

**OPSLAG**

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

 **Milieuvriendelijke verwijdering**  
 Bescherm altijd het milieu tegen vervuiling!  
 Vergeet niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.

**PROBLEEMOPLOSSING**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd om apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer gebakken zijn, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de gewenste stand (zie paragraaf "Instellingen" in hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie paragraaf "Instellingen" in hoofdstuk "Het apparaat gebruiken".
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U gebruikte een soort snacks die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een krokanter resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de MAX-markering.
	De mand is niet goed in de pan geplaatst.	Duw de mand naar beneden in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereid vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten in de airfryer bakt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg dat u de pan na elk gebruik goed reinigt.
Verse patat worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U heeft niet de juiste soort aardappels gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U heeft de gesneden patat niet goed afgespoeld voordat u ze frituurde.	Spoel de gesneden patat goed af om het zetmeel van de buitenkant van de patat te verwijderen.
Verse patat is niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De krokantheid van de patat hangt af van de hoeveelheid olie en water in de patat.	Zorg dat u de gesneden patat goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de patat kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.



**INSTRUCTION MANUAL  
AIR FRYER**

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
HEISSLUFTFRITTEUSE**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
АЭРОГРИЛЬ**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI  
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA**

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU  
FRITEZA ZA PRŽENJE VRELIM  
VAZDUHOM**

**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА  
УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ**

**MODE D'EMPLOI  
FRITEUSE À AIR**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ  
ΥΡΕΔ ΖΑ ΠЪРЖΕΝΕ С ВЪЗДУХ**

**MANUAL DE UTILIZARE  
APARAT DE PRĂJIRE CU AER**

**MANUALE ISTRUZIONI  
FRIGGITRICE AD ARIA**

**PRIROČNIK Z NAVODILI  
CVRTNIK NA VROČ ZRAK**

**GEbruikersHANDLEIDING  
AIRFRYER**



ENGLISH ..... PAGE 2	БЪЛГАРСКИ ..... СТР. 29	ITALIANO ..... PAