas asadas	180	25-35	Lavar, secar y mezclar con sal, pimienta, romero molido (opcional) y aceite
Verduras asadas al estilo mediterráneo	180	6-10	Cortar todos los ingredientes en trozos de igual tamaño (1-2 cm aproximadamente), añadir aceite y sazonar
Pechugas de pollo	180	15-20	
Muslos de pollo	180	25-30	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Alitas de pollo	180	23-28	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Hamburguesas	180	8-12	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Salchichas	180	8-12	
Chuletas de cerdo	200	10-15	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de salmón	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de pescado blanco	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de salchicha	200	13-15	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de primavera	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	**Temperatura °C**	**Tiempo (min)**	**Observaciones**
Patatas chips	200	15-20	
Gajos de patata	200	15-20	
Patatas fritas	200	12-20	
Nuggets de pollo	200	6-10	
Filetes de pescado	200	10-12	
Varitas de pescado	180	6-10	
Aros de cebolla	180	10-15	
Langostinos	180	10-15	

Aviso: los alimentos con alto contenido en grasa (como la carne de cerdo) pueden producir humo. Esto es normal, ya que los restos de aceite se cocinan a altas temperaturas. Bajar la temperatura puede reducir la cantidad de humo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen.

Cesta y plato de fritura

1. Cuando la freidora se haya enfriado, retire la cesta del cuerpo del aparato para limpiarla.
2. Limpie el interior del cuerpo del aparato con un paño para eliminar posibles migajas o restos de alimentos, pero NO limpie las resistencias situadas en la parte superior.
3. Extraiga el plato de fritura de la cesta.
4. Retire los restos de alimentos y de aceite, y limpie el plato de fritura y la cesta con un paño húmedo antes de lavarlos a mano en agua jabonosa a una temperatura entre templada y caliente. Séquelos completamente y vuelva a colocarlos en el cuerpo de la freidora.

- La cesta y el plato de fritura también pueden lavarse en el lavavajillas.

Superficies externas

- Limpie el exterior del aparato con un paño humedecido o una esponja y séquelo por completo.

RECICLAJE

Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/ reciclado adecuados.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

⚠ As superfícies do aparelho aquecerão.

Não mergulhar em nenhum tipo de líquido.

Caso o cabo esteja danificado, devolva o aparelho para evitar acidentes.

- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não utilize objetos metálicos ou afiados, pois poderá danificar as superfícies antiaderentes.
- Mantenha-se afastado da saída de ventilação na parte traseira do aparelho, pois é expelido ar quente da mesma.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

COMPONENTES

1. Controlos táteis e visor
2. Corpo
3. Prato tostador
4. Cesto
5. Pega

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave as peças amovíveis à mão, enxague e seque.
- Ao utilizar a sua fritadeira a ar quente pela primeira vez, poderá deparar-se com fumo ou um ligeiro odor durante os primeiros minutos de cozedura. Isto é normal. Certifique-se de que a divisão possui ventilação adequada.

PREPARAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em torno do aparelho.
- Disponha de luvas de forno (ou um pano de cozinha), utilize pinças de plástico resistentes ao calor e um tapete resistente ao calor ou um prato raso para pousar o cesto.
- Nota: não utilize pinças metálicas, pois pode riscar o revestimento. Recomendamos utilizar apenas pinças de plástico resistentes ao calor ou pinças revestidas com silicone.

Para remover o cesto do corpo

1. Segure a parte superior do corpo.
2. Segure a pega do cesto com a outra mão.
3. Deslize o cesto para fora do corpo (Fig. A).
4. Pouse o cesto sobre um tapete resistente ao calor.

Para remover o prato tostador:

1. Retire os alimentos do cesto utilizando pinças de plástico resistentes ao calor.
2. Deixe arrefecer o cesto e o prato tostador.
3. Utilizando luvas de forno, segure o prato tostador no centro e puxe-o para fora do cesto (Fig. B).

PT

ECRÃ TÁTIL DIGITAL

ÍCONE	DESCRIÇÃO
	Ligar/Desligar
	Passos através do menu de cozedura automática
	Função de cozedura automática: Batatas fritas, Carne de porco, Camarão, Cozer, Frango, Bife, Peixe
	Utilizado para ajustar a temperatura de cozedura, juntamente com os botões + ou –.
	Utilizado para ajustar a tempo de cozedura, juntamente com os botões + ou –.
	Aumentar/diminuir
88:88	Visor de tempo/temperatura

FUNÇÕES DE COZEDURA AUTOMÁTICA

A fritadeira a ar quente tem 7 funções de cozedura automática e um modo de cozedura manual. É possível ajustar os tempos e temperaturas de cozedura predefinidos, conforme pretendido.

Função		Tempo de cozedura predefinido (min)	Temperatura predefinida (°C)
Batatas fritas		15	200
Carne de porco		15	200
Camarão		12	160

Função		Tempo de cozedura predefinido (min)	Temperatura predefinida (°C)
Cozer		20	160
Frango		20	180
Bife		10	180
Peixe		15	160
Manual	-	15	200

EFETUAR AJUSTES

1. Quando o aparelho é ligado pela primeira vez à tomada elétrica, os ícones do ecrã tátil digital acendem-se durante vários segundos. Em seguida, apenas o ícone Ligar/Desligar (⏻) fica aceso.
2. Toque no ícone Ligar/Desligar (⏻) para ligar a fritadeira a ar quente. A fritadeira a ar quente está em modo de cozedura manual e são apresentados o tempo e temperatura de cozedura predefinidos (15 minutos, 180 °C).

Para selecionar uma função de cozedura automática

1. Toque no ícone (☰) do menu para ver os modos de cozedura.
2. Cada vez que tocar no ícone do menu, fará avançar o modo de cozedura e o respetivo ícone acende-se.

Para selecionar o modo de cozedura manual

1. Toque no menu (☰) até que nenhum dos ícones de cozedura automática esteja aceso.

Ajustar o tempo ou temperatura de cozedura

1. Depois de ter selecionado o modo de cozedura pretendido, toque no ícone (🌡) e, em seguida, nos ícones (⊕) e (⊖) para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura, conforme pretendido.
2. Para ajustar o tempo de cozedura, toque no ícone (⏲) e, em seguida, nos ícones (⊕) e (⊖) para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, conforme pretendido.

UTILIZAÇÃO

- A fritadeira utiliza ar quente e calor radiante para cozinhar.

Preaquecimento

- Recomendamos preaquecer a fritadeira a ar quente durante 5 minutos quando utilizar o modo manual ou sempre que o preaquecimento for necessário.

1. Selecione o modo de cozedura manual se este ainda não tiver sido selecionado.
2. Defina o tempo de cozedura para 5 minutos.
3. Toque no ícone Ligar/Desligar (⏻) para iniciar o ciclo de preaquecimento.
4. A fritadeira a ar quente mostra o tempo de cozedura e a temperatura alternadamente.
5. Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a fritadeira a ar quente emite 5 sinais sonoros e desliga-se.

Cozinhar

1. Coloque o prato tostador dentro do cesto.
2. Coloque os alimentos pretendidos no cesto de cozedura. Não encha demasiado o cesto a fim de deixar espaço para o ar quente circular entre os alimentos.
3. Deslize o cesto novamente para dentro do corpo da fritadeira a ar quente, certificando-se de que este encaixa no lugar e fica nivelado no interior do corpo da sua fritadeira. A fritadeira a ar quente não funciona se o cesto não estiver devidamente introduzido.
4. Selecione as definições de cozedura pretendidas.

5. Toque no ícone Ligar/Desligar (%) para começar a cozinhar.
6. Para interromper a cozedura em qualquer altura, toque no ícone (%).
7. A meio da cozedura, retire o cesto, agite-o e/ou vire os alimentos e, em seguida, coloque novamente o cesto no corpo para retomar o ciclo de cozedura. Isto assegura que os alimentos são cozinhados uniformemente e ficam totalmente estaladiços.
8. Uma vez decorrido o tempo de cozedura, o temporizador emite 5 sinais sonoros e a unidade desliga-se.
9. Deslize o cesto para fora do corpo e verifique se os alimentos estão cozinhados.
10. Coloque o cesto sobre um tapete com isolamento.

Notas

- Para remover alimentos do cesto, recomendamos a utilização de pinças. Não recomendamos que incline o cesto para baixo, uma vez que os resíduos de óleo irão pingar para fora.
- CUIDADO: o óleo quente dos ingredientes pode acumular-se na parte inferior do cesto. Tenha cuidado ao retirar o prato tostador do cesto.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue o aparelho da tomada.
- A fritadeira a ar quente desliga-se quando retirar o cesto.
- A fritadeira a ar quente volta a ligar-se quando colocar o cesto no corpo e retoma automaticamente o ciclo de cozedura a partir de onde parou.
- Durante o último minuto do ciclo de cozedura, a indicação '00' pisca no ecrã do visor, indicando que resta menos de 1 minuto de cozedura.

PT

TEMPOS DE COZEDURA MANUAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Para ser utilizado de forma meramente orientativa.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro.
- Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

Alimento	**Temperatura ºC**	**Tempo (min)**	**Significados**
Batatas fritas	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata-doce	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Batata recheada assada	180	30-40	Para obter uma batata estaladiça, pincele com óleo
Batatas assadas	180	25-35	Lave, seque, acrescente sal, pimenta, alecrim esmagado (opcional) e óleo
Mistura de legumes mediterrânicos	180	6-10	Corte pedaços de tamanho semelhante com aproximadamente 1–2 cm, acrescente óleo e tempere
Peito de frango	180	15-20	
Coxas de frango	180	25-30	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Asas de frango	180	23-28	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Hambúrgueres	180	8-12	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Salsichas	180	8-12	
Costeleta de porco	200	10-15	Pincele com óleo, tempere

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Filete de salmão	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Filete de peixe branco	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Folhado de salsicha	200	13-15	Pincele com óleo, tempere
Crepe chinês	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	**Temperatura °C**	**Tempo (min)**	**Significados**
Batatas fritas	200	15-20	
Gomos de batata	200	15-20	
Batatas fritas em palitos	200	12-20	
Nuggets de frango	200	6-10	
Filetes de peixe	200	10-12	
Barrinhas de peixe	180	6-10	
Aros de cebola	180	10-15	
Lagostins	180	10-15	

Nota: alimentos com elevado teor de gordura (por exemplo, carne de porco) podem criar fumo. Isto é normal, pois os resíduos de óleo são cozinhados a uma temperatura elevada. Reduzir a temperatura pode diminuir o efeito do fumo.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da tomada.
- Deixe que todos os componentes arrefeçam.

Cesto e prato tostador

1. Depois de a fritadeira a ar quente arrefecer, retire o cesto do corpo para limpar.
2. Limpe o interior do corpo para remover qualquer fragmento ou resíduo, mas NÃO limpe as resistências localizadas na parte superior.
3. Retire o prato tostador do cesto.
4. Elimine os resíduos e óleos alimentares e limpe tanto o prato tostador como o cesto com um pano húmido antes de os lavar à mão em água morna a quente com detergente. Seque bem antes de os colocar novamente no corpo da fritadeira a ar quente.

- O cesto e o prato tostador também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Superfícies exteriores

- Limpe o exterior com um pano ou esponja húmida. Seque totalmente.

RECICLAGEM

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.
Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.
Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
Apparatets overflader kan blive meget varme.
Må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
Hvis ledningen er beskadiget, skal du returnere apparatet for at undgå fare.

- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Brug ikke redskaber af metal eller skarpe redskaber, da de vil beskadige non-stick overfladerne.
- Hold afstand til udluftningen bag på apparatet – der vil komme varm luft ud af den.

KUN TIL PRIVAT BRUG

DELE

1. Touchknapper og display
2. Hoveddel
3. Plade til sprødstegning
4. Kurv
5. Håndtag

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vask alle aftagelige dele af i hånden, skyl og tør dem.
- Når du tager din airfryer i brug den første gang, bemærker du muligvis lidt røg eller lugt i de første minutter af tilberedningstiden. Det er helt normalt. Sørg for god ventilation i rummet.

FORBEREDELSE

- Stil enheden på en jævn, lige overflade, der tåler varme.
- Der skal være mind 50 mm fri luft omkring enheden.
- Sørg for at have grydelapper (eller et viskestykke) ved hånden, brug en varmeresistent plastiktang og en bordskåner eller middagstallerken til at stille kurven på.

- Bemærk: Brug ikke en tang af metal, da den kan ridse belægningen. Vi anbefaler, at du bruger en tang af varmeresistent plastik eller en silikonebelagt tang.

For at tage kurven ud af hoveddelen

1. Hold fast øverst på hoveddelen.
2. Tag fat i kurven med den anden hånd.
3. Træk kurven ud af hoveddelen (Fig. A).
4. Stil kurven på en bordskåner.

For at tage pladen til sprødstegning ud:

1. Tag maden op af kurven med en varmeresistent tang.
2. Lad kurven og pladen til sprødstegning køle af.
3. Med et par grydelapper tager du nu fat på midten af pladen til sprødstegning og trækker op fra kurven (Fig B).

DIGITAL TOUCHSKÆRM

IKON	BESKRIVELSE
	Tænd/sluk
	Trin gennem menuen for automatisk tilberedning
	Funktioner for automatisk tilberedning: Pomfritter, svinekød, rejer, ovnret, kylling, steak, fisk
	Bruges til at tilpasse tilberedningstemperaturen sammen med knapperne + og –.
	Bruges til at tilpasse tilberedningstiden sammen med knapperne + og –.
	Øge/reducere
88:88	Tid-/temperaturdisplay

FUNKTIONER TIL AUTOAMTISK TILBEREDNING

Din airfryer har 7 funktioner for automatisk tilberedning samt manuel tilberedningstilstand. Du kan tilpasse standard tilberedningstiderne og temperaturerne, som det passer dig.

Funktion		Standard tilberedningstid (minutter)	Standard temperatur (°C)
Pomfritter		15	200
Svinekød		15	200
Rejer		12	160
Ovnret		20	160
Kylling		20	180

Funktion		Standard tilberedningstid (minutter)	Standard temperatur (°C)
Steak		10	180
Fisk		15	160
Manuel	-	15	200

JUSTERINGER

1. Når enheden sluttes til stikkontakten, lyser alle ikonerne på den digitale touchskærm i nogle sekunder. Derefter lyser kun ikonet for tænd/sluk (⏻).
2. Tryk på ikonet for tænd/sluk (H) for at tænde din airfryer. Airfryeren er i manuel tilberedningstilstand, og standard tilberedningstiderne og temperaturerne (15 minutter, 180 ° C) vises.
3. Du kan nu vælge funktionen for automatisk tilberedning eller bruge den manuelle tilberedningstilstand.

DK

For at vælge funktionen for automatisk tilberedning

1. Tryk på menuikonet (☰) for at gennemgå tilberedningstilstandene en efter en.
2. Hvert tryk på menuikonet bringer dig til den næste tilberedningstilstand, og det tilhørende ikon lyser.

For at vælge manuel tilberedning

1. Tryk på ikonet (☰), indtil ingen af ikonerne for automatisk tilberedning lyser.

Juster tilberedningstiden eller -temperaturen

1. Når du har valgt den ønskede tilberedningstilstand, trykker du på ikonet (🌡) og dernæst på ikonerne (⊕) og (⊖) for eventuelt at øge eller reducere tilberedningstemperaturen.
2. For at tilpasse tilberedningstiden trykker du på ikonet (⏲) og dernæst på ikonerne (⊕) og (⊖) for eventuelt at øge eller reducere tilberedningstiden.

BRUG

- Din airfryer bruger varm luft og stålingsvarme.

Forvarmning

- Vi anbefaler, at du forvarmer din airfryer i 5 minutter, når du bruger manuel tilberedning, eller når som helst forvarmning er nødvendig.

1. Vælg manuel tilberedningstilstand, hvis den ikke allerede er valgt.
2. Indstil tilberedningstiden på 5 minutter.
3. Tryk på ikonet for tænd/sluk (⏻) for at starte forvarmningscyklussen.
4. Airfryeren viser nu tilberedningstid og -temperatur skiftevis.
5. Når tilberedningstiden er på nul, bipper airfryeren 5 gange og slukker.

Tilberedning

1. Placer pladen til sprødstegning i kurven.
2. Læs maden ned i stegekurven. Fyld ikke kurven for meget. Der skal være plads til, at den varme luft kan cirkulere mellem madstykkerne.
3. Skub kurven ind i airfryerens hoveddel, så du er sikker på, at den klikker på plads og sidder lige inden i airfryerens hoveddel. Airfryeren virker kun, hvis kurven er korrekt indsat.
4. Vælg de ønskede tilberedningsindstillinger.
5. Tryk på ikonet for tænd/sluk (⏻) for at starte tilberedningen.
6. Du kan stoppe tilberedningen når som helst ved at trykke på (⏻) ikonet.
7. Halvvejs gennem tilberedningen skal du tage kurven ud og ryste den, vend derefter maden om, og sæt kurven ind i hoveddelen igen for at fortsætte tilberedningscyklussen. På den måde sikrer du ensartet tilberedning og en sprød skorpe hele vejen rundt.

8. Når tilberedningstiden er gået, bipper timeren 5 gange, og enheden slukker.
9. Træk kurven ud fra hoveddelen, og tjek, at manden er gennemstegt.
10. Stil kurven på en bordskåner.

Bemærk

- Til at tage maden op af kurven, anbefaler vi, at du bruger en tang. Vi fraråder, at man vender kurven på hovedet eller tipper den, da der vil dryppe olierester ud.
- FORSIGTIG: Brandvarm olie fra ingredienserne kan samle sig i bunden af kurven. Vær forsigtig, når du fjerner pladen til sprødstegning fra kurven.
- Tak enheden stik ud af stikkontakten, når al tilberedning er færdig.
- Airfryeren slukker af sig selv, når du tager kurven ud.
- Airfryeren tænder igen, når du sætter kurven ind i hoveddelen, og den vil automatisk fortsætte tilberedningscyklussen, hvor den blev afbrudt.
- I det sidste minut af tilberedningscyklussen blinker '00' på displayet for at indikere, at der er under 1 minut tilbage at tilberedningstiden.

TIDER FOR MANUEL TILBEREDNING OG FØDEVARESIKKERHED

- Kun vejledende.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar.
- Tilbered fisk indtil kødet er ugennemsigtigt hele vejen igennem.
- Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

Fresh food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Sød kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Bagt kartoffel	180	30-40	Pensles med olie for at få en sprød skorpe
Stegte kartofler	180	25-35	Skylles, tørres, vendes i salt, peber, knus rosmarin (kan udelades) og olie
Blandede middelhavsgrøntsager	180	6-10	Skåret i mindre stykker på ca. 1-2 cm, vendes i olie og krydres
Kyllingebryst	180	15-20	
Kyllingelår	180	25-30	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Kyllingevinger	180	23-28	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Burger	180	8-12	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Pølser	180	8-12	
Svinekotelet	200	10-15	Pensles med olie, krydres
Laksefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Hvid fiskefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Pølsehorn	200	13-15	Pensles med olie, krydres
Forårsrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	

Frozen food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	
Kartoffelbåde	200	15-20	
Pomfritter	200	12-20	
Kyllingenuggets	200	6-10	
Fiskefilet	200	10-12	
Fiskepinde	180	6-10	
Løgringe	180	10-15	
Jomfruhummer	180	10-15	

Bemærk: Mad med et høj fedtindhold (fx svinekød) kan generere røg. Det er normalt, eftersom olierester steges ved høj temperatur. Røgen kan nogle gange mindskes ved at sænke temperaturen.

DK

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tak enheden stik ud af stikkontakten.
- Lad enheden og alle delene køle af.

Kurv og plade til sprødstegning

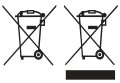
1. Når airfryeren er kølet af, tager du kurven ud af hoveddelen, så du kan rengøre den.
2. Tør hoveddelen af indvendigt for at fjerne eventuelle krummer eller madrester, men TØR IKKE varmelegemerne, der sidder i toppen.
3. Tag pladen til sprødstegning af kurven.
4. Fjern madrester og olie, og tør både pladen til sprødstegning og kurven af med en fugtig klud, før du vasker dem af i hånden i lunkent til varmt sæbevand. Tør alle dele omhyggeligt, før du sætter dem tilbage i airfryerens hoveddel.

- Kurven og pladen til sprødstegning tåler også opvaskemaskine.

Udvendige flader

- Rens de udvendige flader af med en fugtig klud eller svamp. Tørres omhyggeligt.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

Apparatens utsida blir varm.

Sänk inte ned i någon vätska.

Om sladden är skadad ska man lämna tillbaka apparaten för att undvika fara.

- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Använd inga metallredskap eller spetsiga redskap, det skadar non-stickbeläggningen.
- Se upp för ventilationsöppningarna på apparatens baksida – varm luft kan strömma ut därifrån.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

DELAR

1. Pekkontroller och pekskärm
2. Apparatens huvuddel
3. Crisping-skiva
4. Korg
5. Handtag

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska de löstagbara delarna för hand, skölj och torka.
- När man använder luftfritösen för första gången kan lite rök eller lukt uppstå under de första minuterna av matlagningen. Det är normalt. Se till att utrymmet är väl ventilerat.

FÖRBEREDELSE

- Placera apparaten på ett stabilt, jämnt och värmetåligt underlag.
- Lämna ett tomrum på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Ha en ugnshandske (eller en kökshandduk) till hands, använd en värmetålig stektång i plast och ett värmetåligt underlägg eller en tallrik att placera korgen på.
- Obs: Använd inte en metalltång eftersom det kan repa ytbehandlingen. Vi rekommenderar endast att man använder en värmetålig tång i plast eller med silikonbeläggning.

Ta ut korgen ur apparaten

1. Håll ena handen ovanpå apparaten.
2. Ta tag i korgens handtag med den andra handen.
3. Dra ut korgen ur apparaten (Fig. A).
4. Placera korgen på ett värmetåligt underlägg.

För att avlägsna crisping-skivan:

1. Lyft ingredienserna ur korgen med hjälp av en värmetålig plasttång.
2. Låt korgen och crisping-skivan svalna.
3. Använd en ugnshandske för att lyfta ut crisping-skivan ur korgen (Fig B).

DIGITAL PEKSKÄRM

SE

IKON	BESKRIVNING
	På/av
	Steg i autotillagningsmenyn
	Autotillagningsfunktioner: pommes frites, fläsk, räkor, bakning, kyckling, stek, fisk
	Används för att justera tillagningstemperaturen tillsammans med + eller – knapparna.
	Används för att justera tillagningstiden tillsammans med + eller – knapparna.
	Öka/minska
88:88	Tids-/temperaturdisplay

AUTOTILLAGNINGSFUNKTIONER

Luftfritösen har 7 autotillagningsfunktioner och ett manuellt tillagningsläge. Man justera de förinställda tillagningstiderna och temperaturerna enligt önskemål.

Funktion		Förinställd tillagningstid (min)	Förinställd temperatur (°C)
Pommes frites		15	200
Fläsk		15	200
Räkor		12	160
Baka		20	160

Funktion		Förinställd tillagningstid (min)	Förinställd temperatur (°C)
Kyckling		20	180
Stek		10	180
Fisk		15	160
Manuell	-	15	200

GÖRA JUSTERINGAR

1. När man ansluter apparaten till elnätet tänds alla ikoner på den digitala pekskärmen i några sekunder. Efter det förblir bara på/av-ikonen (%) upplyst.
2. Tryck på på/av-ikonen (%) för att sätta på luftfritösen. Luftfritösen är inställd på manuellt tillagningsläge och förinställd tillagningstid och temperatur visas (15 minuter, 180 °C).
3. Du kan nu välja en autotillagningsfunktion eller använda det manuella tillagningsläget.

Att välja autotillagningsfunktion

1. Tryck på meny-ikonen (≡) för att växla mellan tillagningslägena.
2. Genom att klicka på menyikonen visas de olika tillagningslägena och ikonen för respektive läge tänds.

För att välja manuellt matlagningsläge

1. Klicka på meny-ikonen (≡) tills alla autotillagningsikonerna är släckta.

Justera tillagningstiden eller temperaturen.

1. När du har valt önskat tillagningsläge, tryck på (!)-ikonen och tryck sedan på (⊕) och (⊖)-ikonerna för att öka eller minska tillagningstemperaturen enligt önskemål.
2. För att justera tillagningstiden trycker man på (⏲) ikonen, sedan klickar man på (⊕) och (⊖)-ikonerna för att öka eller minska tillagningstiden enligt önskemål.

ANVÄNDNING

- Luftfritösen använder het luft och strålningsvärme för matlagning.

Förvärmning

- Vi rekommenderar att man förvärmer luftfritösen i 5 minuter när man använder manuellt läge, eller närhelst förvärmning krävs.

1. Välj tillagningsläge manuellt om det inte redan har ställts in.
2. Ställ in tillagningstiden på 5 minuter.
3. Tryck på på/av-ikonen (%) för att starta uppvärmningscykeln.
4. Luftfritösen visar växelvis tillagningstiden och temperaturen.
5. När tillagningstiden når noll piper luftfritösen 5 gånger och stängs sedan av.

Matlagning

1. Sätt i crisping-skivan i korgen.
2. Lägg de ingredienser som ska tillagas i korgen. Fyll inte korgen för mycket, lämna tillräckligt med plats så att den heta luften kan cirkulera runt ingredienserna.
3. Skjut in korgen i apparaten igen och se till att den klickar på plats. Luftfritösen fungerar inte om korgen inte sitter ordentligt.
4. Välj önskade tillagningsinställningar.
5. Tryck på på/av-ikonen (%) för att påbörja matlagningen.
6. Avbryt tillagningen när som helst genom att trycka på (%)-ikonen.
7. När halva tillagningstiden har gått ska man ta ut korgen och skaka den och/eller vända på maten. Sätt sedan tillbaka korgen i apparaten och fortsätt tillagningscykeln. Detta gör att blir maten jämnt tillagad och får en krispig yta.
8. När tillagningstiden har gått ut piper luftfritösen 5 gånger och stängs sedan av.

9. Dra ut korgen ur apparaten och kontrollera att ingredienserna är färdiglagade.
10. Placera korgen på ett värmetåligt underlägg.

Anmärkningar

- För att ta ut ingredienserna ur korgen rekommenderar vi att man använder en stektång. Vi rekommenderar inte att man vänder korgen upp och ned eftersom oljerester då kan droppa ut.
- OBS: Het olja från ingredienserna kan samlas i botten av korgen. Var försiktig när du tar ut crisping-tallriken ur korgen.
- Dra ut apparatens stickpropp ur vägguttaget när ingredienserna är klara.
- Luftfritösen stängs av när man lyfter ur korgen.
- Luftfritösen aktiveras igen när man sätter tillbaka korgen i apparaten och återupptar automatiskt tillagningscykeln där den avbröts.
- Under den sista minuten av tillagningscykeln blinkar '00' på skärmen för att ange att mindre än minut av tillagningstiden kvarstår.

MANUELLA TILLAGNINGSTIDER OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Ska endast användas som vägledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom.
- Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tilllagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

SE

Färsk mat	**Temperatur °C**	**Tid (min)**	**Anmärkningar**
Chips	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Potatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Sötpotatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Bakad potatis	180	30-40	För ett krispigt skal kan man borsta med olja
Rostad potatis	180	25-35	Skölj, torka, vänd i salt, peppar, krossad rosmarin (valfritt) och olja
Blandade medelhavsgrönsaker	180	6-10	Skär i jämnstora bitar på 1-2 cm, vänd i olja och krydda
Kycklingbröst	180	15-20	
Kycklinglår	180	25-30	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Kycklingvingar	180	23-28	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Hamburgare	180	8-12	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Korv	180	8-12	
Fläskkotlett	200	10-15	Borsta med olja, krydda
Laxfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Vit fiskfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Korv i smördeg	200	13-15	Borsta med olja, krydda
Vårrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	

Fryst mat	Temperatur °C	Tid (min)	Anmärkningar
Chips	200	15-20	
Potatisklyftor	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Obs: Feta ingredienser (t.ex. fläsk) kan orsaka att rök uppstår. Det är normalt eftersom oljerester tillagas vid en hög temperatur. Genom att sänka temperaturen kan man minska rökeffekten.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Dra ur apparatens sladd.
- Låt allt svalna helt.

Korg och crisping-tallrik

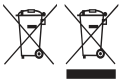
1. När luftfritösen har svalnat kan du ta ut korgen ur apparaten för rengöring.
2. Torka insidan på apparaten för att avlägsna eventuella smulor och matrester, men torka INTE av värmeelementen högst upp.
3. Ta ur crisping-skivan ur korgen.
4. Avlägsna matrester och olja. Torka av både crisping-skivan och korgen med en fuktig trasa innan och diska dem sedan för hand i varmt vatten med diskmedel. Torka ordentligt innan du sätter tillbaka dem i apparaten.

- Korgen och crisping-skivan kan även diskas i diskmaskin.

Ytterytor

- Rengör utsidan med en fuktig trasa eller svamp. Torka ordentligt.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

⚠ Apparatets overflater vil bli varme.

Må ikke senkes ned i væske.

Hvis ledningen skades, må du returnere apparatet for å unngå farer.

- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke bruk metall- eller skarpe gjenstander. Du kan skade den klebefrie overflaten.
- Hold deg unna ventilen på baksiden av apparatet – varm luft vil komme fra den.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

NO

DELER

1. Berøringskontroller og display
2. Hoveddel
3. Stekeplate for sprøsteking
4. Kurv
5. Håndtak

FØR DU BRUKER MASKINEN

- Vask avtagbare deler for hånd, skyll og tørk.
- Første gang du bruker apparatet kan det oppstå røyk eller en svak lukt i løpet av de første minuttene av koketiden. Dette er normalt. Sørg for at rommet er godt ventilert.

TILBEREDNING

- Sett apparatet på et stabilt, jevnt og varmebestandig underlag.
- La det være minst 50 mm rundt apparatet.
- Ha stekevotter (eller et kjøkkenhåndkle) i nærheten, bruk en varmebestandig stekeklype av plast og en bordskåner eller middagstallerken til å sette kurven på.
- Merk: Ikke bruk metallklype, siden den kan lage riper i belegget. Vi anbefaler at du bare bruker en varmebestandig stekeklype av plast eller silikon.

Slik fjerner du kurven fra hoveddelen

1. Hold på toppen av hoveddelen.
2. Ta tak i kurvens håndtak med den andre hånden.
3. Skyv kurven ut av hoveddelen (Fig. A).
4. Sett fra deg kurven på en bordskåner.

Slik tar ut ut stekeplaten til sprøsteking:

1. Fjern maten fra kurven ved hjelp av en varmebestandig plastklype.
2. La kurven og stekeplaten avkjøle seg.
3. Bruk stekevotter og hold midt på stekeplaten til sprøsteking og trekk den ut av kurven (Fig B).

DIGITAL BERØRINGSSKJERM

IKON	BESKRIVELSE
	På/av
	Trinn i menyen for automatisk koking
	Funksjoner for automatisk koking: Pommes frites, svinekjøtt, reker, bake, kylling, biff, fisk
	Brukes til å justere koketemperaturen sammen med knappene + eller – .
	Brukes til å justere koketiden sammen med knappene + eller – .
	Øke/redusere
88:88	Tid/Temperaturdisplay

FUNKSJONER FOR AUTOMATISK KOKING

Luftstekingsapparatet har 7 automatiske kokefunksjoner og et manuelt kokemodus. Du kan justere standard koketid og temperaturene etter behov.

Funksjon		Standard koketid (min)	Standard temperatur (°C)
Pommes frites		15	200
Svinekjøtt		15	200
Reker		12	160
Bake		20	160
Kylling		20	180
Biff		10	180
Fisk		15	160
Manuelt	-	15	200

JUSTERINGER

1. Når du setter kontakten i strømuttaket, vil ikonene på den digitale berøringsskjermen lyse i noen sekunder. Etter dette vil bare ikonet for på/av (%) lyse.
2. Ta på ikonet for på/av (%) for å skru på apparatet. Luftstekingsapparatet vil forbli i manuelt kokemodus og standard koketid og temperatur (15 minutter, 180 °C) vil vises på skjermen.
3. Du kan nå velge en automatisk kokefunksjon eller bruke manuelt kokemodus.

For å velge en automatisk kokefunksjon

1. Berør (≡)-ikonet i menyen for å gå gjennom kokemodusene.
2. Hver gang du berører menyikonet vil kokemoduset gå fremover, og ikonet for moduset vil lyse.
3. Slik velger du manuell kokemodus
4. Berør meny (≡)-ikonet til ingen av ikonene for automatisk koking lyser.

Justere koketiden eller temperaturen

1. Når du har valgt ønsket kokemodus, berører du (!)-ikonet og deretter (⊕)- og (⊖)-ikonet for å øke eller redusere koketemperaturen etter behov.
2. For å justere koketiden, berører du (⏲)-ikonet og deretter (⊕)- og (⊖)-ikonet for å øke eller redusere koketiden etter behov.

BRUK

- Luftstekingsapparatet bruker varm luft til kokingen.

Forvarming

- Vi anbefaler at du forvarmer apparatet i 5 minutter når du bruker manuell modus, eller hver gang forvarming er nødvendig.

1. Velg manuell kokemodus, hvis du ikke har valgt det allerede.
2. Sett koketiden på 5 minutter.
3. Berør på/av-ikonet (%) for å starte forvarmingen.
4. Luftstekingsapparatet vil veksle mellom å vise koketiden og temperaturen.
5. Når koketiden når null, vil apparatet pipe 5 ganger og slå seg av.

Koking

1. Plasser stekeplaten til sprøsteking inni kurven.
2. Legg maten i kurven. Ikke fyll kurven for mye, men la det være plass til den varme luften som skal sirkulere mellom matvarene.
3. Skyv kurven tilbake i hoveddelen på apparatet samtidig som du sjekker at den klikker på plass og er riktig plassert inni apparatet. Luftstekingsapparatet fungerer ikke hvis ikke kurven er satt inn på riktig måte.
4. Velg ønsket kokeinnstilling.
5. Berør på/av-ikonet (%) for å starte kokingen.
6. Berør (%)-ikonet for å stoppe kokingen når som helst.
7. Midtveis i kokingen tar du ut kurven, rister på den, og/eller snur maten, og deretter setter du kurven tilbake i hoveddelen for å fortsette kokesyklusen. Dette sikrer at maten blir jevnt kokt og sprøstekt overalt.
8. Når koketiden har gått ut, vil timeren pipe 5 ganger og enheten vil slå seg av.
9. Skyv kurven ut av hoveddelen og sjekk at maten er kokt.
10. Sett kurven på en isolert matte.

Merk

- Vi anbefaler at du bruker en stekeklype til å ta ut maten av kurven. Vi anbefaler at du ikke snur kurven opp-ned siden overflødig olje vil dryppe ut.
- FORSIKTIG: Varm olje fra ingrediensene kan samle seg i bunnen av kurven. Vær forsiktig når du fjerner stekeplaten til sprøsteking fra kurven.
- Trekk ut kontakten på apparatet når kokingen er ferdig.
- Luftstekingsapparatet vil slå seg av når du tar ut kurven.

NO

- Apparatet vil slå seg på igjen når du setter kurven på plass igjen i hoveddelen, og vil automatisk fortsette kokingen fra der det stoppet.
- I løpet av det siste minuttet av kokesyklusen vil '00' blinke på skjermen, og indikere at det er under 1 minutt igjen av koketiden.

KOKETIDER FOR MANUELL MODUS OG MATSIKKERHET

- Skal bare brukes som en veiledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av.
- Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

Mat fersk	**Temperatur °C**	**Tid (min)**	**Kommentarer**
Chips	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Potetbåter	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Søtpotetbåter	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Ovnsbakt potet	180	30-40	For sprø skorpe pensler du med olje
Stekte poteter	180	25-35	Skyll, tørk, tilsett salt, pepper knust rosmarin (valgfritt) og olje
Grønnsakblanding fra Middelhavet	180	6-10	Alt skjæres i liknende stykker på ca 1–2 cm, tilsett olje og krydder
Kyllingbryst	180	15-20	
Kyllinglår	180	25-30	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Kyllingvinger	180	23-28	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Burgere	180	8-12	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Pølser	180	8-12	
Svinekoteletter	200	10-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Laksefilet	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Filet av hvit fisk	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Pølserull	200	13-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Vårrull	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frossen mat	**Temperatur °C**	**Tid (min)**	**Remarks**
Chips	200	15-20	
Potetbåter	200	15-20	
Pommes frites	200	12-20	
Kyllingnuggets	200	6-10	
Fiskefileter	200	10-12	
Fiskepinner	180	6-10	
Løkringer	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Merk: Kjøtt med mye fett (f.eks. svinekjøtt) kan avgi mye røyk Dette er normalt siden overflødig olje kokes på høy temperatur. Hvis du setter ned temperaturen kan det avgis mindre røyk.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- Koble fra apparatet.
- La alt kjøle seg ned.

Kurv og stekeplate til sprøsteking

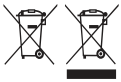
1. Når luftstekingsapparat har blitt avkjølt, fjerner du kurven fra hoveddelen på apparatet for å rengjøre den.
2. Tørk av innsiden av hoveddelen for å fjerne smuler eller rester, men IKKE tørk av varmeelementene øverst.
3. Fjern stekeplaten til sprøsteking fra kurven.
4. Kast matrester og olje, og tørk av både stekeplaten og kurven med en fuktig klut før du vasker dem for hånd i varmt til svært varmt såpevann. Tørk godt før du setter dem tilbake i apparatets hoveddel.

- Kurven og stekebrettet kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Ytre overflater

- Rengjøres utvendig med en fuktig klut eller svamp. Tørk godt.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

NO

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.

Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Älä upota mihinkään nesteeseen.

Jos johto on vaurioitunut, palauta laite vaarojen välttämiseksi.

- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä mitään metallista tai terävää, vaurioitat tarttumattomia pintoja.Pysy etäällä laitteen takana olevasta aukosta – siitä tulee kuumaa ilmaa.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

OSAT

1. Kosketussäätimet ja näyttö
2. Runko
3. Rapeutuslevy
4. Kori
5. Kahva

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pese irrotettavat osat käsin, huuhtele ja kuivaa.
- Kun käytät ilmafriteerauskeitintä ensimmäistä kertaa, saatat havaita savua tai vähäistä hajua ensimmäisten valmistusminuuttien aikana. Tämä on normaalia. Varmista huoneen hyvä tuuletus.

VALMISTELU

- Aseta laite vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle alustalle.
- Jätä kaikkialle laitteen ympärille vähintään 50 mm vapaata tilaa.
- Pidä patakinnasta (tai astiapyyhettä) kädessä, käytä lämmönkestäviä muovipihtejä ja aseta kori lämmönkestävän alustan tai ruokalautasen päälle.
- Huomaa: älä käytä metallisia pihtejä, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Suosittelemme käyttämään vain lämmönkestäviä muovisia tai silikonipäällysteisiä pihtejä.

Korin poistaminen rungosta

1. Pidä kiinni rungon päältä.
2. Tartu korin kahvaan toisella kädellä.
3. Liu'uta kori irti rungosta (kuva A).
4. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle.

Rapeutuslevyn poistaminen:

1. Poista ruoka korista käyttämällä lämmönkestäviä muovipihtejä.
2. Anna korin ja rapeutuslevyn jäähtyä.
3. Käytä uunikintaita, tartu rapeutuslevyyn keskeltä ja vedä se ulos korista (kuva B).

DIGITAALINEN KOSKETUSNÄYTTÖ

KUVAKE	KUVAUS
	Virtapainike
	Automaattisen valmistusvalikon vaiheiden selaus
	Automaattiset valmistustoiminnot: ranskalaiset, sianliha, katkaravut, leivonnaiset, kana, pihvi, kala
	Käytetään valmistuslämpötilan säätämiseen yhdessä painikkeiden + tai – kanssa.
	Käytetään valmistusajan säätämiseen yhdessä painikkeiden + tai – kanssa.
	Lisää/vähennä
88:88	Ajan/lämpötilan näyttö

FI

AUTOMAATTISET VALMISTUSTOIMINNOT

Ilmafriteerauskeittimessä on 7 automaattista valmistustoimintoa sekä manuaalinen valmistustoiminto. Voit säätää oletusvalmistusajat ja lämpötilat haluamiksesi.

Toiminto		Oletusvalmistusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)
Ranskalaiset		15	200
Sianliha		15	200
Katkaravut		12	160
Leivonnaiset		20	160
Kana		20	180
Pihvi		10	180
Kala		15	160
Manuaalinen	-	15	200

SÄÄTÖJEN TEKEMINEN

1. Digitaalisen kosketusnäytön kuvakkeet palavat muutaman sekunnin ajan, kun laite kytketään virtaan. Tämän jälkeen vain virtapainikkeen kuvake (%) palaa.
2. Kytke ilmafriteerauskeitin päälle koskettamalla virtapainikkeen kuvaketta (%). Ilmafriteerauskeitin on manuaalisessa tilassa ja oletusvalmistusaika ja lämpötila (15 minuuttia, 180 °C) näkyvät näytössä.
3. Voit valita nyt automaattisen valmistustoiminnon tai käyttää manuaalista valmistustilaa.

Automaattisen valmistustoiminnon valitseminen

1. Selaa valmistustiloja napauttamalla valikkokuvaketta (≡).
2. Jokainen valikkokuvakkeen napautus siirtää valmistustilaa eteenpäin ja tätä tilaa vastaavaa kuvake syttyy.

Manuaalisen valmistustilan valitseminen

1. Napauta valikkokuvaketta (≡), kunnes mikään automaattisen valmistustilan kuvake ei enää pala.

Valmistusajan tai lämpötilan säätäminen

1. Kun olet valinnut haluamasi valmistusajan, napauta (i)-kuvaketta ja lisää tai vähennä valmistuslämpötilaa napauttamalla (⊕) ja (⊖), kuten haluat.
2. Voit säätää valmistusaikaa napauttamalla (⏲)-kuvaketta ja lisää tai vähennä valmistusaikaa napauttamalla (⊕) ja (⊖), kuten haluat.

KÄYTTÖ

- Ilmafriteerauskeitin käyttää kuumaa ilmaa ja säteilylämpöä valmistukseen.

Esilämmitys

- Suosittelemme esilämmittämään ilmafriteerauskeitintä 5 minuutin ajan, kun käytät manuaalista tilaa, tai aina kun esilämmitys on tarpeellista.

1. Valitse manuaalinen valmistustila, jos sitä ei ole jo valittuna.
2. Aseta valmistusajaksi 5 minuuttia.
3. Käynnistä esilämmitysjakso napauttamalla virtapainiketta (%).
4. Ilmfriteerauskeitin näyttää valmistusajan ja lämpötilan vuorotellen.
5. Kun valmistusaika on nolla, ilmafriteerauskeitin antaa 5 äänimerkkiä ja sammuu.

Valmistaminen

1. Aseta rapeutuslevy korin sisälle.
2. Aseta haluamasi ruoka valmistuskoriin. Älä ylitäytä koria, jätä kuumalle ilmalle tilaa kiertää ruokakappaleiden välissä.
3. Liu'uta kori takaisin ilmafriteerauskeittimen runkoon. Varmista, että se napsahtaa paikalleen ja asettuu tasaisesti ilmafriteerauskeittimen sisään. Ilmafriteerauskeitin ei toimi ennen kuin kori on asetettu kunnolla.
4. Valitse haluamasi valmistusasetukset.
5. Aloita valmistus napauttamalla virtapainiketta (%).
6. Voit lopettaa valmistamisen milloin tahansa napauttamalla (%).
7. Poista kori valmistuksen puolivälissä, ravistele sitä ja/tai käännä ruoka, aseta kori sitten takaisin runkoon jatkaaksesi valmistusjaksoa. Tämä varmistaa, että ruoka valmistuu tasaisesti ja on rapeata kaikkialta.
8. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, ajastin antaa 5 äänimerkkiä ja laite sammuu.
9. Liu'uta kori irti rungosta ja tarkista, että ruoka on valmista.
10. Aseta kori eristetylle alustalle.

Huomautukset

- Suosittelemme poistamaan ruoan korista pihdeillä. Emme suosittele kääntämään koria ylösalaisin, koska öljyjäämät valuvat ulos.
- HUOMIO: Kuumaa öljyä voi kertyä aineksista korin pohjalle. Ole varovainen, kun poistat rapeutuslevyn korista.
- Irrota laite virrasta, kun valmistus on päättynyt.
- Ilmafriteerauskeitin kytkeytyy pois päältä, kun poistat korin.

- Ilmafriteerauskeitin kytkeytyy takaisin päälle, kun laitat korin takaisin runkoon, ja se jatkaa automaattisesti valmistusjaksoa siitä, mihin se jäi.
- Viimeisen valmistusminuutin aikana “00” vilkkuu näytössä ilmaisten, että valmistusaikaa on jäljellä alle 1 minuutti.

MANUAALISET VALMISTUSAJAT JA ELINTARVIKKEIDEN TURVALLISUUS

- Käytettävä ainoastaan ohjeellisena.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta.
- Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

Ruoka	**Lämpötila °C**	**Aika (min)**	**Huomautukset**
Perunalastut	200	15-20	Huuhtele, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Lohkoperunat	200	15-20	Huuhtele, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Bataattilohkot	200	15-20	Huuhtele, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Uuniperuna	180	30-40	Voitele öljyllä, jos haluat rapean kuoren
Paistetut perunat	180	25-35	Huuhtele, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria, murskattua rosmariinia (valinnainen) ja öljyä
Välimeren vihannessekoitus	180	6-10	Leikkaa kaikki samankokoisiksi noin 1–2 cm paloiksi, ripottele pinnalle öljyä ja mausteita
Kananrinta	180	15-20	
Kanan reisipalat	180	25-30	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Kanan siipipalat	180	23-28	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Jauhelihapihvit	180	8-12	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Makkarat	180	8-12	
Porsaankyljys	200	10-15	Voitele öljyllä, mausta
Lohifilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta
Valkoinen kalafilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta
Nakkipasteija	200	13-15	Voitele öljyllä, mausta
Kevärulla	200	8-10	
Muffinit	180	15-18	
Pakastettu ruoka	**Lämpötila °C**	**Aika (min)**	**Huomautukset**
Perunalastut	200	15-20	
Lohkoperunat	200	15-20	
Ranskalaiset perunat	200	12-20	
Kananuggetit	200	6-10	
Kalafileet	200	10-12	

FI

Pakastettu ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Kalapuikot	180	6-10	
Sipulirenkaat	180	10-15	
Jättikatkaravut	180	10-15	

Huomaa: Hyvin rasvaiset ruoat (sianliha) voivat aiheuttaa savua. Tämä on normaalia, kun öljyjäämät palavat korkeassa lämmössä. Lämpötilan vähentäminen voi vähentää savua.

HOITO JA HUOLTO

- Irrota laite virrasta.
- Jätä kaikki jäähtymään.

Kori ja rapeutuslevy

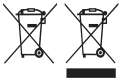
1. Kun ilmafriteerauskeitin on jäähtynyt, poista kori ilmafriteerauskeittimen rungosta puhdistamista varten.
2. Pyyhi rungon sisäpuoli poistaaksesi kaikki murut ja jäämät, mutta ÄLÄ pyyhi ylhäällä olevia lämpöelementtejä.
3. Poista rapeutuslevy korista.
4. Hävitä ruokajäämät ja öljyt ja pyyhi sekä rapeutuslevy että kori kostealla liinalla ennen käsinpesua lämpimällä tai kuumalla saippuavedellä. Kuivaa huolellisesti ennen kuin laitat ne takaisin ilmafriteerauskeittimen runkoon.

- Kori ja rapeutuslevy voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Ulkopinnat

- Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla tai sienellä. Kuivaa huolellisesti.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

Поверхности прибора нагреваются.

Не погружайте изделие ни в какую жидкость.

Если шнур поврежден, верните прибор во избежание опасности.

- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- Остерегайтесь вентиляционного отверстия в задней части устройства – из него будет выходить горячий воздух.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

RU

КОМПОНЕНТЫ

1. Сенсорные кнопки управления и дисплей
2. Корпус
3. Пластина для придания хрустящей корочки
4. Корзина
5. Рукоятка

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Съемные детали следует вымыть вручную, ополоснуть и высушить.
- На протяжении нескольких минут приготовления пищи при первом использовании аэрофритюрницы может появиться немного дыма или постороннего запаха. Это нормально. Убедитесь в надлежащей вентиляции помещения.

ПОДГОТОВКА

- Поместите прибор на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность.
- Предусмотрите вокруг прибора свободное пространство не менее 50 мм с каждой стороны.
- Извлекая корзину, используйте кухонные рукавицы или кухонное полотенце и термостойкие пластмассовые щипцы. Ставьте корзину на термостойкую подставку или тарелку.
- Примечание. Не используйте металлические щипцы, поскольку они могут поцарапать покрытие. Рекомендуется использовать щипцы только из термостойкого пластика или с силиконовым покрытием.

Порядок извлечения корзины из корпуса

1. Удерживайте одной рукой верхнюю часть корпуса.
2. Другой рукой возьмитесь за рукоятку корзины.
3. Выдвиньте корзину из корпуса (рис. A).
4. Поместите корзину на термостойкую подставку.

Порядок снятия пластины для придания хрустящей корочки

1. Извлеките пищевые продукты из корзины с помощью щипцов из термостойкого пластика.
2. Дождитесь, пока корзина и пластина для придания хрустящей корочки остынут.
3. Надев кухонные рукавицы, возьмитесь за центральную часть пластины для придания хрустящей корочки и извлеките ее из корзины (рис. B).

ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

ЗНАЧОК	ОПИСАНИЕ
	Вкл./выкл.
	Переключение между пунктами меню автоматического приготовления
	Функции автоматического приготовления: Картофель фри, Свинина, Креветки, Запекание, Курица, Стейк, Рыба
	Используется для регулировки температуры приготовления в сочетании с кнопками + или –.
	Используется для настройки времени приготовления в сочетании с кнопками + или –.
	Увеличение/уменьшение
88:88	Отображение значения времени/температуры

ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта аэрофритюрница оснащена 7 функциями автоматического приготовления. Кроме того, пользователю доступен ручной режим приготовления. Можно самостоятельно задать значения времени и температуры приготовления по умолчанию.

Функция		Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Картофель фри		15	200
Свинина		15	200

Функция		Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Креветки		12	160
Запекание		20	160
Курица		20	180
Стейк		10	180
Рыба		15	160
Ручной режим	-	15	200

ПРОЦЕСС РЕГУЛИРОВКИ

1. После первого подключения к розетке все значки цифрового сенсорного экрана будут светиться в течение нескольких секунд. После этого они погаснут, кроме значка Вкл./выкл. (), который продолжит светиться.
2. Коснитесь значка Вкл./выкл. (), чтобы включить аэрофритюрницу. Аэрофритюрница будет переведена в ручной режим приготовления, при этом на дисплее отобразятся значения времени и температуры приготовления по умолчанию (15 минут; 180 °C).
3. Теперь можно выбрать функцию автоматического приготовления или использовать ручной режим.

Инструкция по выбору функции автоматического приготовления

1. Коснитесь значка меню () для переключения между режимами приготовления.
2. После каждого касания значка меню режим приготовления меняется, при этом подсвечивается значок, соответствующий выбранному режиму.

Инструкция по выбору ручного режима приготовления

1. Коснитесь значка меню () и удерживайте его нажатым, пока не погаснут все значки функций автоматического приготовления.

Настройка значений времени и температуры приготовления

1. После выбора нужного режима приготовления коснитесь сначала значка (), а затем значков (⊕) и (⊖), чтобы увеличить или уменьшить значение температуры приготовления по своему усмотрению.
2. Чтобы изменить время приготовления, коснитесь сначала значка (), а затем значков (⊕) и (⊖) для увеличения или уменьшения значения времени приготовления по своему усмотрению.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Приготовление блюд в аэрофритюрнице происходит с помощью горячего воздуха и теплового излучения.

Предварительный нагрев

- Предварительный нагрев аэрофритюрницы на протяжении 5 минут рекомендуется выполнять при использовании ручного режима приготовления и в любом другом случае, когда это необходимо.

1. Выберите ручной режим приготовления, если он еще не установлен.
2. Установите время приготовления: 5 минут.
3. Коснитесь значка Вкл./выкл. (), чтобы запустить цикл предварительного нагрева.
4. На дисплее аэрофритюрницы будут поочередно отображаться значения времени и температуры приготовления.

RU

5. По завершении обратного отсчета времени приготовления аэрофритюрница подаст 5 звуковых сигналов и выключится.

Приготовление

1. Вставьте пластину для придания хрустящей корочки в корзину.
2. Заполните корзину пищевыми продуктами, которые хотите приготовить. Не переполняйте корзину, оставляя между кусочками продуктов пространство для циркуляции горячего воздуха.
3. Задвиньте корзину обратно в корпус аэрофритюрницы так, чтобы она полностью зафиксировалась на месте со щелчком. Аэрофритюрница не будет работать, если корзина вставлена неправильно.
4. Выберите нужные настройки для приготовления пищи.
5. Коснитесь значка Вкл./выкл. (⏻), чтобы начать приготовление.
6. Приготовление пищи можно остановить в любой момент, коснувшись значка (⏻).
7. Когда время приготовления истечет наполовину, извлеките корзину, встряхните ее и/или переверните продукты в ней, после чего поместите корзину обратно в корпус для возобновления цикла приготовления. Это обеспечит равномерное приготовление блюда и придаст ему хрустящую корочку.
8. По истечении времени приготовления таймер подаст 5 звуковых сигналов, поле чего устройство выключится.
9. Выдвиньте корзину из корпуса и проверьте, приготовлены ли продукты.
10. Поместите корзину на теплоизолированную подставку.

Примечания

- Извлекать продукты из корзины рекомендуется с помощью щипцов. Не рекомендуется переворачивать корзину. В противном случае из нее вытекут остатки масла.
- ВНИМАНИЕ! Горячее масло, оставшееся после приготовления ингредиентов, может скапливаться на дне корзины. Соблюдайте осторожность при извлечении пластины для придания хрустящей корочки из корзины.
- По завершении приготовления отключите прибор от сети.
- После извлечения корзины аэрофритюрница выключится.
- После того как вы вставите корзину обратно в корпус, аэрофритюрница снова включится и автоматически возобновит цикл приготовления с того этапа, на котором он был остановлен.
- На протяжении последней минуты цикла приготовления на экране дисплея будет мигать значение «00», указывающее, что до конца приготовления осталось менее 1 минуты.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Указано приблизительно.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным.
- Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

Свежие продукты	Температура °C	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Ломтики картофеля	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Дольки батата	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Картофель, запеченный в кожуре	180	30-40	Смажьте маслом для получения хрустящей корочки
Жареный картофель	180	25-35	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце, молотом розмарине (необязательно) и масле
Средиземноморская овощная смесь	180	6-10	Нарежьте все овощи кусочками одинакового размера (1—2 см), обваляйте в масле и приправах
Куриная грудка	180	15-20	
Куриные бедрышки	180	25-30	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Куриные крылышки	180	23-28	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Котлеты для бургеров	180	8-12	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Колбаски	180	8-12	
Свиная отбивная	200	10-15	Смажьте маслом, приправьте
Филе лосося	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Филе белой рыбы	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Булочка с сосиской	200	13-15	Смажьте маслом, приправьте
Фаршированный блинчик	200	8-10	
Маффины	180	15-18	
Замороженные продукты	**Температура °C**	**Время (минуты)**	**Примечания**
Чипсы	200	15-20	
Ломтики картофеля	200	15-20	
Картофель фри	200	12-20	
Куриные наггетсы	200	6-10	
Рыбное филе	200	10-12	
Рыбные палочки	180	6-10	
Луковые кольца	180	10-15	
Креветки	180	10-15	

Примечание. Во время приготовления пищи с высоким содержанием жира (например, свинины) может выделяться дым. Это нормально, поскольку остатки масла нагреваются до высокой температуры. Чтобы уменьшить количество дыма, снизьте температуру приготовления.

RU

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите прибор от электросети.
- Дождитесь, пока все остынет.

Корзина и пластина для придания хрустящей корочки

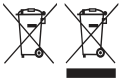
1. После того как аэрофритюрница остынет, извлеките корзину из корпуса для последующей очистки.
2. Вытрите внутреннюю поверхность корпуса, чтобы удалить крошки или другие остатки продуктов. ЗАПРЕЩЕНО протирать верхние нагревательные элементы.
3. Извлеките пластину для придания хрустящей корочки из корзины.
4. Удалите остатки продуктов и масла. Вытрите пластину для придания хрустящей корочки и корзину влажной тканью, после чего вымойте их вручную в теплой или горячей мыльной воде. Прежде чем устанавливать компоненты обратно в корпус аэрофритюрницы, тщательно высушите их.

- Корзину и пластину для придания хрустящей корочки также можно мыть в посудомоечной машине.

Внешние поверхности

- Очистите внешнюю поверхность влажной тканью или губкой. Тщательно высушите.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

⚠ Povrch přístroje během provozu může být horký.

Neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Pokud je kabel poškozený, přístroj vraťte, vyvarujete se tak možnému nebezpečí.

- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uveden v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty, antiadhezní povrchy by se poškodily.
- Vyhýbejte se otvoru umístěnému vzadu na přístroji - bude z něj vycházet horká pára.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

CZ

SOUČÁSTI

1. Dotykové ovládání a displej
2. Tělo
3. Plotýnka pro přípravu křupavých pokrmů
4. Koš
5. Rukojeť

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odnímatelné části umyjte ručně, opláchněte a osušte.
- Při prvním použití horkovzdušné fritézy můžete během prvních několika minut vaření zaznamenat kouř nebo mírný zápach. To je normální. Zajistěte, aby byla místnost dobře větraná.

PŘÍPRAVA

- Spotřebič postavte na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Kolem spotřebiče nechte ze všech stran volný prostor alespoň 50 mm.
- Mějte po ruce rukavice na vaření (nebo utěrku), použijte tepelně odolné plastové kleště a tepelně odolnou podložku nebo jídelní talíř, abyste měli koš kam odložit.

- Poznámka: Nepoužívejte kovové kleště, protože by mohly povrch spotřebiče poškrábat. Doporučujeme používat pouze kleště z tepelně odolného plastu nebo se silikonovým povrchem.

Vyjmutí koše z těla.

1. Tělo fritézy si shora přidržte.
2. Druhou rukou uchopte rukojeť koše.
3. Následně koš z těla vysuňte (Obr. A).
4. Koš odložte na tepelně odolnou podložku.

Vyjmutí plotýnky:

1. Vyjměte potraviny z koše pomocí tepelně odolných plastových kleští.
2. Nechte koš s plotýnkou vychladnout.
3. Následně pomocí rukavic na vaření uchopte plotýnku za prostředek a z koše ji vytáhněte (Obr. B).

DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ DISPLEJ

IKONA	POPIS
	Zapnutí (On)/vypnutí (Off)
	Nabídka automatického vaření
	Funkce automatického vaření: hranolky, vepřové maso, krevety, pečení, kuřecí maso, steaky, ryby.
	Slouží k nastavení teploty vaření pomocí tlačítek + nebo -.
	Slouží k nastavení doby vaření pomocí tlačítek + nebo -.
	Zvýšení/snížení
88:88	Zobrazení času/teploty

FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Horkovzdušná fritéza má 7 funkcí automatického vaření a režim ručního vaření. Výchozí časy a teploty vaření můžete podle potřeby upravovat.

Funkce		Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota (°C)
Hranolky		15	200
Vepřové maso		15	200
Krevety		12	160
Pečení		20	160
Kuřecí maso		20	180
Steaky		10	180
Ryby		15	160

Funkce		Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota (°C)
Ruční vaření	-	15	200

ÚPRAVY V NASTAVENÍ

1. Po prvním zapojení do elektrické sítě se na několik sekund rozsvítí všechny ikony digitálního dotykového displeje. Poté bude svítit pouze ikona zapnutí/vypnutí (%).
2. Jakmile se dotknete ikony zapnutí/vypnutí (%), horkovzdušná fritéza se zapne. Fritéza bude v režimu ručního vaření a na displeji se zobrazí výchozí doba a teplota vaření (15 minut, 180 °C).
3. Nyní můžete zvolit funkci automatického vaření nebo použít režim ručního vaření.

Výběr funkce automatického vaření

1. Výběr z nabízených režimů vaření se provádí pomocí ikony nabídky (≡).
2. Po každém klepnutí na ikonu nabídky se zobrazí další režim vaření, a vždy se rozsvítí ikona příslušná pro daný režim.

Výběr režimu ručního vaření

1. Na ikonu nabídky (≡) klepejte tak dlouho, aby už žádná z ikon automatického vaření nesvítila.

Úprava doby vaření nebo teploty

1. Po výběru požadovaného režimu vaření klepněte na ikonu (1) a poté klepnutím na ikony (⊕) a (⊖) podle potřeby zvyšte nebo snižte teplotu vaření.
2. Chcete-li upravit dobu vaření, klepněte na ikonu (⏲) a poté klepnutím na ikony (⊕) a (⊖) podle potřeby zvyšte nebo snižte dobu vaření.

POUŽÍVÁNÍ

- Tato horkovzdušná fritéza využívá k vaření horký vzduch a sálavé teplo.

Předehřívání

- Fritézu doporučujeme předehřívat po dobu 5 minut při použití manuálního režimu, anebo kdykoli je předehřátí nutné.

1. Zvolte manuální režim vaření, pokud ještě není zvolen.
2. Nastavte dobu vaření na 5 minut.
3. Klepnutím na ikonu zapnutí/vypnutí (%) spustíte cyklus předehřívání.
4. Fritéza bude střídavě zobrazovat dobu vaření a teplotu.
5. Jakmile doba vaření dosáhne nuly, fritéza 5krát pípne a vypne se.

Vaření

1. Vložte plotýnku do koše.
2. Vložte do varného koše požadované potraviny. Koš nepřeplňujte, aby zůstal prostor pro cirkulaci horkého vzduchu mezi kousky jídla.
3. Koš vložte zpět do těla fritézy a ujistěte se, že zacvakl na místo a že v těle fritézy sedí rovně. Fritéza nebude fungovat, dokud nebude koš správně vložen.
4. Zvolte požadované nastavení vaření.
5. Klepnutím na ikonu zapnutí/vypnutí (%) zahájíte vaření.
6. Klepnutím na ikonu (%) je možné vaření kdykoli zastavit.
7. V polovině vaření koš vyjměte, zatřeste s ním, anebo potraviny otočte, a poté koš vložte zpět do těla fritézy, abyste mohli v cyklu vaření pokračovat. Tím zajistíte, že jídlo bude rovnoměrně uvařené a křupavé po celém povrchu.
8. Po uplynutí doby vaření časovač 5krát zapípá a přístroj se vypne.
9. Vysuňte koš z těla fritézy a zkontrolujte, zda je jídlo již uvařené.
10. Umístěte koš na izolovanou podložku.

CZ

Poznámky

- K vyjmutí potravin z koše doporučujeme použít kleště. Nedoporučujeme převracet koš dnem vzhůru, protože by z něj vytekly zbytky oleje.
- POZOR: Horký olej z ingrediencí se může hromadit na dně koše. Při vyjímání plotýnky z koše buďte tedy opatrní.
- Až budete s vařením hotovi, vypojte spotřebič ze sítě.
- Fritéza se po vyjmutí koše vypne.
- Fritéza se po vložení koše zpět do těla znovu zapne a automaticky pokračuje v cyklu vaření od místa, kde bylo vaření přerušeno.
- Během poslední minuty cyklu vaření bude na displeji blikat '00', což znamená, že do konce vaření zbývá méně než 1 minuta.

ČASY PRO MANUÁLNÍ REŽIM A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Slouží pouze jako vodítko.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu.
- Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

Potraviny (čerstvé)	**Teplota °C**	**Čas (minuty)**	**Připomínky**
Hranolky	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Batátové americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Pečené brambory ve slupce (Jacket potatoes)	180	30-40	Potřete olejem, aby byla slupka křupavá.
Pečené brambory	180	25-35	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem, rozdrceným rozmarýnem (není nutné) a olejem.
Směs středomořské zeleniny	180	6-10	Vše nakrájejte na podobně velké, přibližně 1–2 cm kousky, promíchejte s olejem a dochuťte.
Kuřecí prsa	180	15-20	
Kuřecí stehna	180	25-30	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Kuřecí křídla	180	23-28	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Burgery	180	8-12	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Klobásy	180	8-12	
Vepřová kotleta	200	10-15	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z lososa	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z bělomasých ryb	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Párky v listovém těstu	200	13-15	Potřete olejem a dochuťte.
Jarní závitek	200	8-10	

Potraviny (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Muffiny	180	15-18	
Potraviny (mražené)	**Teplota °C**	**Čas (minuty)**	**Připomínky**
Hranolky	200	15-20	
Americké brambory	200	15-20	
Tenké hranolky	200	12-20	
Kuřecí nugetky	200	6-10	
Rybí filety	200	10-12	
Rybí prsty	180	6-10	
Cibulové kroužky	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Poznámka: To, že se z potravin s vysokým obsahem tuku, jako je např. vepřové maso, může uvolňovat kouř, je zcela normální. Děje se tak proto, že zbytky oleje jsou vystaveny vysokým teplotám. Ubráním teploty lze ale kouř zredukovat.

PÉČE A ÚDRŽBA

- Vypojte spotřebič ze zásuvky.
- Nechte vše vychladnout.

Koš a plotýnka pro přípravu křupavých pokrmů

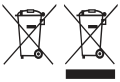
1. Po vychladnutí fritézy koš z těla vyjměte a vyčistěte jej.
2. Vnitřek těla vytřete, abyste odstranili případné drobky nebo zbytky, avšak topná tělesa umístěná v horní části NEOTÍREJTE.
3. Z koše vyjměte plotýnku.
4. Odstraňte zbytky potravin i oleje a otřete plotýnku i koš vlhkým hadříkem, a poté je ručně umyjte v teplé až horké mýdlové vodě. Před jejich zpětným vložením do těla fritézy je důkladně osušte.

- Koš s plotýnkou lze umývat i v myčce na nádobí.

Vnější povrchy

- Vnější plochy otřete vlhkým hadříkem nebo houbou. A důkladně je osušte.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

CZ

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom/poučené a sú si vedomé s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

⚠ Povrch spotrebiča bude horúci.

Neponárajte do žiadnej tekutiny.

Ak je kábel poškodený, prístroj vráťte, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Nepoužívajte čokoľvek kovové alebo ostré, poškodíte tým nepriľnavé povrchy.
- Vyhýbajte sa vetraciemu otvoru v zadnej časti prístroja – bude z neho vychádzať horúci vzduch.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

DIELY

1. Dotykové ovládanie a displej
2. Hlavná časť
3. Tanier na zapekanie
4. Košík
5. Rukoväť

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vyberateľné diely ručne umyte, opláchnite a vysušte.
- Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy si môžete počas prvých minút tepelnej prípravy všimnúť dym a slabý zápach. Je to bežné. Miestnosť dobre vetrajte.

PRÍPRAVA

- Spotrebič umiestnite na stabilný a vodorovný povrch odolný voči teplu.
- Okolo spotrebiča ponechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Používajte kuchynské rukavice (alebo utierku) apoužite plastové kliešte a podložku odolné voči teplu, alebo tanier, na ktorý položíte košík.

- Poznámka: Nepoužívajte kovové kliešte, ktoré môžu poškriabať povrchovú úpravu. Odporúčame používať len kliešte s plastovým alebo silikónovým povrchom odolným voči teplu.

Vybratie košíka z hlavnej časti

1. Pridržte vrch hlavnej časti.
2. Druhou rukou chyťte rukoväť košíka.
3. Vysuňte košík z hlavnej časti (obr. A).
4. Košík položte na teplovzdornú podložku.

Vybratie zapekacieho taniera:

1. Pomocou teplovzdorných plastových kliešti vyberte jedlo z košíka.
2. Košík aj zapekací tanier nechajte vychladnúť.
3. S nasadenými kuchynskými rukavicami uchopte v strede zapekací tanier a vyberte ho z košíka (obr. B).

DIGITÁLNA DOTYKOVÁ OBRAZOVKA

IKONA	POPIS
	Zapnutie/vypnutie
	Kroky v rámci ponuky na automatickú tepelnú prípravu
	Funkcie automatickej tepelnej prípravy: hranolčeky, bravčovina, garnáty, pečenie, kuracina, steak, ryby
	Používa sa na úpravu teploty tepelnej prípravy spolu s tlačidlami + a –.
	Používa sa na úpravu trvania tepelnej prípravy spolu s tlačidlami + a –.
	Zvýšenie/zníženie
88:88	Zobrazenie času/teploty

SK

FUNKCIE AUTOMATICKEJ TEPELNEJ PRÍPRAVY

Vaša teplovzdušná fritéza má 7 funkcií automatickej tepelnej prípravy a manuálny režim tepelnej prípravy. Podľa potreby môžete upraviť predvolené trvanie a teplotu tepelnej prípravy.

Funkcia		Predvolené trvanie tepelnej prípravy (minúty)	Predvolená teplota (° C)
Hranolčeky		15	200
Bravčovina		15	200
Garnáty		12	160
Pečenie		20	160
Kuracina		20	180

Funkcia		Predvolené trvanie tepelnej prípravy (minúty)	Predvolená teplota (° C)
Steak		10	180
Ryby		15	160
Manuálne	-	15	200

VYKONANIE ÚPRAV

1. Po prvom pripojení k elektrickej zásuvke sa na niekoľko sekúnd rozsvietia ikony na dotykovej obrazovke. Potom zostane svietiť len ikona zapnutia/vypnutia (%).
2. Teplovzdušnú fritézu zapnete/vypnete stlačením ikony zapnutia/vypnutia (%). Teplovzdušná fritéza bude v manuálnom režime tepelnej prípravy a zobrazí sa predvolené trvanie a teplota prípravy (15 minút, 180 °C).
3. Teraz môžete zvoliť funkciu automatickej tepelnej prípravy, alebo môžete použiť manuálny režim tepelnej prípravy.

Výber funkcie automatickej tepelnej prípravy

1. Ťukaním na ikonu (≡) môžete prepínať režimy tepelnej prípravy.
2. Po každom ťuknutí na ikonu ponuky sa zmení režim tepelnej prípravy a rozsvieti sa ikona príslušného režimu.

Výber manuálneho režimu tepelnej prípravy

1. Ťukajte na ikonu (≡), až kým nebude svietiť žiadny z automatických režimov tepelnej prípravy.

Úprava času alebo teploty tepelnej prípravy

1. Po výbere požadovaného režimu tepelnej prípravy ťuknite na ikonu (🌡) a potom na ikony (⊕) a (⊖) na požadované zvýšenie alebo zníženie teploty tepelnej prípravy.
2. Ak chcete upraviť čas tepelnej prípravy, ťuknite na ikonu (⏲) a potom na ikony (⊕) a (F) na požadované predĺženie alebo skrátenie trvania tepelnej prípravy.

POUŽÍVANIE

- Teplovzdušná fritéza používa na tepelnú prípravu horúci vzduch a vyžarované teplo.

Predhrievanie

- Pri používaní manuálneho režimu alebo vždy, keď je predhrievanie potrebné, odporúčame teplovzdušnú fritézu predhrievať 5 minút.

1. Ak ešte nie je zvolený manuálny režim tepelnej prípravy, vyberte ho.
2. Nastavte trvanie tepelnej prípravy na 5 minút.
3. Ťuknutím na ikonu zapnutia/vypnutia (%) spusťte cyklus predhrievania.
4. Na teplovzdušnej fritéze sa bude striedavo zobrazovať trvanie tepelnej prípravy a teplota.
5. Keď trvanie tepelnej prípravy dosiahne nulu, teplovzdušná fritéza 5-krát pípne a vypne sa.

Tepelná príprava

1. Zapekací tanier vložte do košíka.
2. Do košíka na tepelnú prípravu vložte požadované jedlo. Košík nadmerne neplňte a ponechajte dosť miesta na cirkuláciu horúceho vzduchu medzi kúskami jedla.
3. Košík zasuňte do hlavnej časti teplovzdušnej fritézy; musí v správnej polohe kliknúť a musí byť zarovno s hlavnou časťou teplovzdušnej fritézy. Teplovzdušná fritéza nebude s nesprávne vloženým košíkom fungovať.
4. Vyberte nastavenie na požadovanú tepelnú prípravu.
5. Tepelnú prípravu spustíte ťuknutím na ikonu zapnutia/vypnutia (%).
6. Tepelnú prípravu môžete kedykoľvek zastaviť ťuknutím na ikonu (%).

7. V polovici tepelnej prípravy vyberte košík, zatraste ním a/alebo jedlo otočte, potom košík vložte späť do hlavnej časti a pokračujte v cykle tepelnej prípravy. Vďaka tomu bude jedlo rovnomerne prepečené a chrumkavé po celom povrchu.
8. Po uplynutí času tepelnej prípravy časovač 5-krát pípne a jednotka sa vypne.
9. Vysuňte košík z hlavnej časti a skontrolujte, či je jedlo hotové.
10. Košík položte na izolovanú podložku.

Poznámky

- Na vyberanie jedla z košíka odporúčame používať kliešte. Neodporúčame prevracať košík hore dnom, pretože by z neho vytekali zvyšky oleja.
- UPOZORNENIE: Na dne košíka sa môže zhromažďovať horúci olej zo surovín. Pri vyberaní zapekacieho taniera z košíka buďte opatrní.
- Po dokončení tepelnej prípravy odpojte spotrebič zo siete.
- Teplovzdušná fritéza sa pri vybratí košíka vypne.
- Teplovzdušná fritéza sa po vložení košíka do hlavnej časti opäť zapne a bude automaticky pokračovať v cykle tepelnej prípravy od momentu, kedy došlo k zastaveniu.
- Počas poslednej minúty cyklu tepelnej prípravy bude na obrazovke displeja blikať ‘00’, čo naznačuje, že tepelná príprava bude trvať už len kratšie než 1 minútu.

MANUÁLNE ČASY VARENIA A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Slúži len ako orientačná pomôcka.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava.
- Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riaďte návodom na balení alebo nálepke.

Jedlo (čerstvé)	**Teplota °C**	**Čas (minúty)**	**Poznámky**
Hranolčeky	200	15–20	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Sladké americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Zemiaky v šupke	180	30–40	Na dosiahnutie chrumkavej šupky potrite olejom.
Pečené zemiaky	180	25–35	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením, posypte drveným rozmarínom (voliteľné) a potrite olejom.
Stredomorská zeleninová zmes	180	6–10	Nakrájajte na rovnaké kúsky veľkosti asi 1 až 2 cm, pokvapkajte olejom a okoreňte.
Kuracie prsia	180	15–20	
Kuracie stehná	180	25–30	Trvanie tepelnej prípravy záleží od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Kuracie krídla	180	23–28	Trvanie tepelnej prípravy záleží od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Hamburgery	180	8–12	Trvanie tepelnej prípravy záleží od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Údeniny	180	8–12	

SK

Jedlo (čerstvé)	Teplota ° C	Čas (minúty)	Poznámky
Bravčová kotleta	200	10–15	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z lososa	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z ryby s bielym mäsom	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.
Párok v lístkovom ceste	200	13–15	Potrite olejom a okoreňte.
Jarná rolka	200	8–10	
Mafiny	180	15–18	
Jedlo (mrazené)	**Teplota ° C**	**Čas (minúty)**	**Poznámky**
Hranolčeky	200	15–20	
Americké zemiaky	200	15–20	
Zemiakové hranolčeky	200	12–20	
Kuracie nugety	200	6–10	
Rybie filety	200	10–12	
Rybie prsty	180	6–10	
Cibuľové krúžky	180	10–15	
Krevety	180	10–15	

Poznámka: Pri príprave jedál s vysokým obsahom tuku (napr. bravčovina) môže vznikať dym. Je to bežné, pretože zvyšok oleja sa varí pri vysokej teplote. Efekt dymenia sa dá znížiť znížením teploty.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič zo siete.
- Všetko nechajte vychladnúť.

Košík a tanier na zapekanie

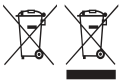
1. Keď teplovzdušná fritéza vychladne, vyberte košík z jej hlavnej časti a vyčistite ho.
2. Utrite vnútro hlavnej časti, aby ste odstránili všetky omrvinky alebo zvyšky, ale NEUTIERAJTE vykurovacie telesá umiestnené v hornej časti.
3. Z košíka vyberte tanier na zapekanie.
4. Vyhoďte zvyšky jedla a oleja a pred ručným umývaním v teplej až horúcej saponátovej vode utrite zapekací tanier a košík vlhkou handričkou. Pred vložením späť do teplovzdušnej fritézy ich dôkladne osušte.

- Košík a zapekací tanier možno umývať aj v umývačke riadu.

Vonkajšie povrchy

- Vonkajšiu časť očistite vlhkou handričkou alebo špongiou. Dôkladne osušte.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

⚠ Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Nie zanurzać w żadnym płynie.

Jeśli kabel jest uszkodzony, oddaj urządzenie, aby uniknąć zagrożenia.

- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
- Nie zasłaniaj otworu wentylacyjnego z tyłu urządzenia - wydobywa się z niego gorące powietrze.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

PL

CZĘŚCI

1. Dotykowe elementy sterujące i wyświetlacz
2. Korpus
3. Blacha do pieczenia
4. Kosz
5. Uchwyt

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Części wyjmowane umyj ręcznie i osusz.
- Przy pierwszym użyciu frytkownicy powietrznej przez kilka pierwszych minut pracy może być wyczuwalny dym lub lekki zapach. Jest to normalne. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

PRZYGOTOWANIE

- Ustaw urządzenie na powierzchni stabilnej, równej, odpornej na wysoką temperaturę .
- Pozostaw przynajmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
- Miej pod ręką rękawice kuchenne (lub ręcznik papierowy), używaj plastikowych szczypiec odpornych na wysoką temperaturę oraz maty lub talerza obiadowego odpornych na wysoką temperaturę, na których oprzesz kosz.
- Uwaga: Nie używaj metalowych szczypiec, ponieważ mogą rysować powłokę. Zalecamy używanie wyłącznie szczypiec z tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę lub pokrytych silikonem.

Aby wyjąć kosz z korpusu

1. Przytrzymaj górną część korpusu.
2. Drugą ręką chwyć uchwyt kosza.
3. Wysuń kosz z korpusu (rys. A).
4. Oprzyj kosz na macie odpornej na wysoką temperaturę.

Aby wyjąć blachę do pieczenia

1. Wyjmij z kosza jedzenie za pomocą plastikowych szczypiec odpornych na wysoką temperaturę.
2. Pozostaw kosz i blachę do pieczenia do ostygnięcia
3. Używając rękawic kuchennych, chwyć w środku blachę do pieczenia i wyciągnij ją z kosza (rys. B).

CYFROWY EKRAN DOTYKOWY

IKONA	OPIS
	WŁ/WYŁ
	Przechodzenie przez menu automatycznego opiekania
	Funkcje automatycznego pieczenia: Frytki, Wieprzowina, Krewetki, Pieczywo, Kurczak, Stek, Ryba
	Służą do ustawiania temperatury pieczenia za pomocą przycisków + lub -.
	Służą do ustawiania czasu pieczenia za pomocą przycisków + lub -.
	Zwiększanie/zmniejszanie
88:88	Wyświetlacz czasu/temperatury

FUNKCJE AUTOMATYCZNEGO PIECZENIA

Frytkownica powietrzna posiada 7 funkcji automatycznego pieczenia oraz tryb pieczenia ręcznego. Można dostosować domyślne czasy i temperatury pieczenia do własnych potrzeb.

Funkcja		Domyślny czas pieczenia (min)	Domyślna temperatura (°C)
Frytki		15	200
Wieprzowina		15	200
Krewetki		12	160

Funkcja		Domyślny czas pieczenia (min)	Domyślna temperatura (°C)
Pieczywo		20	160
Kurczak		20	180
Stek		10	180
Ryba		15	160
Tryb ręczny	-	15	200

REGULOWANIE

1. Po pierwszym podłączeniu do gniazdka elektrycznego wszystkie ikony cyfrowego ekranu dotykowego podświetlą się na kilka sekund. Następnie pozostanie podświetlona tylko ikona włączania/wyłączania (%) .
2. Dotknij ikony włączania/wyłączania (%), aby włączyć frytkownicę powietrzną. Frytkownica powietrzna znajduje się w trybie ręcznym pieczenia i wyświetlany jest domyślny czas i temperatura pieczenia (15 minut, 180 °C).
3. Można teraz wybrać funkcję pieczenia automatycznego lub skorzystać z trybu pieczenia ręcznego.

Aby wybrać funkcję pieczenia automatycznego

1. Dotknij ikony (≡), aby przejść przez tryby pieczenia. .
2. Każde dotknięcie ikony menu spowoduje przejście do kolejnego trybu pieczenia, a ikona odpowiadająca danemu trybowi zostanie podświetlona.

Aby wybrać tryb ręczny pieczenia

1. Dotykaj ikony menu (≡), aż nie będzie podświetlona żadna z ikon automatycznego pieczenia.

Ustawianie czasu lub temperatury pieczenia

1. Po wybraniu żądanego trybu pieczenia, dotknij ikony (!) a następnie ikon (⊕) i (⊖), aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę pieczenia według życzenia.
2. Aby wyregulować czas pieczenia, należy dotknąć ikony (⏲), a następnie ikon (⊕) i (⊖) w celu zwiększenia lub zmniejszenia czasu pieczenia według życzenia.

PL

ZASTOSOWANIE

- Frytkownica powietrzna wykorzystuje do pieczenia gorące powietrze i ciepło promieniowania.

Wstępne podgrzanie

- Zalecamy wstępne podgrzanie frytkownicy przez 5 minut, podczas korzystania z trybu ręcznego lub kiedy jest to potrzebne.

1. Wybierz tryb ręcznego pieczenia, jeśli nie jest jeszcze wybrany.
2. Ustaw czas pieczenia na 5 minut.
3. Dotknij ikony włącz/wyłącz (%), aby rozpocząć cykl podgrzewania.
4. Frytkownica powietrzna będzie pokazywać na przemian czas pieczenia i temperaturę.
5. Gdy czas pieczenia osiągnie zero, frytkownica powietrzna wyda 5-krotny sygnał dźwiękowy i wyłączy się.

Pieczenie

1. Umieść blachę do pieczenia wewnątrz kosza.
2. Umieść produkt w koszu do pieczenia. Nie należy przepełniać kosza, aby pozostawić miejsce na cyrkulację gorącego powietrza pomiędzy kawałkami produktu.
3. Wsuń kosz z powrotem w korpus frytownicy powietrznej, upewniając się, że zatrzasnął się na swoim miejscu i jest równo umieszczony w korpusie frytownicy powietrznej powietrznej. Frytkownica powietrzna nie będzie działać, jeśli kosz nie będzie prawidłowo włożony.

4. Wybierz żądane ustawienia pieczenia.
5. Dotknij ikony włączania/wyłączania (⊘), aby rozpocząć pieczenie.
6. Aby przerwać pieczenie w dowolnym momencie, należy dotknąć ikony (⊘).
7. W połowie pieczenia należy wyjąć kosz, wstrząsnąć nim i/lub odwrócić potrawę, a następnie włożyć kosz z powrotem w korpus, aby wznowić cykl pieczenia. Dzięki temu potrawa jest równomiernie upieczona i na całej powierzchni chrupiąca.
8. Po upływie czasu pieczenia timer wyda 5-krotny sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.
9. Wysuń kosz z korpusu i sprawdź, czy jedzenie jest upieczone.
10. Umieść kosz na izolowanej macie.

Uwagi

- Aby wyjąć potrawę z kosza, zalecamy użycie szczypiec. Nie zalecamy przechylania kosza do góry nogami, ponieważ będą z niego skapywać resztki oleju.
- UWAGA: Gorący olej ze składników może zbierać się na dnie kosza. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania blachy do pieczenia z kosza.
- Po zakończeniu pieczenia, odłącz urządzenie od zasilania .
- Po wyjęciu kosza, frytkownica powietrzna się wyłączy.
- Frytkownica powietrzna włączy się ponownie po włożeniu kosza w korpus i automatycznie wznowi cykl pieczenia od miejsca, w którym został zatrzymany.
- Podczas ostatniej minuty cyklu pieczenia na wyświetlaczu będzie migać “00”, co oznacza, że pozostało mniej niż 1 minuta pieczenia.

CZASY PRZYGOTOWANIA W TRYBIE RĘCZNYM I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- To są tylko wskazówki.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos.
- Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

Produkty (świeże)	**Temperatura °C**	**Czas (minuty)**	**Uwagi**
Chipsy	200	15-20	Opłucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	Opłucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ze słodkich ziemniaków	200	15-20	Opłucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Ziemniaki w mundurkach	180	30-40	Aby uzyskać chrupiącą skórkę, posmaruj oliwą
Pieczone ziemniaki	180	25-35	Opłucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, rozgniecionym rozmarynem (opcjonalnie) i oliwą.
Mieszane warzywa śródziemnomorskie	180	6-10	Wszystko pokrój na podobnej wielkości kawałki, ok. 1-2 cm, obtocz w oliwie i przypraw.
Pierś z kurczaka	180	15-20	
Udka z kurczaka	180	25-30	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Skrzydełka z kurczaka	180	23-28	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Burgery	180	8-12	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw

Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Kiełbaski	180	8-12	
Kotlet schabowy	200	10-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z łososia	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z białej ryby	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka z kiełbasą	200	13-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka wiosenna	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Produkty (mrożone)	**Temperatura °C**	**Czas (minuty)**	**Uwagi**
Chipsy	200	15-20	
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	
Frytki	200	12-20	
Nuggetsy z kurczaka	200	6-10	
Filety rybne	200	10-12	
Paluszki rybne	180	6-10	
Krążki cebulowe	180	10-15	
Krewetki	180	10-15	

Uwaga: W przypadku potraw o wysokiej zawartości tłuszczu (np. wieprzowiny) może powstawać dym. Jest to normalne zjawisko, ponieważ pozostałości oleju są pieczone w wysokiej temperaturze. Zmniejszenie temperatury może zmniejszyć efekt dymu.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- Odłącz urządzenie od prądu.
- Pozostaw wszystko do ostygnięcia.

Kosz i blacha do pieczenia

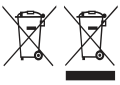
1. Po ostygnięciu, wyjmij z korpusu kosz do umycia.
2. Wytrzyj wnętrze obudowy, aby usunąć wszelkie okruchy lub pozostałości, ale NIE wycieraj elementów grzewczych znajdujących się na górze.
3. Wyjmij z kosza blachę do pieczenia.
4. Pozbądź się resztek jedzenia i olejów, a następnie wytrzyj blachę do pieczenia i kosz wilgotną ściereczką przed ręcznym ich umyciem w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie wysusz przed umieszczeniem z powrotem w urządzeniu.

- Kosz i blacha do pieczenia mogą być również myte w zmywarce do naczyń.

Powierzchnie zewnętrzne

- Wyczyść powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub gąbką. Dokładnie osusz.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/ recyklingu.

PL

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

⚠ Površine uređaja će postati vruće.

Nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

Ako je kabel oštećen, vratite uređaj kako biste izbjegli opasnosti.

- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- Držite se dalje od otvora za zrak na stražnjem dijelu uređaja – vruć zrak će izaći iz njega.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

1. Dodirne kontrole i zaslon
2. Kućište
3. Ploča za hrskanje
4. Košara
5. Ručka

PRIJE PRVE UPORABE

- Operite ručno odvojive dijelove, isperite i osušite.
- Kad prvi put koristite fritezu na vrući zrak, možda ćete primijetiti dim ili osjetiti blagi neprijatan miris tijekom nekoliko prvih minuta pečenja. To je normalno. Obezbijedite dobro prozračenje prostorije.

PRIPREMA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Ostavite najmanje 50 mm prostora sa svih strana oko uređaja.
- Koristite rukavice za pećnicu (ili kuhinjsku krpu), plastične hvataljke otporne na toplinu i podlogu otpornu na toplinu ili plitki tanjur na koji ćete staviti košaru.
- Napomena: Nemojte koristiti metalne hvataljke, jer bi se njima mogla ogrebati površina. Preporučujemo uporabu samo plastičnih ili silikonom presvučenih hvataljki, otpornih na toplinu.

Skidanje košare s kućišta

1. Držite gornji dio kućišta.
2. Drugom rukom uhvatite ručku košare.
3. Kliznim pokretom izvucite košaru iz kućišta (Sl. A).
4. Odložite košaru na podlogu otpornu na toplinu.

Uklanjanje ploče za hrskanje:

1. Uz pomoć plastičnih hvataljki otpornih na toplinu, izvadite hranu iz košare.
2. Ostavite košaru i ploču za hrskanje da se ohlade.
3. Koristeći se rukavicama za pećnicu, uhvatite ploču za hrskanje u sredini i izvucite je iz košare (Fig B).

DIGITALNI ZASLON

IKONA	OPIS
	Uključeno/Isključeno
	Koraci na izborniku za automatsko pečenje
	Funkcije automatskog pečenja: Pomfrit, Svinjetina, Kozice, Pecivo, Piletina, Odrezak, Riba
	Koristi se za podešavanje temperature pečenja zajedno s tipkama + ili – .
	Koristi se za podešavanje vremena pečenja zajedno s tipkama + ili – .
	Povećanje/smanjenje
88:88	Prikaz vremena/temperature

FUNKCIJE AUTOMATSKOG PEČENJA

Friteza na vrući zrak ima 7 funkcija automatskog pečenja i jedan ručni način pečenja. Možete po želji podesiti zadana vremena kuhanja i temperature.

Funkcija		Zadano vrijeme kuhanja (u minutama)	Zadana temperatura (°C)
Pomfrit		15	200
Svinjetina		15	200
Kozice		12	160
Pecivo		20	160
Piletina		20	180
Odrezak		10	180
Riba		15	160
Ručni	-	15	200

HR

PODEŠAVANJA

1. Kad prvi put priključite uređaj na električnu struju, sve digitalne dodirne ikone će se osvijetliti nekoliko sekundi. Nakon toga, samo će ikona uključeno/isključeno (%) biti osvijetljena.
2. Kako biste uključili fritezu na vrući zrak, dodirnite ikonu uključeno/isključeno (%). Friteza na vrući zrak bit će u ručnom načinu kuhanja i prikazat će se zadano vrijeme i temperatura pečenja (15 minuta, 180 °C).
3. Sad možete odabrati funkciju automatskog pečenja ili koristiti ručni način pečenja.

Odabir automatske funkcije pečenja

1. Na izborniku dodirnite ikonu (≡) kako biste prošli kroz korake načina pečenja.
2. Svakim dodirom na ikonu izbornika mijenja se način pečenja i osvjetljuje se ikona koja se odnosi na taj način pečenja.

Odabir ručnog načina pečenja

1. Dodirujte ikonu (≡) dok se nijedna od ikona automatskog pečenja ne osvijetli.

Podešavanje vremena pečenja ili temperature

1. Nakon što se odabrali željeni način pečenja, dodirnite ikonu (i), te dodirnite ikone (⊕) i (⊖) kako biste po želji povećali ili smanjili temperaturu pečenja.
2. Kako biste podesili vrijeme pečenja, dodirnite ikonu (⏲), te dodirnite ikone (⊕) i (⊖) kako biste po želji povećali ili smanjili vrijeme pečenja.

UPORABA

- Friteza na vrući zrak koristi vrući zrak i isijavanje topline za pečenje.

Predgrijavanje

- Preporučujemo predgrijavanje friteze na vrući zrak 5 minuta kod uporabe ručnog načina rada, ili kad god je potrebno predgrijavanje.

1. Ako već nije odabrano, odaberite ručni način pečenja.
2. Postavite vrijeme pečenja na 5 minuta.
3. Kako biste pokrenuli ciklus predgrijavanja dodirnite ikonu uključeno/isključeno (%).
4. Na fritezi na vrući zrak naizmjenično će se pojaviti vrijeme i temperatura pečenja.
5. Kad vrijeme pečenja dostigne nulu, friteza na vrući zrak oglasit će se zvučnim signalom 5 puta i isključit će se.

Pečenje

1. Postavite ploču za hrskanje unutar košare.
2. Stavite željenu hranu u košaru za pečenje. Nemojte previše napuniti košaru, kako biste ostavili mjesto za kruženje vrućeg zraka između komada hrane.
3. Kliznim pokretom vratite košaru na kućište friteze na vrući zrak, uvjerite se da je sjela na mjesto uz klik i da je u ravnini s kućištem friteze na vrući zrak. Friteza na vrući zrak neće raditi ako košara nije pravilno umetnuta.
4. Odaberite postavke za željeno pečenje.
5. Kako biste pokrenuli pečenje, dodirnite ikonu uključeno/isključeno (%).
6. Za zaustavljanje pečenja u bilo kojem trenutku, dodirnite ikonu (%).
7. Nakon pola vremena pečenja, izvadite košaru, protresite je i/ili okrenite hranu, potom vratite košaru u kućište kako biste nastavili sa ciklusom pečenja. Time se obezbjeđuje ravnomjerno pečenje i hrskavost.
8. Kad se završi vrijeme pečenja, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta i jedinica će se isključiti.
9. Kliznim pokretom izvucite košaru iz kućišta i provjerite je li hrana pečena.
10. Stavite košaru na izoliranu podlogu.

Napomene

- Za vađenje hrane iz košare, preporučujemo uporabu hvataljki. Ne preporučujemo prevrtanje košare jer će ostaci ulja kapati van.
- OPREZ: Vruće ulje iz sastojaka može se nakupiti na dnu košare. Pazite kad vadite ploču za hrskanje iz košare.
- Nakon završetka pečenja, izvucite utikač uređaja iz utičnice.
- Kad izvadite košaru, friteza na vrući zrak će se isključiti.
- Kad vratite košaru na kućište friteza na vrući zrak će se ponovno uključiti i automatski će nastaviti s ciklusom pečenja od kada je zaustavljena.
- Tijekom posljednje minute ciklusa pečenja, na zaslonu će treperiti '00', pokazujući da je preostalo manje od 1 minute pečenja.

VREMENA RUČNOG KUHANJA I SIGURNOST HRANE

- Upotrebljavati isključivo kao smjernicu.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok.
- Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške slatkog krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Pečeni neoguljeni krumpiri	180	30-40	Za hrskavu koricu, premažite uljem
Pečeni krumpiri	180	25-35	Operite, osušite i ubacite sol, papar, zgnječeni ružmarin (opcija) i ulje
Miješano mediteransko povrće	180	6-10	Isijecite sve na sličnu veličinu, otprilike 1-2 cm, ubacite ulje i začinite
Pileća prsa	180	15-20	
Pileći zabaci	180	25-30	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Pileća krilca	180	23-28	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Burgeri	180	8-12	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Kobasice	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	Premažite uljem, začinite
File lososa	180	8-12	Premažite uljem, začinite
File bijele ribe	180	8-12	Premažite uljem, začinite
Kobasica u tijestu	200	13-15	Premažite uljem, začinite
Proljetna rolica	200	8-10	
Muffini	180	15-18	

HR

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Hrana (zamrznuta)	**Temperatura °C**	**Vrijeme (min)**	**Remarks**
Čips od krumpira	200	15-20	
Kriške krumpira	200	15-20	
Pomfrit	200	12-20	
Pileći medaljoni	200	6-10	
Riblji fileti	200	10-12	
Riblji štapići	180	6-10	
Kolutovi od luka	180	10-15	
Škampi	180	10-15	

Napomena: Jako masna hrana (npr. Svinjetina) može stvoriti dim. To je normalno, jer se ostaci ulja prže na visokim temperaturama. Sniženjem temperature mže se smanjiti efekat dima.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Izvucite utikač iz utičnice.
- Ostavite sve da se ohladi.

Košara i ploča za hrskanje

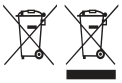
1. Kad se friteza na vrući zrak ohladila, izvadite košaru iz kućišta friteze na vrući zrak, kako biste je očistili.
2. Obrišite unutrašnjost kućišta kako biste uklonili mrvice ili ostatke hrane, ali NEMOJTE brisati grijače na gornjem dijelu.
3. Izvadite ploču za hrskanje iz košare.
4. Uklonite ostatke hrane i ulja, i prebrišite i ploču za hrskanje i košaru vlažnom krpom prije nego što ćete ih ručno oprati u toploj ili vrućoj sapunici. Temeljito ih osušite prije nego što ih vratite na fritezu na vrući zrak.

- Košara i ploča za hrskanje mogu se također prati u perilici posuđa.

Vanjske površine

- Vanjske površine čistite vlažnom krpom ili spužvom. Temeljito osušite.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/ dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

⚠ Površine naprave se segrejejo.

Ne potapljajte v tekočino.

Če je kabel poškodovan, vrnite napravo, da se izognete nevarnosti.

- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Ne uporabljajte kovinskih ali ostrih pripomočkov, saj boste poškodovali površine s premazom proti prijemanju.
- Poskrbite, da okoli zračnika na zadnji strani naprave ne bo ničesar – saj iz njega prihaja vroč zrak.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

DELI

1. Krmilniki na dotik in zaslon
2. Ohišje
3. Pladenj za pečenje
4. Košara
5. Ročaj

SI

PRED PRVO UPORABO

- Ročno operite odstranljive dele, jih sperite in posušite.
- Ko prvič uporabljate vaš cvrtnik na zrak, boste morda opazili dim ali rahel vonj med prvimi minutami kuhanja. To je normalno. Zagotovite, da je prostor dobro prezračevan.

PRIPRAVA

- Napravo namestite na stabilno, izravnano, na toploto odporno površino.
- Omogočite razmik vsak 50 mm okrog celotne naprave.
- Nadenite si rokavice za pečico (ali krpo), uporabite na toploto odporne plastične prijemalke in na toploto odporno podlogo oz. krožnik, na katerega odložite košaro.
- Opomba: Ne uporabljajte kovinskih prijemalk, saj lahko tako opraskate premaz. Priporočamo uporabo samo na toploto odpornih plastičnih ali s silikonom prevlečenih prijemalk.

Za odstranjevanje košare iz ohišja

1. Pridržite zgornji del ohišja.
2. Primite ročaj košare z eno roko.
3. Košaro povlecite iz ohišja (sl. A)
4. Košaro postavite na podlogo, odporno na toploto

Za odstranjevanje pladnja za pečenje:

1. Hrano iz košare odstranite z uporabo na toploto odpornih plastičnih prijemalk.
2. Počakajte, da se košara in pladenj za pečenje ohladita.
3. Z uporabo rokavic za pečico na sredini primite pladenj za pečenje in ga povlecite iz košare (sl B).

DIGITALNI ZASLON NA DOTIK

IKONA	OPIS
	Vklop/izklop
	Koraki skozi meni za samodejno kuhanje
	Funkcije samodejnega kuhanja: krompirček, svinjina, kozice, pečenje, piščanec, zrezek, riba
	Uporablja se za prilagajanje temperature kuhanja v povezavi z gumboma + ali –
	Uporablja se za prilagajanje časa kuhanja v povezavi z gumboma + ali –
	Povečaj/zmanjšaj
88:88	Prikaz časa/temperature

FUNKCIJA SAMODEJNEGA KUHANJA

Vaš cvrtnik na zrak ima 7 funkcij za samodejno kuhanje in ročni način kuhanja. Privzete čase kuhanja in temperature lahko prilagodite po želji.

Funkcija		Privzeti čas kuhanja (minute)	Privzeta temperatura (°C)
Krompirček		15	200
Svinjina		15	200
Kozice		12	160
Pečenje		20	160

Funkcija		Privzeti čas kuhanja (minute)	Privzeta temperatura (°C)
Piščanec		20	180
Zrezek		10	180
Riba		15	160
Ročno	-	15	200

IZVAJANJE PRILAGODITEV

1. Ob prvi priključitvi v električno vtičnico bodo digitalne ikone zaslona na dotik zasvetile za več sekund. Potem bo svetila samo še ikona vklop/izklop (%)
2. Dotaknite se ikone vklop/izklop (%), da vklopite vaš cvrtnik na zrak. Vaš cvrtnik na zrak se bo nahajal v ročnem načinu kuhanja in prikazan bo privzeti čas kuhanja ter temperatura (15 minut, 180 °C).
3. Zdaj lahko izberete funkcijo samodejnega kuhanja ali uporabite ročni način kuhanja.

Za izbiro funkcije samodejnega kuhanja

1. Dotaknite se ikone menija (≡), da se premikate po načinih kuhanja.
2. Z vsakim dotikom ikone menija se boste premikali po načinu kuhanja in ikona, ki pripada določenemu načinu, bo zasvetila.

Za izbiro ročnega načina kuhanja.

1. Dotaknite se ikone meni (≡), dokler ne sveti nobena ikona samodejnega kuhanja več.

Prilagajanje časa kuhanja ali temperature

1. Ko ste izbrali želen način kuhanja, se dotaknite ikone (⏱) in potem se dotaknite ikoni (⊕) ter (⊖), da po želji povečate ali zmanjšate temperaturo kuhanja.
2. Za prilagajanje časa kuhanja se dotaknite ikone (⏱) in potem se dotaknite ikoni (⊕) ter (F), da povečate ali zmanjšate čas kuhanja.

UPORABA

- Vaš cvrtnik na zrak za kuhanje uporablja vroč zrak in sevano toploto.

Predhodno ogrevanje

- Priporočamo, da vaš cvrtnik na zrak predhodno ogrevate 5 minut ob uporabi ročnega način oz. kadar koli je predhodno ogrevanje potrebno.

1. Izberite način ročnega kuhanja, če še ni izbran.
2. Čas kuhanja nastavite na 5 minut.
3. Dotaknite se ikone za vklop/izklop (%), da zaženete cikel predhodnega ogrevanja.
4. Vaš cvrtnik na zrak bo izmenjaje prikazoval čas kuhanja in temperaturo.
5. Ko čas kuhanja doseže nič, bo vaš cvrtnik na zrak zapiskal 5-krat in se izklopil.

Kuhanje

1. Pladenj za pečenje namestite znotraj košare.
2. Želeno hrano vstavite v košaro za kuhanje. Ne prenapolnite košare, s čimer omogočite prostor, da lahko vroč zrak kroži med kosi hrane.
3. Košaro potisnite nazaj v ohišje cvrtnika na zrak, pri čemer pazite, da zaskoči na mesto in se pravilno prilega znotraj ohišja vašega cvrtnika na zrak. Vaš cvrtnik na zrak ne bo deloval, če košara ni pravilno vstavljena.
4. Izberite želene nastavitve kuhanja.
5. Dotaknite se ikone za vklop/izklop (%), da začnete s kuhanjem.
6. Za zaustavitev kuhanja v katerem koli trenutku se dotaknite ikone (%).
7. Na polovici časa kuhanja odstranite košaro, jo stresite in/ali obrnite hrano, potem pa košaro vstavite nazaj v ohišje, da nadaljujete s ciklom kuhanja. S tem zagotovite, da je hrana enakomerno kuhana in v celoti hrustljava.

SI

8. Ko čas kuhanja poteče, bo časovnik 5-krat zapiskal in enota se bo izklopila.
9. Košaro odstranite iz ohišja in preverite, ali je hrana kuhana.
10. Košaro doložite na izolirano podlogo.

Opombe

- Za odstranjevanje hrane iz košare priporočamo uporabo prijemalk. Ne priporočamo obračanje košare na glavo, saj lahko pride do kapljanja olja.
- POZOR: Vroče olje iz sestavnih se lahko nabere na dnu košare. Pri odstranjevanju pladnja za pečenje bodite previdni.
- Odklopite napravo, ko je vso kuhanje dokončano.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo izklopil, ko odstranite košaro.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo znova vklopil, ko košaro vstavite nazaj v ohišje in bo samodejno nadaljeval s ciklom kuhanja od trenutka, ko se je le-ta zaustavil.
- V zadnji minuti cikla kuhanja bo na prikazovalniku utripala ikona “00”, kar nakazuje, da je preostala manj kot 1 minuta kuhanja.

ČASI ROČNEGA KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Uporablja se lahko izključno kot smernice.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri.
- Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

Hrana (sveža)	**Temperatura °C**	**Čas (minute)**	**Opombe**
Čips	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krompirjevi krhlji	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krhlji sladkega krompirja	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Neolupljen krompir	180	30-40	Za hrustljavo skorjo s krtačko nanesite olje
Pečeni krompir	180	25-35	Sperite, posušite, posolite in poprajte, dodajte zdrobljen rožmarin (izbirno) ter naoljite
Mešana sredozemska zelenjava	180	6-10	Vsi kosi narezani na majhno velikost, pribl. 1-2 cm, posolite, naoljite in dodajte začimbe
Piščančja prsa	180	15-20	
Piščančja bedra	180	25-30	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Piščančja krila	180	23-28	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Burgerji	180	8-12	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Klobase	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File lososa	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File bele ribe	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
Zvitek klobase	200	13-15	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe

Hrana (sveža)	Temperatura °C	Čas (minute)	Opombe
Spomladanski zvitek	200	8-10	
Mafini	180	15-18	
Hrana (zamrznjena)	**Temperatura °C**	**Čas (minute)**	**Remarks**
Čips	200	15-20	
Krompirjevi krhlji	200	15-20	
Krompirček	200	12-20	
Piščančji medaljoni	200	6-10	
Ribji fileji	200	10-12	
Ribje palčke	180	6-10	
Čebulni obročki	180	10-15	
Škampi	180	10-15	

Opomba: Hrana z visoko vsebnostjo maščob (npr. svinjina) lahko povzroči dim. To je normalno, saj se ostanki olja kuhajo pri visokih temperaturah. Zmanjšanje temperature lahko zmanjša učinek dima.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- Odklopite napravo.
- Pustite, da se vse ohladi.

Košara in pladenj za pečenje

1. Ko se je cvrtnik na zrak ohladil, odstranite košaro iz ohišja cvrtnika na zrak za namen čiščenja.
2. Notranjost ohišja obrišite, da odstranite kakršne koli drobtine ali ostanke, vendar NE obrišite grelnih elementov, ki se nahajajo na vrhu.
3. Pladenj za pečenje odstranite iz košare.
4. Odstranite ostanke hrane in olja ter tako pladenj za pečenje kot košaro obrišite z vlažno krpo, preden ju ročno operete v topli ali vroči milnati vodi. Temeljito osušite preden ju namestite nazaj v ohišje cvrtnika na zrak.

- Košaro in pladenj za pečenje je mogoče prati tudi v pomivalnem stroju.

Zunanje površine

- Zunanjost očistite z vlažno krpo ali gobico. Temeljito osušite.

SI

RECIKLIRANJE

Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

⚠ Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Μην βυθίζετε σε υγρά.

Εάν το καλώδιο φέρει ζημιές, επιστρέψτε τη συσκευή για την αποφυγή κινδύνου.

- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό ή αιχμηρό αντικείμενο, διότι ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
- Μην πλησιάζετε την οπή αερισμού στο πίσω μέρος της συσκευής – εξέρχεται καυτός αέρας.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΗ

1. Χειριστήρια αφής και οθόνη
2. Σώμα
3. Πλάκα τραγανίσματος
4. Καλάθι
5. Λαβή

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε στο χέρι τα αφαιρούμενα μέρη, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.
- Όταν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για πρώτη φορά, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό ή μια ελαφριά οσμή στα πρώτα λίγα λεπτά μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό. Φροντίστε ώστε το δωμάτιο αερίζεται καλά.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή, επίπεδη, θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Αφήστε κενό χώρο τουλάχιστον 50 mm γύρω από τη συσκευή.
- Φορέστε γάντια φούρνου ή κρατήστε στο χέρι μια πετσέτα κουζίνας, χρησιμοποιήστε μια θερμοανθεκτική πλαστική τσιμπίδα και μια θερμοανθεκτική βάση ή ένα πιάτο φαγητού για να ακουμπήσετε πάνω το καλάθι.
- Σημείωση: Μην χρησιμοποιήσετε μεταλλική τσιμπίδα, καθώς ενδέχεται να χαράξει την επίστρωση. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικές πλαστικές τσιμπίδες ή με επίστρωση σιλικόνης.

Για να αφαιρέσετε το καλάθι από το σώμα

1. Κρατήστε το πάνω μέρος του σώματος.
2. Πιάστε τη λαβή του καλαθιού με το ένα χέρι.
3. Σύρετε το καλάθι έξω από το σώμα (Εικ. A).
4. Ακουμπήστε το καλάθι πάνω σε μια θερμοανθεκτική βάση.

Για να αφαιρέσετε την πλάκα τραγανίσματος:

1. Αφαιρέστε το τρόφιμο από το καλάθι χρησιμοποιώντας θερμοανθεκτική πλαστική τσιμπίδα.
2. Αφήστε το καλάθι και την πλάκα τραγανίσματος να κρυώσουν.
3. Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, πιάστε την πλάκα τραγανίσματος στο κέντρο και τραβήξτε την έξω από το καλάθι (Εικ. B).

ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
	Βήματα στο μενού αυτόματου μαγειρέματος
	Λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος: Τηγανητές πατάτες, Χοιρινό, Γαρίδες, Ψήσιμο φούρνου, Κοτόπουλο, Μπριζόλα, Ψάρι
	Χρησιμοποιείται για την προσαρμογή της θερμοκρασίας μαγειρέματος σε συνδυασμό με τα κουμπιά + ή –.
	Χρησιμοποιείται για την προσαρμογή του χρόνου μαγειρέματος σε συνδυασμό με τα κουμπιά + ή –.
	Αύξηση/Μείωση
88:88	Ένδειξη χρόνου/Θερμοκρασίας

GR

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η φριτέζα αέρα διαθέτει 7 λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος και έναν τρόπο λειτουργίας χειροκίνητου μαγειρέματος. Μπορείτε να προσαρμόσετε τους προεπιλεγμένους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.

Λειτουργία		Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)
Τηγανητές πατάτες		15	200
Χοιρινό		15	200
Γαρίδες		12	160
Ψήσιμο φούρνου		20	160
Κοτόπουλο		20	180
Μπριζόλα		10	180
Ψάρι		15	160
Χειροκίνητα	-	15	200

ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΩΝ

1. Κατά την πρώτη σύνδεση στην πρίζα, τα εικονίδια της ψηφιακής οθόνης αφής θα ανάψουν όλα για μερικά δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, μόνο το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (⏻) θα είναι αναμμένο.
2. Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (⏻) για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα. Η φριτέζα αέρα θα βρίσκεται στον χειροκίνητο τρόπο μαγειρέματος και θα εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος (15 λεπτά, 180 °C).
3. Μπορείτε τώρα να επιλέξετε μια λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος ή να χρησιμοποιήσετε τον χειροκίνητο τρόπο μαγειρέματος.

Για να επιλέξετε μια λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος

4. Πατήστε το εικονίδιο μενού (☰) για να μετακινηθείτε στους τρόπους μαγειρέματος.
5. Με κάθε πάτημα του εικονιδίου μενού, θα προχωράτε στον επόμενο τρόπο μαγειρέματος και θα ανάβει το αντίστοιχο εικονίδιο.

Για να επιλέξετε χειροκίνητο τρόπο μαγειρέματος

1. Πατήστε το εικονίδιο μενού (☰) έως ότου να μην ανάβει κανένα από τα εικονίδια αυτόματου μαγειρέματος.

Προσαρμογή του χρόνου ή της θερμοκρασίας μαγειρέματος

1. Αφού έχετε επιλέξει τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος, πατήστε το εικονίδιο (🌡) και έπειτα πατήστε τα εικονίδια (⊕) και (⊖) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.
2. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το εικονίδιο (⏲) και έπειτα πατήστε τα εικονίδια (⊕) και (⊖) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.

ΧΡΗΣΗ

- Η φριτέζα αέρα χρησιμοποιεί θερμό αέρα και θερμότητα ακτινοβολίας για μαγείρεμα.

Προθέρμανση

- Συστήνουμε να προθερμαίνετε τη φριτέζα αέρα για 5 λεπτά, όταν χρησιμοποιείτε τη χειροκίνητη λειτουργία ή όποτε χρειάζεται προθέρμανση..

1. Επιλέξτε τον χειροκίνητο τρόπο μαγειρέματος, εάν δεν έχει ήδη επιλεγεί.
2. Ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 5 λεπτά.
3. Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (%) για να ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης.
4. Η φριτέζα αέρα θα εμφανίζει εναλλάξ τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
5. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος φθάσει στο μηδέν, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος 5 φορές και η φριτέζα αέρα θα απενεργοποιηθεί.

Μαγείρεμα

1. Τοποθετήστε την πλάκα τραγανίσματος μέσα στο καλάθι.
2. Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα στο καλάθι μαγειρέματος. Μην γεμίζετε το καλάθι υπερβολικά, ώστε να μένει κενός χώρος για την κυκλοφορία του θερμού αέρα ανάμεσα στα τεμάχια του τροφίμου.
3. Σύρετε το καλάθι ξανά μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα, φροντίζοντας να κουμπώσει στη θέση του και να έχει καθίσει επίπεδα μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα. Η φριτέζα αέρα δεν θα λειτουργεί εάν το καλάθι δεν εισαχθεί σωστά.
4. Επιλέξτε τις επιθυμητές ρυθμίσεις μαγειρέματος.
5. Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (%) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
6. Για να σταματήσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το εικονίδιο (%).
7. Στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος, αφαιρέστε το καλάθι, ανακινήστε το ή/και αναποδογυρίστε το τρόφιμο, έπειτα τοποθετήστε το καλάθι ξανά μέσα στο σώμα για να συνεχιστεί ο κύκλος μαγειρέματος. Έτσι διασφαλίζεται ότι το τρόφιμο μαγειρεύεται ομοιόμορφα και είναι τραγανό σε όλες τις πλευρές.
8. Μόλις ο χρόνος μαγειρέματος παρέλθει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος 5 φορές από τον χρονοδιακόπτη και η μονάδα θα απενεργοποιηθεί.
9. Σύρετε το καλάθι έξω από το σώμα και ελέγξτε εάν το τρόφιμο έχει μαγειρευτεί.
10. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια μονωτική βάση.

Σημειώσεις

- Για να αφαιρέσετε το τρόφιμο από το καλάθι, συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε τσιμπίδα. Δεν συστήνεται να αναποδογυρίσετε το καλάθι για να το αδειάσετε, καθώς έτσι θα χυθεί το υπόλειμμα λαδιού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτό λάδι από τα συστατικά μπορεί να συγκεντρωθεί στον πυθμένα του καλαθιού. Προσέξτε όταν αφαιρείτε την πλάκα τραγανίσματος από το καλάθι.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αφού ολοκληρωθεί ολόκληρη η διαδικασία μαγειρέματος.
- Η φριτέζα αέρα θα απενεργοποιηθεί όταν αφαιρέσετε το καλάθι.
- Η φριτέζα αέρα θα ενεργοποιηθεί ξανά όταν τοποθετήσετε το καλάθι στο σώμα και θα συνεχίσει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος, από το σημείο στο οποίο είχε σταματήσει.
- Στο τελευταίο λεπτό του κύκλου μαγειρέματος, η ένδειξη ‘00’ θα αναβοσβήνει στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι απομένει λιγότερο από 1 λεπτό για το μαγείρεμα.

GR

ΧΡΟΝΟΙ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να χρησιμοποιείται μόνο ως οδηγός.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους.
- Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

Τροφή (φρέσκια)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Γλυκοπατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Ψητή πατάτα με φλούδα	180	30-40	Για τραγανή φλούδα, τρίψτε με λάδι
Ψητές πατάτες	180	25-35	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι, θρυμματισμένο δενδρολίβανο (προαιρετικά) και λάδι
Ανάμεικτα μεσογειακά λαχανικά	180	6-10	Κόψτε τα όλα σε παρόμοια μεγέθη, τεμάχια περ. 1-2 cm, ρίξτε λάδι και καρυκεύματα
Στήθος κοτόπουλου	180	15-20	
Μπούτια κοτόπουλου	180	25-30	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φτερούγες κοτόπουλου	180	23-28	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Μπέργκερ	180	8-12	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Λουκάνικα	180	8-12	
Χοιρινή μπριζόλα	200	10-15	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο σολομού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο λευκού ψαριού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Λουκανικοπιτάκια	200	13-15	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Σπρινγκ ρολς	200	8-10	
Μάφιν	180	15-18	
Τρόφιμα (κατεψυγμένα)	**Θερμοκρασία °C**	**Χρόνος (λεπτά)**	**Παρατηρήσεις**
Τσιπς	200	15-20	
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	
Τηγανητές πατάτες	200	12-20	
Κοτομπουκιές	200	6-10	
Φιλέτα ψαριού	200	10-12	
Ψαροκροκέτες	180	6-10	
Ροδέλες κρεμμυδιού	180	10-15	
Καραβίδες	180	10-15	

Σημείωση: Τα πολύ λιπαρά τρόφιμα (π.χ. χοιρινό) μπορεί να δημιουργήσουν καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό, καθώς το υπόλειμμα λαδιού μαγειρεύεται σε υψηλή θερμοκρασία. Με τη μείωση της θερμοκρασίας, η δημιουργία καπνού περιορίζεται.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε όλα τα μέρη να κρυώσουν.

Καλάθι και πλάκα τραγανίσματος

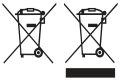
1. Αφού κρυώσει η φριτέζα, αφαιρέστε το καλάθι από το σώμα για να το καθαρίσετε.
2. Σκουπίστε το εσωτερικό του σώματος γα να αφαιρέσετε τυχόν ψίχουλα ή υπολείμματα, αλλά ΜΗΝ σκουπίσετε τα θερμοστοιχεία που βρίσκονται στην κορυφή.
3. Αφαιρέστε την πλάκα τραγανίσματος από το καλάθι.
4. Απορρίψτε τα υπολείμματα τροφίμων και τα λάδια και σκουπίστε την πλάκα τραγανίσματος και το καλάθι με ένα υγρό πανί, προτού τα πλύνετε στο χέρι με χλιαρό έως ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Στεγνώστε τα καλά προτού τα τοποθετήσετε ξανά στο σώμα της φριτέζας αέρα.

- Το καλάθι και ο δίσκος τραγανίσματος μπορούν επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Εξωτερικές επιφάνειες

- Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Στεγνώστε το καλά.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

GR

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek.

Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

⚠ A készülék felületei felforrósodnak.

Ne merítse víz alá.

Ha a tápkábel rongált, vigye vissza a készüléket, mert veszélyes a használata.

- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Tisztításához ne használjon fémből készült vagy éles tárgyakat, mert megsértheti a teflon felületeket.
- A készülék hátulján lévő szellőzőt hagyja szabadon – ebből forró levegő távozhat.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK

1. Érintő vezérlők és kijelző
2. Szerkezet
3. Sütőlemez
4. Kosár
5. Fogantyú

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az eltávolítható alkatrészeket kézzel mossa meg. Öblítse le, majd alaposan szárítsa meg őket.
- Az új készülék első használata során a főzés első perceiben egy kis füstöt vagy enyhe szagokat érezhet. Emiatt nem kell aggódni. Gondoskodjon a szoba megfelelő szellőztetéséről.

ELŐKÉSZÜLETEK

- A készüléket egy stabil, vízszintes, hőálló felületre kell helyezni.
- A készülék körül legalább 50 mm helyet kell hagyni.
- Legyen kéznél sütőkesztyű (vagy konyharuha), használjon hőálló műanyag fogót és egy hőálló alátétet vagy tányért, amire a kosarat helyezheti.
- Megjegyzés: Ne használjon fém fogókat, mivel ezzel megsértheti a bevonatot. Csak hőálló műanyag vagy szilikon bevonatú fogó használatát javasoljuk.

A kosár eltávolítása a szerkezetből

1. Fogja meg a szerkezet tetejét.
2. Fogja meg a kosár fogantyúját a másik kezével.
3. Csúsztassa ki a kosarat a szerkezetből (A ábra).
4. Helyezze a kosarat a hőálló alátétre.

A sütőlemez eltávolítása:

1. Vegye ki az ételt a kosárból egy hőálló műanyag fogó segítségével.
2. Hagyja lehűlni a kosarat és a sütőlemezt.
3. Sütőkesztyűvel fogja meg középen a sütőlemezt, majd húzza ki a kosárból (B ábra).

DIGITÁLIS ÉRINTŐKÉPERNYŐ

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS
	Be/Ki
	Az automatikus főzés menü lépései
	Automatikus főzési funkciók: Hasábburgonya, Sertés, Garnélarák, Sütemények, Csirke, Steak, Hal
	A főzési hőmérséklet beállítására szolgál a + vagy – gombok segítségével.
	A főzési idő beállítására szolgál a + vagy – gombok segítségével.
	Növelés/csökkentés
88:88	Idő/Hőmérséklet-kijelző

AUTOMATIKUS FŐZÉSI FUNKCIÓK

Forrólevegős sütője 7 automatikus főzési funkcióval és egy manuális főzési üzemmóddal rendelkezik. Tetszés szerint beállíthatja az alapértelmezett sütési időt és hőmérsékletet.

Funkció		Alapértelmezett Főzési Idő (perc)	Alapértelmezett Hőmérséklet (°C)
Hasábburgonya		15	200
Sertés		15	200
Garnélarák		12	160
Sütemények		20	160

HU

Funkció		Alapértelmezett Főzési Idő (perc)	Alapértelmezett Hőmérséklet (°C)
Csirke		20	180
Steak		10	180
Hal		15	160
Manuális	-	15	200

BEÁLLÍTÁSOK

1. Amikor először csatlakoztatja a készüléket áramforráshoz, a digitális érintőképernyőn található szimbólumok néhány másodpercig világítanak. Ezután csak a be/ki szimbólumok (%) fognak világítani.
2. Érintse meg a be/ki szimbólumot (%) a forrólevegős sütő bekapcsolásához. A készülék manuális főzési módban lesz, és az alapértelmezett főzési mód és hőmérséklet (15 perc, 180 °C) fog megjelenni a kijelzőn.
3. Most kiválaszthat egy automatikus főzési funkciót vagy használhatja a manuális főzési módot.

Az automatikus főzési funkció kiválasztása

1. Koppintson a menü (≡) szimbólumra, hogy megtekintse a főzési módokat.
2. A menü szimbólum minden egyes megérintésével előrelép a főzési módok között, és az adott módra vonatkozó szimbólum világítani fog.

Manuális Főzési Üzemmód kiválasztása

1. Koppintson a menü (≡) szimbólumra addig, amíg már egy automatikus főzési szimbólum sem világít.

A főzési idő vagy hőmérséklet beállítása

1. Miután kiválasztotta a kívánt főzési módot, koppintson az (i) szimbólumra, majd a (⊕) és az (⊖) szimbólumokra, hogy kedve szerint növelje vagy csökkentse a főzési hőmérsékletet.
2. A kívánt főzési idő beállításához koppintson az (⏲) szimbólumra, majd a (⊕) és az (⊖) szimbólumokra, hogy növelje vagy csökkentse a kívánt főzési időt.

HASZNÁLAT

- A forrólevegős sütő forró levegőt és sugárzó hőt használ a főzéshez.

Előmelegítés

- Javasoljuk, hogy 5 percig melegítse elő a készüléket manuális üzemmód használatakor, vagy amikor előmelegítésre van szükség.

1. Válassza ki a manuális főzési üzemmódot, ha még nem tette meg.
2. Állítsa a főzési időt 5 percre.
3. Koppintson a be/ki szimbólumra (%) az előmelegítési ciklus elindításához.
4. A forrólevegős sütő felváltva mutatja a főzési időt és a hőmérsékletet.
5. Amikor a sütési idő letelik, a forrólevegős sütő 5-ször sípol, és kikapcsol.

Főzés

1. Helyezze a sütőlemezt a kosárba.
2. Helyezze a kívánt ételt a sütőkosárba. Ne tegyen túl sok ételt a kosárba, hogy maradjon hely az ételdarabok között áramló forró levegőnek.
3. Csúsztassa vissza a kosarat a forrólevegős sütő szerkezetébe, ügyelve arra, hogy a helyére kattanjon, és egy síkban legyen a sütő szerkezetével. A forrólevegős sütő addig nem működik, amíg a kosár nincs megfelelően behelyezve.
4. Válassza ki a kívánt főzési beállításokat.

5. Koppintson a be/ki szimbólumra (⏻) a főzés elindításához.
6. A főzés leállításához bármikor a (⏻) szimbólumra koppinthat.
7. A főzés felénél vegye ki a kosarat, rázza meg és/vagy fordítsa meg benne az ételt, majd helyezze vissza a kosarat a főzési ciklus folytatásához. Így biztosíthatja, hogy az étel egyenletesen süljön és mindenhol ropogós legyen.
8. Amikor a sütési idő letelik, a forrólevegős sütő 5-ször sípol, majd kikapcsol.
9. Csúsztassa ki a kosarat a szerkezetből, és ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
10. Helyezze a kosarat egy szigetelt alátétre.

Megjegyzések

- Javasoljuk, hogy egy fogó segítségével vegye ki az ételt a kosárból. Nem javasoljuk, hogy a kosarat fejjel lefelé fordítsa, mivel az olajmaradványok kicsepegnek.
- FIGYELEM: Előfordulhat, hogy a hozzávalókból forró zsír gyűlik össze a kosár alján. Óvatosan távolítsa el a sütőlemezt a kosárból.
- Áramtalanítsa a készüléket a sütési folyamatok befejezése után.
- A készül kikapcsol, amikor eltávolítja a kosarat.
- A forrólevegős sütős újra bekapcsol, amikor visszahelyezi a kosarat a szerkezetbe, és automatikusan onnan folytatja a sütési ciklust, ahol abbahagyta.
- A sütési ciklus utolsó perceiben '00' jelzés fog villogni a kijelzőn, ami arra utal, hogy kevesebb, mint 1 perc van hátra a sütésből.

MANUÁLIS FŐZÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZER-BIZTONSÁG

- Kizárólag útmutatóként alkalmazandó.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik.
- A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszirom	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Sült krumpli	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Édesburgonya hasábok	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Héjában főtt burgonya	180	30-40	A ropogós kéreghez kenje meg olajjal
Sültburgonya	180	25-35	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal, őrölt rozmaringgal (kihagyható) és olajjal
Vegyes mediterrán zöldségek	180	6-10	Vágja mindegyiket azonos méretűre, kb. 1-2 cm-es darabokra, majd keverje össze olajjal és fűszerrel
Csirkemell	180	15-20	
Csirke felsőcomb	180	25-30	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Csirkeszárnyak	180	23-28	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Burgerek	180	8-12	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbász	180	8-12	

HU

Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Sertésborda	200	10-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Lazacfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Fehér húsú halfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbásztekercs	200	13-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Tavaszi tekercs	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Étel (fagyasztott)	**Hőmérséklet °C**	**Idő (perc)**	**Megjegyzések**
Burgonyaszirom	200	15-20	
Sült krumpli	200	15-20	
Hasábburgonya	200	12-20	
Csirkefalatkák	200	6-10	
Halfilé	200	10-12	
Halrudacskák	180	6-10	
Hagymakarikák	180	10-15	
Garnélarák	180	10-15	

Megjegyzés: A magas zsírtartalmú ételek (pl. sertés) elkészítése során füst keletkezhet. Emiatt nem kell aggódni, mivel az olajmaradványok magas hőmérsékleten megfőnek. A hőmérséklet csökkentése csökkentheti a füst keletkezését.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁSE

- Áramtalanítsa a készüléket.
- Hagyjon mindent kihűlni.

Kosár és Sütőlemez

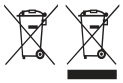
1. Miután a forrólevegős sütő lehűlt, a tisztításhoz vegye ki a kosarat a készülékből.
2. Törölje át a szerkezet belsejét, hogy eltávolítsa az esetleges morzsákat vagy maradványokat, de NE törölje le a készülék tetején található fűtőelemeket.
3. Távolítsa el a sütőlemezt a kosárból.
4. Dobja ki az élelmiszer-maradványokat és az olajokat, majd törölje le a sütőlemezt és a kosarat egy nedves ruhával, mielőtt kézzel elmosná meleg vagy forró szappanos vízben. Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi a forrólevegős sütőbe.

- A kosarat és a sütőlemezt mosogatógépben is elmoshatja.

Külső felületek

- Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával vagy szivaccsal. Alaposan szárítsa meg.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın.
Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerdiği tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Herhangi bir sıvıya daldırmayın.

Kablo hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için cihazı iade edin.

- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Metal veya keskin cisimler kullanmayın, yapışmaz yüzeylere hasar verebilirsiniz.
- Cihazın arka kısmındaki havalandırmayı açık tutmaya çalışın – sıcak hava buradan gelecektir.

SADECE EV IÇI KULLANIM

BİLEŞENLERİ

1. Dokunmatik kontroller ve ekran
2. Gövde
3. Kızartma tepsisi
4. Sepet
5. Tutma kolu

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Çıkarılabilir parçaları elde yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Air Fryer fritözünüzü ilk kez kullanırken, pişirmenin ilk birkaç dakikasında duman veya hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu normaldir. Odanın iyi havalandırıldığından emin olun.

TR

HAZIRLIK

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazın dört bir yanında en az 50 mm boşluk bırakın.
- Elinizde fırın eldivenleri (veya bir kurulama bezi) bulundurun, ısıya dayanıklı plastik maşa ve sepeti üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat ya da yemek tabağı kullanın.

- Not: Kaplamayı çizebileceğinden, metal maşa kullanmayın. Yalnızca ısıya dayanıklı plastik veya silikon kaplı maşalar kullanmanızı öneririz.

Sepeti gövdeden çıkarmak:

1. Gövdenin üst kısmını bir elinizle kavrayın.
2. Diğer elinizle sepetin tutma kolunu kavrayın.
3. Sepeti gövdeden dışarı kaydırın (Şekil A).
4. Sepeti ısıya dayanıklı bir matın üzerine koyun.

Kızartma tepsisini çıkarmak:

1. Yiyecekleri ısıya dayanıklı plastik maşa kullanarak sepetten çıkarın.
2. Sepeti ve kızartma tepsisini soğumaya bırakın.
3. Fırın eldivenlerini kullanarak, kızartma tepsisini ortasından tutun ve sepetten dışarı çekin (Şekil B).

DİJİTAL DOKUNMATİK EKRAN

SİMGE	AÇIKLAMA
	On/Off (Açma/Kapama)
	Otomatik pişirme menüsündeki adımlar
	Otomatik pişirme fonksiyonları: Patates Kızartması, Domuz Eti, Karides, Fırında Pişirme, Tavuk, Biftek, Balık
	+ veya – düğmeleri ile birlikte, pişirme sıcaklığını ayarlamak için kullanılır.
	+ veya – düğmeleri ile birlikte, pişirme süresini ayarlamak için kullanılır.
	Artırma/Azaltma
88:88	Süre/Sıcaklık Göstergesi

OTOMATİK PİŞİRME FONKSİYONLARI

Air Fryer fritözünüzün 7 otomatik pişirme fonksiyonu ve bir manuel pişirme modu bulunmaktadır. Varsayılan pişirme sürelerini ve sıcaklıkları dilediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon		Varsayılan Pişirme Süresi (dakika)	Varsayılan Sıcaklık (°C)
Patates Kızartması		15	200
Domuz Eti		15	200
Karides		12	160
Fırında Pişirme		20	160
Tavuk		20	180

Fonksiyon		Varsayılan Pişirme Süresi (dakika)	Varsayılan Sıcaklık (°C)
Biftek		10	180
Balık		15	160
Manuel	-	15	200

AYARLARIN YAPILMASI

1. Elektrik prizine ilk kez bağlanıldığında, dijital dokunmatik ekran simgelerinin tümü birkaç saniye boyunca yanacak ve ardından, sadece açma/kapama simgesi (%) aydınlanacaktır.
2. Air Fryer fritözünüzü açmak için açma/kapama simgesine (%) dokunun. Air Fryer fritözünüz manuel pişirme modunda olacak ve varsayılan pişirme süresi ve sıcaklığı (15 dakika, 180 °C) görüntülenecektir.
3. Artık bir otomatik pişirme fonksiyonunu seçebilir veya manuel pişirme modunu kullanabilirsiniz.

Bir otomatik pişirme fonksiyonunu seçmek için:

1. Pişirme modları arasında gezinmek için menü (≡) simgesine dokunun.
2. Menü simgesine her dokunuş, pişirme modunu ilerletecek ve gelinen mod için geçerli olan simge aydınlanacaktır.

Manuel Pişirme Modunu seçmek:

1. Menü (≡) simgesine, otomatik pişirme simgelerinden hiçbiri yanmayıncaya dek dokunun.

Pişirme süresinin veya sıcaklığın ayarlanması

1. İstediğiniz pişirme modunu seçtikten sonra, pişirme sıcaklığını dilediğiniz gibi artırmak veya azaltmak için (⇧) simgesine ve ardından (⊕) ve (⊖) simgelerine dokunun.
2. Pişirme süresini ayarlamak için (⏲) simgesine dokunun ve ardından, pişirme süresini dilediğiniz gibi artırmak veya azaltmak için (⊕) ve (⊖) simgelerine dokunun.

KULLANIM

- Air Fryer fritözünüz yemek pişirmek için sıcak hava ve radyan ısı kullanmaktadır.

Ön ısıtma

- Manuel modu kullanırken veya ön ısıtma gerektiğinde, Air Fryer fritözünüzü önceden 5 dakika ısıtmanızı öneririz.

1. Henüz seçilmemişse, manuel pişirme modunu seçin.
2. Pişirme süresini 5 dakikaya ayarlayın.
3. Ön ısıtma programını başlatmak için açma/kapama simgesine (%) dokunun.
4. Air Fryer fritözünüz, pişirme süresini ve sıcaklığı dönüşümlü olarak gösterecektir.
5. Pişirme süresi sıfıra ulaştığında, Air Fryer fritözünüz 5 kez bip sesi çıkararak kapanacaktır.

Pişirme

1. Kızartma tepsisini sepetin içine yerleştirin.
2. İstediğiniz yiyecekleri pişirme sepetine yerleştirin. Sıcak havanın yiyecek parçaları arasında dolaşmasına alan bırakmak için, sepeti aşırı doldurmayın.
3. Sepeti tekrar Air Fryer fritözün gövdesine kaydırın ve bir tik sesiyle yuvasına oturduğundan ve Air Fryer fritöz gövdesi ile aynı hizada olduğundan emin olun. Air Fryer fritözünüz, sepet düzgün bir şekilde yerleştirilmediği takdirde çalışmayacaktır.
4. İstediğiniz pişirme ayarlarını seçin.
5. Pişirmeye başlamak için açma/kapama simgesine (%) dokunun.
6. Pişirme işlemini herhangi bir zamanda durdurmak için (%) simgesine dokunun.
7. Pişirme süresinin yarısında sepeti çıkarın, sallayın ve/veya yiyeceği ters çevirin, ardından pişirme programına kaldığı yerden devam etmek için sepeti tekrar gövdeye yerleştirin. Bu, yemeğin eşit şekilde pişmesini ve her tarafının çıtır çıtır olmasını sağlar.
8. Pişirme süresi dolduğunda, zamanlayıcı 5 kez bip sesi çıkaracak ve cihaz kapanacaktır.

TR

9. Sepeti gövdeden kaydırarak çıkarın ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin.
10. Sepeti yalıtımlı bir matın üzerine yerleştirin.

Notlar

- Sepetten yiyecekleri çıkarmak için maşa kullanmanızı öneririz. Yağ kalıntısı dışarı akabileceğinden, sepeti ters çevirmenizi önermiyoruz.
- DİKKAT: Malzemelerden gelen sıcak yağ, sepetin altında birikebilir. Kızartma tepsisini sepetten çıkartırken dikkatli olun.
- Tüm pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, cihazın fişini prizden çıkarın.
- Sepeti çıkardığınızda, Air Fryer fritözünüz kapanacaktır.
- Sepeti gövdeye yerleştirdiğinizde, Air Fryer fritözünüz yeniden çalışacak ve pişirme programına kaldığı yerden otomatik olarak devam edecektir.
- Pişirme programının son dakikasında, ekranda 1 dakikadan az pişirme süresi kaldığını göstermek için '00' yanıp sönecektir.

MANUEL PIŞIRME SÜRELERI VE GIDA GÜVENLIĞI

- Sadece bir kılavuz olarak kullanılmalıdır.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin.
- Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli tatlı patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Fırında kabuklu patates	180	30-40	Çıtır çıtır bir kabuk için, yağ ile fırçalayın
Fırında patates	180	25-35	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, ezilmiş biberiye (isteğe bağlı), yağ ekleyin
Karışık Akdeniz sebzeleri	180	6-10	Hepsi benzer boyutlarda kesilmiş, yakl. 1-2 cm'lik parçalar, yağ ve baharat ekleyin
Tavuk göğsü	180	15-20	
Tavuk budu	180	25-30	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Tavuk kanadı	180	23-28	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Burgerler	180	8-12	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisler	180	8-12	
Domuz pirzolası	200	10-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Somon fileto	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Beyaz balık filetosu	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisli börek	200	13-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sigara böreği	200	8-10	

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Kek, çörek	180	15-18	
Yiyecek (dondurulmuş)	**Sıcaklık °C**	**Süre (dakika)**	**Notlar**
Cips	200	15-20	
Elma dilimli patates	200	15-20	
Patates kızartması	200	12-20	
Tavuk parçaları (nugget)	200	6-10	
Balık filetosu	200	10-12	
Balık kroket	180	6-10	
Soğan halkaları	180	10-15	
İri karides (skampi)	180	10-15	

Not: Yağ oranı yüksek olan yiyecekler (örneğin domuz eti) duman oluşturabilir. Yağ kalıntısı yüksek sıcaklıkta pişirildiğinden, bu durum normaldir. Sıcaklığın düşürülmesi, dumanın etkinliğini azaltabilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini prizden çıkarın.
- Tüm öğelerin soğumasını bekleyin.

Sepet ve Kızartma Tepsisi

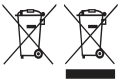
1. Air Fryer fritöz soğuduktan sonra, temizlemek için sepeti Air Fryer fritözün gövdesinden çıkarın.
2. Kırıntıları veya kalıntıları gidermek için gövdenin iç kısmını silin, ancak üst kısımda yer alan ısıtma elemanlarını SİLMEYİN.
3. Kızartma tepsisini sepetten çıkarın.
4. Yiyecek kalıntılarını ve yağı atın ve kızartma tepsisini ve sepeti, ılık ya da sıcak sabunlu suda elde yıkamadan önce nemli bir bezle silin. Air Fryer fritözün gövdesine geri yerleştirmeden önce iyice kurulayın.

- Sepet ve kızartma tepsisi, bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Dış Yüzeyler

- Dış yüzeyleri nemli bir bez veya süngerle temizleyin. İyice kurulayın.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

⚠ Suprafețele aparatului se vor încinge.

Nu scufundați în niciun fel de lichid.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, aparatul trebuie returnat pentru a evita orice risc.

- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice, acest lucru poate deteriora suprafețele neaderente.
- Nu stați aproape de de orificiul de ventilare al aparatului - acesta emite aer fierbinte.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

COMPONENTE

1. Comenzi tactile și ecran
2. Corp
3. Tavă pentru prăjit
4. Cuvă
5. Mânerul cuvei

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Spălați manual piesele detașabile, clătiți-le și apoi, uscați-le.
- Când utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să observați fum sau un miros ușor în primele câteva minute. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată.

PREGĂTIREA

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Asigurați-vă că aveți la îndemână mănuși de cuptor (sau un prosop de bucătărie), folosiți clești de plastic termorezistenți și un suport sau o farfurie termorezistentă pe care să sprijiniți cuva.
- Notă: Nu folosiți clești de metal, deoarece ar putea zgâria suprafața produsului. Vă recomandăm să folosiți numai clești de plastic termorezistenți sau cu strat de silicon.

Scoaterea cuvei din corp

1. Țineți partea superioară a corpului.
2. Prindeți mânerul cuvei cu cealaltă mână.
3. Glisați cuva în afara corpului (Fig. A).
4. Așezați cuva pe un suport termorezistent.

Scoaterea tăvii pentru prăjit

1. Scoateți alimentele din cuvă folosind un clește de plastic termorezistent.
2. Lăsați cuva și tava pentru prăjit să se răcească.
3. Cu mănușile de cuptor, prindeți tava pentru prăjit de la mijloc și scoateți-o din cuvă (fig. B).

ECRAN TACTIL

PICTOGRAMĂ	DESCRIERE
	Pornit/Oprit
	Pași de parcurs în meniul de preparare automată
	Funcții preparare-automată: cartofi prăjiți, carne de porc, creveți, coacere, carne de pui, friptură, carne de pește
	Utilizat pentru a regla temperatura de preparare împreună cu butoanele + sau -.
	Utilizat pentru a regla timpul de preparare în combinație cu butoanele + sau -.
	Creștere/Scădere intensitate
88:88	Afișaj timp/temperatură

FUNCȚII PREPARE AUTOMATĂ

Friteuza are 7 funcții de preparare automată și un mod de preparare manual. Puteți ajusta timpii și temperaturile de preparare implicite după cum doriți.

Funcție		Timp de preparare implicit (minute)	Temperatură implicită (°C)
Cartofi prăjiți		15	200
Carne de porc		15	200
Creveți		12	160

RO

Funcție		Timp de preparare implicit (minute)	Temperatură implicită (°C)
Coacere		20	160
Carne de pui		20	180
Friptură		10	180
Carne de pește		15	160
Manual	-	15	200

EFECTUAREA AJUSTĂRILOR

4. La prima conectare la priză, pictogramele digitale de pe ecranul tactil se vor aprinde toate timp de câteva secunde. După aceea, se va aprinde doar pictograma pornit/oprit ().
5. Atingeți pictograma pornit/oprit () pentru a porni friteuza. Aparatul va fi în modul de preparare manual și vor fi afișate timpul și temperatura implicite de preparare (15 minute, 180 °C).
6. Acum puteți selecta o funcție de preparare automată sau puteți utiliza modul de preparare manuală.

Selectarea funcției de preparare automată

7. Atingeți pictograma meniu () pentru a trece prin modurile de preparare.
8. Cu fiecare apăsare a pictogramei de meniu se avansează în modul de preparare și se aprinde pictograma aplicabilă acelui mod.

Pentru a selecta modul de preparare manual

1. Atingeți pictograma de meniu () până când nu se aprinde niciuna dintre pictogramele de preparare automată.

Reglarea timpului de preparare sau a temperaturii

1. După ce ați selectat modul de preparare dorit, atingeți pictograma () și apoi atingeți pictogramele (⊕) și (⊖) pentru a crește sau scădea temperatura de preparare după cum doriți.
2. Pentru a regla timpul de preparare, atingeți pictograma () și apoi atingeți pictogramele (⊕) și (⊖) pentru a crește sau scădea timpul de preparare după cum doriți.

UTILIZARE

- Friteuza utilizează aer cald și căldură radiantă pentru a găti.

Preîncălzire

- Vă recomandăm să preîncălziți friteuza timp de 5 minute atunci când folosiți modul manual sau ori de câte ori este necesară preîncălzirea.

1. Selectați modul de preparare manuală a mâncării, dacă nu este deja selectat.
2. Setați timpul de preparare la 5 minute.
3. Atingeți pictograma pornit/oprit () pentru a începe ciclul de preîncălzire.
4. Friteuza va indica alternativ timpul de preparare și temperatura.
5. Când timpul de preparare ajunge la zero, friteuza va emite un semnal sonor de 5 ori și se va opri.

Preparare

1. Așezați tava pentru prăjit în interiorul cuvei.
2. Așezați alimentele dorite în cuvă. Nu o umpleți prea mult încât să lăsați spațiu pentru ca aerul cald să circule între bucățile de alimente.
3. Glisați cuva înapoi în corpul friteuzei, asigurându-vă că aceasta se fixează și se așează la același nivel cu corpul friteuzei. Friteuza nu va funcționa decât dacă cuva este introdusă corect.
4. Selectați setările de preparare dorite.
5. Atingeți pictograma pornit/oprit () pentru a începe preparatul alimentelor.

6. Pentru a opri prepararea în orice moment, atingeți pictograma (%).
7. La jumătatea procesului de preparare, scoateți cuva, scuturați-o și/sau întoarceți alimentele, apoi puneți cuva înapoi în corp pentru a relua ciclul de preparare. Acest lucru asigură că alimentele sunt gătite uniform și crocante pe toată suprafața.
8. După ce timpul de preparare s-a scurs, temporizatorul va emite 5 semnale sonore și aparatul se va opri.
9. Glisați cuva în afara corpului și verificați dacă alimentele sunt gătite.
10. Așezați cuva pe un suport termoizolant.

Note

- Pentru a scoate alimentele din cuvă, vă recomandăm să folosiți un clește. Nu vă recomandăm să răsturnați cuva cu susul în jos, deoarece se vor scurge reziduurile de ulei.
- ATENȚIE: Uleiul fierbinte de la ingrediente se poate aduna pe fundul cuvei. Aveți grijă când scoateți tava pentru prăjit din cuvă.
- Scoateți aparatul din priză, după ce ați terminat de gătit.
- Friteuza se va opri atunci când scoateți cuva.
- Friteuza va porni din nou atunci când puneți la loc cuva în corp și va relua automat ciclul de preparare din punctul în care s-a oprit.
- În timpul ultimului minut al ciclului de preparare, pe ecranul de afișare va clipi '00', indicând că a mai rămas mai puțin de 1 minut de preparare.

TIMPI DE GĂTIRE MANUALĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- A se folosi strict ca ghid.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul.
- Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

Alimente (proaspete)	**Temperatură °C**	**Timp (minute)**	**Note**
Cartofi pai	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi dulci wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi copti cu coaja	180	30-40	Pentru un înveliș crocant, se unge cu ulei
Cartofi copți	180	25-35	Se spală, se usucă, se amestecă cu sare, piper, rozmarin pisat (opțional) și ulei.
Amestec de legume mediteraneene	180	6-10	Se taie toate la dimensiuni similare, bucăți de aproximativ 1-2 cm, se presară ulei și se condimentează.
Piept de pui	180	15-20	
Pulpe de pui	180	25-30	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Aripioare de pui	180	23-28	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Burgeri	180	8-12	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Cârnați	180	8-12	
Cotlet de porc	200	10-15	Se unge cu ulei, se asezonează

RO

Alimente (proaspete)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
File de somon	180	8-12	Se unge cu ulei, se asezonează
File de pește alb	180	8-12	Se unge cu ulei, se asezonează
Rulouri cu cârnat	200	13-15	Se unge cu ulei, se asezonează
Pachețele de primăvară	200	8-10	
Brioșe	180	15-18	
Alimente (congelate)	**Temperatură °C**	**Timp (minute)**	**Note**
Cartofi pai	200	15-20	
Cartofi wedges	200	15-20	
Cartofi prăjiți	200	12-20	
Bulgărași de pui congelați	200	6-10	
Fileuri de pește	200	10-12	
Crochete de pește	180	6-10	
Inele de ceapă	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Notă: Alimentele bogate în grăsimi (de exemplu, carnea de porc) pot crea fum. Acest lucru este normal, deoarece reziduurile de ulei sunt gătite la o temperatură ridicată. Reducerea temperaturii poate diminua efectul de fum.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză.
- Lăsați totul să se răcească.

Cuva și tava pentru prăjit

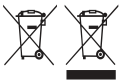
11. După ce friteuza se răcește, scoateți cuva din corpul friteuzei pentru a o curăța.
12. Ștergeți interiorul corpului pentru a îndepărta orice firimitură sau reziduu, dar NU ștergeți elementele de încălzire situate în partea superioară.
13. Scoateți tava pentru prăjit din cuvă.
14. Eliminați reziduurile de alimente și uleiul și ștergeți atât tava pentru prăjit, cât și cuva cu o cârpă umedă înainte de a le spăla manual în apă caldă sau fierbinte cu săpun. Uscați-le bine înainte de a le introduce din nou în corpul friteuzei.

- Cuva și tava pentru prăjit pot fi, de asemenea, spălate în mașina de spălat vase.

Suprafețele exterioare

- Curățați exteriorul cu o cârpă sau un burete umed. Uscați bine.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

⚠ Повърхностите на уреда ще се нагорещят.

Да не се потапя в никакви течности.

Ако кабелът е повреден, върнете уреда, за да избегнете опасности.

- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте метални или остри предмети, тъй като това ще доведе до повреда на незалепващите покрития.
- Пазете се от отвора в задната част на уреда – от него ще излиза горещ въздух.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЧАСТИ

1. Сензорно управление и екран
2. Корпус
3. Плоча за препичане
4. Кошница
5. Дръжка

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Измийте на ръка отделящите се части, изплакнете и ги подсушете.
- Когато използвате своя air fryer за първи път, може да забележите пушек/дим или лека миризма през първите няколко минути от готвенето. Това е нормално. Уверете се, че стаята е добре проветрена.

BG

ПОДГОТОВКА

- Поставете уреда на стабилна, равна и огнеупорна повърхност.
- Оставете разстояние от поне 50 мм от всички страни на уреда.
- Дръжте ръкавици за горещи съдове (или кухненска кърпа) под ръка, използвайте термоустойчиви пластмасови щипци и термоустойчива подложка или чиния за сервиране, върху която да поставите кошницата, когато я извадите.
- Забележка: Не използвайте метални щипци, тъй като те може да надраскат покритието. Препоръчваме за използвате само щипци от термоустойчива пластмаса или със силиконово покритие.

За да извадите кошницата от корпуса

1. Задръжте горната част на корпуса.
2. Здраво хванете дръжката на кошницата с другата си ръка.
3. Внимателно извадете кошницата от корпуса (Фиг. A).
4. Поставете кошницата върху топлоустойчива подложка.

За да извадите плочата за препичане:

1. Извадете храната от кошницата, като използвате термоустойчиви пластмасови щипци.
2. Оставете кошницата и плочата за препичане да се охладят.
3. Като използвате ръкавиците за горещи съдове, хванете плочата за препичане в центъра и я извадете от кошницата (Фиг. B).

ЦИФРОВ СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ

ИКОНА	ОПИСАНИЕ
	Вкл./изкл.
	Стъпки в менюто за автоматично готвене
	Функции за автоматично готвене: Пържени картофи, свинско, скариди, печива, пилешко, пържола, риба
	Използва се за настройка на температурата на готвене заедно с + или – бутоните.
	Използва се за настройка на времето за готвене заедно с + или – бутоните.
	Увеличаване/намаляване
88:88	Дисплей за време/температура

ФУНКЦИИ ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Вашият air fryer има 7 автоматични функции за готвене и режим за ръчно готвене. Вие можете да промените настройките по подразбиране за време или температура за готвене както пожелаете.

Функция		Време за готвене по подразбиране (минути)	Температура по подразбиране (°C)
Пържени картофи		15	200
Свинско		15	200
Скариди		12	160
Печива		20	160
Пилешко		20	180
Пържола		10	180
Риба		15	160
Ръчна настройка	-	15	200

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

1. Когато за първи път включвате в електрическата мрежа, всички икони на цифровия сензорен панел ще светнат едновременно за няколко секунди. След това ще свети само иконата вкл./изкл (%) .
2. Докоснете иконата вкл./изкл. (%) , за да включите своя air fryer. Вашият air fryer ще бъде в ръчен режим на готвене, а температурата и времето за готвене по подразбиране (15 минути, 180 °C) ще бъдат видими на екрана.
3. Сега можете да изберете функция за автоматично готвене или да използвате ръчния режим за готвене.

За да изберете функция за автоматично готвене

1. Докоснете иконата на менюто (≡), за да разгледате режимите на готвене.
2. Всяко докосване на иконата на менюто ще Ви отведе в следващия режим на готвене, като иконата за този режим ще свети.

За да изберете Ръчен режим на готвене

1. Докоснете иконата на менюто (≡) , докато нито една от иконите за автоматичен режим на готвене не свети.

Настройте времето за готвене или температурата

1. След като сте избрали желаният режим на готвене, докоснете икона (🌡) и след това икони (⊕) и (⊖) , за да увеличите или намалите температурата на готвене според желанието си.
2. За да настроите времето за готвене, докоснете икона (⏲) и след това икони (⊕) и (⊖) , за да увеличите или намалите времето на готвене според желанието си.

УПОТРЕБА

- Вашият air fryer използва горещ въздух и лъчиста топлина, за да сготви продуктите.

Предварително загряване

- Препоръчваме да включите air fryer на предварително загряване за 5 минути, когато използвате ръчен режим, или когато е необходимо предварително загряване.

1. Изберете ръчен режим на готвене, ако вече не е избран.
2. Настройте времето за готвене на 5 минути.
3. Докоснете иконата вкл./изкл. (%), за да стартирате цикъла на предварително загряване.

BG

4. Вашият air fryer ще показва последователно времето за готвене и температурата.
5. Когато времето за готвене достигне нула, Вашият air fryer ще подаде 5 последователни звукови сигнала и ще се изключи.

Готвене

1. Поставете плочата за препичане в кошницата.
2. Поставете желаната храна в кошницата за готвене. Не препълвайте кошницата, за да оставите място за циркулация на горещия въздух между парчетата храна.
3. Плъзнете кошницата обратно в корпуса на air fryer, като се уверите, че щраква на място и стои стабилно в корпуса на Вашия air fryer. Вашият air fryer няма да работи, ако кошницата не е правилно поставена.
4. Изберете желаните настройки за готвене.
5. Докоснете иконата вкл./изкл. (%), за да започнете готвенето.
6. За да спрете готвенето по всяко време, докоснете иконата (%) .
7. На половината от цялото време за готвене махнете кошницата, разклатете я и/или обърнете храната, след това поставете кошницата обратно в корпуса, за да продължите цикъла на готвене. Това ще гарантира, че храната е равномерно сготвена и хрупкава от всички страни.
8. След като изтече зададеното време за готвене, таймерът ще издаде 5 звукови сигнала и уредът ще се изключи.
9. Извадете кошницата от корпуса и проверете дали храната е сготвена.
10. Поставете кошницата на термоустойчива подложка.

Забележки

- За да извадите храната от кошницата, препоръчваме да използвате щипци. Не препоръчваме да обръщате кошницата наобратно, тъй като остатъчната мазнина ще изтече.
- ВНИМАНИЕ: След готвенето на продуктите на дъното на кошницата може да се е събрала гореща мазнина. Внимавайте, когато махате плочата за препичане от кошницата.
- Изключете уреда от контакта след като приключите с готвенето.
- Вашият air fryer ще се изключи, когато извадите кошницата.
- Вашият air fryer ще се включи отново, когато върнете кошницата в корпуса и автоматично ще продължи цикъла на готвене от там, откъдето е бил прекъснат.
- По време на последната минута от цикъла на готвене, ‘00’ ще премигва на екрана, което показва, че има по-малко от 1 минута до края на готвенето.

РЪЧНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Да се използва единствено като ръководство.
- Проверете дали храната е сготвена преди сервиране. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв.
- Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

Продукт (пресен)	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Чипс	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени сладък картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Печен цял небелен картоф	180	30-40	За по-хрупкав картоф, намажете с олио

Продукт (пресен)	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Печени картофи	180	25-35	Изплакнете, подсушете, подправете със сол, пипер, счукан розмарин (по избор) и олио
Смес средиземноморски зеленчуци	180	6-10	Нарежете всичко на парчета с еднакви размери, приблизително 1-2cm, овкусете с олио и пордправки
Пилешки гърди	180	15-20	
Пилешки бутчета	180	25-30	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Пилешки крилца	180	23-28	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Бургери	180	8-12	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Наденички	180	8-12	
Свински котлет	200	10-15	Намажете с олио, овкусете
Филе сьомга	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Филе бяла риба	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Рулце наденица	200	13-15	Намажете с олио, овкусете
Пролетни рулца	200	8-10	
Мъфини	180	15-18	
Замразени	**Температура °C**	**Време (минути)**	**Забележки**
Чипс	200	15-20	
Резени картоф	200	15-20	
Пържени картофи	200	12-20	
Пилешки хапки	200	6-10	
Филе риба	200	10-12	
Фиш фингърс	180	6-10	
Лучени кръгчета	180	10-15	
Скариди	180	10-15	

Забележка: Храните с високо съдържание на мазнини (напр. свинско) може да предизвикат дим. Това е нормално, защото остатъчната мазнина се готви на много висока температура. Намаляването на температурата може да намали и пушека.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Оставете всичко да се изстине.

Кошница и плоча за препичане

1. След като уредът air fryer е изстинал, извадете кошницата от корпуса, за да я почистите.
2. Избършете вътрешната част на корпуса, за да отстраните всякакви трохи и остатъци, но НЕ бършете елементите върху горната част, които се нагряват.
3. Отстранете плочата за препичане от кошницата.

BG

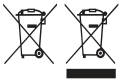
4. Почистете хранителните остатъци и мазнината и избършете с влажна кърпа и кошницата, и плочата за препичане, преди да ги измиете на ръка в топла до гореща сапунена вода. Подсушете старателно, преди да върнете кошницата и плочата обратно в корпуса.

- Кошницата и плочата могат да се мият и в съдомиялна.

Външни повърхности

- Почистете външната повърхност с влажна кърпа или гъба. Подсушете старателно.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте інструкції, зберігайте їх у безпечному місці та передавайте разом із пристроєм у разі передачі пристрою іншим особам. Перед використанням виробу зніміть із нього всі елементи пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

Не використовуйте прилад поблизу або під матеріалами, що можуть загорітися (наприклад, штор).

⚠ Поверхні пристрою нагріваються.

Не занурюйте в будь-яку рідину.

У випадку пошкодження кабелю поверніть пристрою продавцеві для попередження небезпеки.

- Не використовуйте жодні насадки та допоміжне приладдя, окрім тих, що входять до комплекту пристрою.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.
- Не вмикайте пристрій у разі пошкодження або несправності.
- Не використовуйте нічого металевого або гострого, оскільки ви можете пошкодити антипригарну поверхню.
- Тримайтеся якомога далі від вентиляційного отвору на задній частині приладу – з нього буде виходити гаряче повітря.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА

ДЕТАЛІ

1. Сенсорні кнопки керування й дисплей
2. Корпус
3. Пластина для надання хрусткої скоринки
4. Кошик
5. Ручка

UA

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Знімні частини потрібно вимити вручну, промити й висушити.
- Упродовж кількох хвилин приготування їжі під час першого використання аерофритюрниці може виникнути трохи диму або стороннього запаху. Це нормально. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

ПІДГОТОВКА

- Поставте пристрій на стійку, рівну й теплотривку поверхню.
- Залиште простір не менше 50 мм з усіх сторін пристрою.
- Виймаючи кошик, використовуйте кухонні рукавиці або кухонний рушник і термостійкі пластмасові щипці. Ставте кошик на термостійку підставку або тарілку.
- Примітка. Не використовуйте металеві щипці, оскільки вони можуть подряпати покриття. Рекомендується використовувати щипці тільки з термостійкої пластмаси або із силіконовим покриттям.

Інструкція з виймання кошика з корпусу

1. Утримуйте однією рукою верхню частину корпусу.
2. Візьміться іншою рукою за ручку кошика.
3. Витягніть кошик із корпусу (рис. A).
4. Розташуйте кошик на термостійкій підставці.

Інструкція зі зняття пластини для надання хрусткої скоринки

1. Вийміть продукти з кошика за допомогою щипців із термостійкої пластмаси.
2. Зачекайте, доки кошик і пластина для надання хрусткої скоринки охолонуть.
3. Надягнувши кухонні рукавиці, візьміться за центральну частину пластини для надання хрусткої скоринки й витягніть її з кошика (рис. B).

ЦИФРОВИЙ СЕНСОРНИЙ ЕКРАН

ЗНАЧОК	ОПИС
	Увімк./вимк.
	Перемикання між пунктами меню автоматичного приготування
	Функції автоматичного приготування: Картопля фрі, Свинина, Креветки, Запікання, Курятина, Стейк, Риба
	Використовується для регулювання температури приготування разом із кнопками + або –.
	Використовується для налаштування часу приготування разом із кнопками + або –.
	Збільшення/зменшення
88:88	Відображення значення часу/температури

ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Цю аерофритюрницю оснащено 7 функціями автоматичного приготування. До того ж доступний ручний режим приготування. Стандартні значення часу й температури приготування можна налаштувати за власним бажанням.

Функція		Стандартне значення часу приготування (хв)	Стандартне значення температури (°C)
Картопля фрі		15	200
Свинина		15	200
Креветки		12	160
Запікання		20	160
Курятина		20	180
Стейк		10	180
Риба		15	160
Ручний режим	-	15	200

ПРОЦЕС РЕГУЛЮВАННЯ

1. Після першого підключення до розетки всі значки цифрового сенсорного екрана світитимуться впродовж кількох секунд. Після цього вони згаснуть, крім значка Увімк./вимк. (⏻), що продовжить світитися.
2. Торкніться значка Увімк./вимк. (⏻), щоб увімкнути аерофритюрницю. Аерофритюрниця перейде до ручного режиму приготування, водночас на дисплеї відобразяться стандартні значення часу й температури приготування (15 хвилин; 180 °C).
3. Тепер можна вибрати функцію автоматичного приготування або ручний режим.

Інструкція з вибору функції автоматичного приготування

1. Торкніться значка меню (☰), щоб перемкнутися між режимами приготування.
2. Після кожного натискання значка меню режим приготування змінюватиметься, водночас підсвічуватиметься значок, що відповідає вибраному режиму.

Інструкція з вибору ручного режиму приготування

1. Торкніться значка меню (☰) і втримуйте його натисненим, доки не згаснуть усі значки функцій автоматичного приготування.

Налаштування значень часу й температури приготування

1. Після вибору потрібного режиму приготування торкніться спочатку значка (🌡), а потім значків (⊕) та (⊖), щоб збільшити або зменшити значення температури приготування на свій розсуд.
2. Щоб змінити час приготування, торкніться спочатку значка (⏲), а потім значків (⊕) та (⊖), щоб збільшити або зменшити значення часу приготування на свій розсуд.

ВИКОРИСТАННЯ

- Приготування страв в аерофритюрниці відбувається за допомогою гарячого повітря й теплового випромінювання.

Попереднє нагрівання

- Попереднє нагрівання аерофритюрниці впродовж 5 хвилин рекомендується виконувати в разі використання ручного режиму приготування та в будь-якій іншій ситуації, коли це потрібно.

1. Виберіть ручний режим приготування, якщо його досі не встановлено.
2. Установіть час приготування: 5 хвилин.
3. Торкніться значка Увімк./вимк. (⏻), щоб запустити цикл попереднього нагрівання.

UA

4. На дисплеї аерофритюрниці по черзі відображатимуться значення часу й температури приготування.
5. Після завершення зворотного відліку часу приготування пролунає 5 звукових сигналів, після чого аерофритюрниця вимкнеться.

Приготування їжі

1. Уставте пластину для надання хрусткої скоринки в кошик.
2. Заповніть кошик продуктами, які бажаєте приготувати. Не переповнюйте кошик: між шматочками продуктів має залишатися простір для циркуляції гарячого повітря.
3. Уставте кошик у корпус аерофритюрниці так, щоб він повністю зафіксувався на місці з клацанням. Аерофритюрниця не працюватиме, якщо кошик установлено неправильно.
4. Виберіть потрібні налаштування для приготування їжі.
5. Торкніться значка Увімк./вимк. (⏻), щоб розпочати приготування.
6. Приготування можна зупинити будь-якої миті, торкнувшись значка (⏻).
7. Коли час приготування спливе наполовину, вийміть кошик, струсіть його та/або переверніть продукти в ньому, після чого вставте кошик у корпус для відновлення циклу приготування. Це забезпечить рівномірне приготування страви й надасть їй хрусткої скоринки.
8. Після закінчення часу приготування пролунає 5 звукових сигналів таймера, після чого пристрій вимкнеться.
9. Вийміть кошик із корпусу й переконайтеся, що страва готова.
10. Розташуйте кошик на теплоізоляційній підставці.

Примітки

- Виймати продукти з кошика рекомендується за допомогою щипців. Не рекомендується перевертати кошик. Інакше з нього витечуть залишки олії.
- УВАГА! Гаряча олія, що залишається після приготування інгредієнтів, може накопичуватися на дні кошика. Будьте обережні під час виймання пластини для надання хрусткої скоринки з кошика.
- Після завершення приготування їжі від'єднайте пристрій від електромережі.
- Після виймання кошика аерофритюрниця вимкнеться.
- Щойно ви вставите кошик у корпус, аерофритюрниця знову ввімкнеться й автоматично відновить цикл приготування з того етапу, на якому він зупинився.
- Упродовж останньої хвилини циклу приготування на дисплеї блиматиме значення «00». Це вказує на те, що до завершення приготування залишилося менше 1 хвилини.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ВРУЧНУ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Орієнтовні значення.
- Перевірте готовність їжі. Якщо ви сумніваєтеся, продовжуйте готувати ще протягом деякого часу.
- Готуйте м'ясо, птицю та похідні (фарш, біфштекс тощо) до виділення прозорого соку.
- Готуйте рибу до тих пір, доки її м'ясо не стане непрозорим.
- При приготуванні розфасованих продуктів дотримуйтесь інструкцій на упаковці або етикетці.

Продукти (свіжі)	**Температура °C**	**Час (хвилини)**	**Примітки**
Чипси	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки картоплі	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки батату	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Картопля смажена з шкіркою	180	30-40	Змастіть олією для отримання хрусткої скоринки

Продукти (свіжі)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Смажена картопля	180	25-35	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці, подрібненому розмарині (необов'язково) й олії
Середземноморська овочева суміш	180	6-10	Наріжте всі овочі шматочками однакового розміру (1—2 см), обваляйте їх в олії та приправах
Куряча грудка	180	15-20	
Курячі стегенця	180	25-30	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Курячі крильця	180	23-28	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Котлети для бургерів	180	8-12	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Ковбаски	180	8-12	
Стейк зі свинини	200	10-15	Змастіть олією, приправте
Філе лосося	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Філе білої риби	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Булочка із сосискою	200	13-15	Змастіть олією, приправте
Млинець із начинкою	200	8-10	
Мафіни	180	15-18	
Продукти (заморожена)	**Температура °C**	**Час (хвилини)**	**Примітки**
Чипси	200	15-20	
Скибочки картоплі	200	15-20	
Картопля фрі	200	12-20	
Курячі нагетси	200	6-10	
Рибне філе	200	10-12	
Рибні палички	180	6-10	
Кільця із цибулі	180	10-15	
Креветки	180	10-15	

Примітка. Під час приготування їжі з високим вмістом жиру (зокрема, свинини) може виділятися дим. Це нормально, оскільки залишки олії нагріваються до високої температури. Щоб зменшити кількість диму, знизьте температуру приготування.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Від'єднайте пристрій від електромережі.
- Зачекайте, доки все охолоне.

Кошик і пластина для надання хрусткої скоринки

1. Щойно аерофритюрниця охолоне, вийміть кошик із корпусу для подальшого очищення.
2. Витріть внутрішню поверхню корпусу, щоб прибрати крихти або інші залишки продуктів. ЗАБОРОНЕНО протирати верхні нагрівальні елементи.
3. Вийміть пластину для надання хрусткої скоринки з кошика.

UA

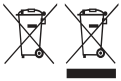
4. Видаліть залишки продуктів та олії. Витріть пластину для надання хрусткої скоринки й кошик вологою тканиною, після чого вимийте їх уручну в теплій або гарячій мильній воді. Перш ніж установлювати компоненти назад у корпус аерофритюрниці, ретельно висушіть їх.

- Кошик і пластину для надання хрусткої скоринки також можна мити в посудомийній машині.

Зовнішні поверхні

- Очистьте зовнішню поверхню вологою тканиною або губкою. Ретельно висушіть.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب إلا يعبث الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

لا يجوز الغمر في أي سائل.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا تعرض للتلف أو لأعطال.
- لا يجب استخدام أي أدوات معدنية أو حادة كي لا يتلف السطح المانع للالتصاق.

للاستعمال المنزلي فقط

الأجزاء

1. أزرار التحكم باللمس والشاشة
2. الجسم
3. طبق القرمشة
4. السلة
5. المقبض

قبل الاستخدام لأول مرة

يُرجى غسل الأجزاء القابلة للفك يدويًا وشطفها وتجفيفها.

عند استخدام المقلاة الهوائية لأول مرة، قد تلاحظون دخانًا أو رائحة خفيفة في الدقائق القليلة الأولى من الطهي. هذا أمر طبيعي. ويُرجى التأكد من أن الغرفة جيدة التهوية.

التحضير

- يوضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ ومقاوم للحرارة.
- وتُترك مسافة لا تقل عن 50 مم من حول الجهاز.
- عليك إحضار قفازات فرن (أو منشفة شاي) في متناول اليد، واستخدام ملقط بلاستيكي مقاوم للحرارة ومفرش أطباق مقاومة للحرارة أو طبق عشاء لوضع السلة عليه.
- ملحوظة: لا يُنصح باستخدام الملاقط المعدنية لأنها قد تخدش الطبقة الخارجية. ونُوصي باستخدام ملقط بلاستيكي مقاوم للحرارة أو مطلي بالسيليكون فقط.

AE

لإخراج السلة من جسم الجهاز

1. أمسك الجزء العلوي من الجسم.
2. أمسك مقبض السلة باليد الأخرى.
3. حرك السلة خارج الجسم (الشكل A).
4. توضع السلة على مفرش أطباق مقاوم للحرارة.

- **لإخراج طبق القرمشة:**

1. ينبغي إخراج الطعام من السلة باستخدام ملقط بلاستيكي مقاوم للحرارة.
2. يُرجى ترك السلة والطبق يبردان.
3. باستخدام قفازات الفرن، يتم إمساك طبق البطاطس المقلية من المنتصف وسحبه للخارج من السلة (الشكل B).

شاشة اللمس الرقمية

الأيقونة	الوصف
	تشغيل/إيقاف
	الخطوات خلال قائمة الطهي التلقائي
	وظائف الطهي التلقائي: بطاطس مقلية، لحم خنزير، روبيان، خبز، دجاج، ستيك، سمك
	.- تُستخدم لضبط درجة حرارة الطهي بالتزامن مع الأزرار + أو
	.- تُستخدم لضبط وقت الطهي بالتزامن مع الأزرار + أو
	زيادة/نقصان
88:88	عرض الوقت/درجة الحرارة

وظائف الطهي التلقائي

تحتوي المقلاة الهوائية على 7 وظائف للطهي التلقائي ووضع الطهي اليدوي. يمكنك ضبط أوقات الطهي الافتراضية ودرجات الحرارة حسب الرغبة.

الوظيفة		وقت الطهي الافتراضي (بالدقائق)	درجة الحرارة الافتراضية (°م)
البطاطس المقلية		15	200
لحم الخنزير		15	200
الروبيان		12	160
الخبز		20	160
الدجاج		20	180
شرائح اللحم		10	180
السمك		15	160
يدويًا	-	15	200

إجراء الضبط

1. عند التوصيل بمأخذ الطاقة لأول مرة، ستضيء جميع أيقونات شاشة اللمس الرقمية لعدة ثوانٍ. بعد ذلك، سيتم إضاءة أيقونة التشغيل/الإيقاف (⏻) فقط.
2. المس أيقونة التشغيل/الإيقاف (⏻) لتشغيل المقلاة الهوائية. ستكون المقلاة الهوائية في وضع الطهي اليدوي وسيتم عرض وقت الطهي الافتراضي ودرجة الحرارة (15 دقيقة، 180 °م).
3. يمكنك الآن تحديد وظيفة الطهي التلقائي أو استخدام وضع الطهي اليدوي.

لتحديد وظيفة الطهي التلقائي

1. انقر على أيقونة القائمة (☰) للتنقل بين أوضاع الطهي.
2. ستعمل كل نقرة على أيقونة القائمة على التقدم إلى وضع الطهي وستضيء الأيقونة السارية لهذا الوضع.

لتحديد وضع الطهي اليدوي

1. انقر على أيقونة القائمة (☰) حتى لا تضيء أي من أيقونات الطهي التلقائي.

ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة

1. بمجرد تحديد وضع الطهي المطلوب، انقر على أيقونة (🌡) ثم انقر على (⊕) و (⊖) لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي حسب الرغبة.
2. لضبط وقت الطهي، انقر على الأيقونة (⏲) ثم انقر على الأيقونات (⊕) و (⊖) لزيادة أو تقليل وقت الطهي حسب الرغبة.

الاستخدام

- تستخدم المقلاة الهوائية الهواء الساخن والحرارة المشعة للطهي.

التسخين المسبق

- نوصي بالتسخين المسبق للمقلاة الهوائية لمدة 5 دقائق عند استخدام الوضع اليدوي، أو عند الحاجة إلى التسخين المسبق.

1. يُرجى تحديد وضع الطهي اليدوي إذا لم يكن محددًا بالفعل.
2. يُرجى ضبط وقت الطهي على 5 دقائق.
3. انقر على أيقونة التشغيل/الإيقاف (H) لبدء دورة التسخين المسبق.
4. ستعرض المقلاة الهوائية وقت الطهي ودرجة الحرارة بالتناوب.
5. عندما يصل وقت الطهي إلى الصفر، ستصدر المقلاة الهوائية صفيرًا 5 مرات وتتوقف.

الطهي

1. يوضع طبق القرمشة داخل السلة.
2. يُرجى وضع الطعام المطلوب في سلة الطهي. لا ينبغي ملء السلة أكثر من اللازم، لترك مساحة للهواء الساخن للدوران بين قطع الطعام.
3. عليك دفع السلة مرة أخرى إلى جسم المقلاة الهوائية، والتأكد من استقرارها في مكانها واستقرارها داخل جسم المقلاة الهوائية. لن تعمل المقلاة الهوائية ما لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.
4. عليك تحديد إعدادات الطهي المرغوبة.
5. انقر على أيقونة التشغيل/الإيقاف (⏻) لبدء الطهي.
6. لإيقاف الطهي في أي وقت انقر على أيقونة (⏻).
7. في منتصف فترة الطهي، ينبغي إخراج السلة، ورجها، و/أو قلب الطعام، ثم وضع السلة مرة أخرى في جسم الجهاز لاستئناف دورة الطهي. حيث يضمن ذلك أن يتم طهي الطعام بشكل متسالٍ مع تكوين قرمشة في كل مكان.
8. بمجرد انقضاء وقت الطهي، سيصدر المؤقت صفيرًا 5 مرات وسيتم إيقاف تشغيل الوحدة.
9. يُرجى إخراج السلة من جسم الجهاز والتحقق من نضج الطعام.
10. توضع السلة على مفرش أطباق معزول.

ملاحظات

- لإخراج الطعام من السلة، نوصي باستخدام الملقط. لا نوصي بقلب السلة رأسًا على عقب لأن بقايا الزيت سوف تتساقط.
- تنبيه: قد يتجمع الزيت الساخن من المكونات في قاع السلة. وينبغي توخي الحذر عند إخراج طبق القرمشة من السلة.
- يُرجى فصل الجهاز بمجرد اكتمال الطهي تمامًا.
- سيتم إيقاف تشغيل المقلاة الهوائية عند إخراج السلة.
- ستعمل المقلاة الهوائية مرة أخرى عندما يتم إعادة وضع السلة بجسم الجهاز وستستأنف دورة الطهي تلقائيًا من الموضع الذي توقفت فيه.
- خلال الدقيقة الأخيرة من دورة الطهي، سيومض "00" على شاشة العرض، مشيرًا إلى تبقي أقل من دقيقة واحدة من الطهي.

AE

أوقات الطهي اليدوي وسلامة الطعام

- للاستخدام فقط كدليل إرشادي.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة.
- قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

الطعام (طازج)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
رقائق البطاطس	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطس ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطا حلوة ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
البطاطس المشوية بقشرها	180	30-40	وللحصول على قشرة مقرمشة، يُرجى دهنها بالزيت
البطاطس المشوية	180	25-35	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل ومسحوق إكليل الجبل/روز ماري (اختياري) والزيت
خضروات مشكلة من البحر الأبيض المتوسط	180	6-10	ينبغي أن تكون جميع القطع بأحجام مماثلة تقريبًا. قطع في حدود 2-1 سم، وتخلط في الزيت وتتبل
صدور الدجاج	180	15-20	
أوراك الدجاج	180	25-30	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبل
أجنحة الدجاج	180	23-28	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبل
البرجر	180	8-12	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبل
السجق	180	8-12	
شرائح لحم الخنزير	200	10-15	ُدهن بالزيت، وتُتبل
فيليه السلمون	180	8-12	ُدهن بالزيت، وتُتبل
فيليه السمك الأبيض	180	8-12	ُدهن بالزيت، وتُتبل
لفائف السجق	200	13-15	ُدهن بالزيت، وتُتبل
سبرينغ رول	200	8-10	
كعك المافن	180	15-18	
الطعام (مجمدة)	**درجة الحرارة °C**	**الوقت (بالدقيقة)**	**ملاحظات**
رقائق البطاطس			
بطاطس ودجز			
البطاطس المقلية			
قطع الدجاج الناجتس			
شرائح السمك الفيليه			
أصابع السمك			
حلقات البصل			
الجمبري الكبير			

ملحوظة: الأطعمة الغنية بالدهون (مثل لحم الخنزير) قد تسبب انبعاث الدخان. هذا أمر طبيعي حيث يتم طهي بقايا الزيت على درجات حرارة عالية. وخفض درجة الحرارة قد يقلل من تأثير الدخان.

العناية والصيانة

- يُرجى فصل الجهاز.
- يُرجى ترك كل شيء ليبرد.

السلة وطبق القرمشة

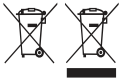
1. بمجرد أن تبرد المقلاة الهوائية، يمكن إخراج السلة من جسم المقلاة الهوائية للتنظيف.
2. يُرجى مسح الجزء الداخلي من الجسم لإزالة أي فتات أو بقايا، ولكن لا ينبغي مسح عناصر التسخين الموجودة في الأعلى.
3. يُرجى إخراج طبق القرمشة من السلة.
4. عليك التخلص من بقايا الطعام والزيوت، ومسح طبق القرمشة والسلة بقطعة قماش مبللة قبل غسلهما يدويًا بالماء الدافئ والصابون. يُرجى تجفيفهما جيدًا قبل وضعهما مرة أخرى في جسم المقلاة الهوائية.

- يمكن كذلك غسل السلة وصينية القرمشة في غسالة الأطباق.

الأسطح الخارجية

- يجب تنظيف الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة. ويُرجى تجفيف الوحدة جيدًا.

عادة التدوير



لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

T22-9003186

26500-56 220-240V~50/60Hz 900-1100 Watts

26500-56 220-240В~50/60Гц 900-1100 Вт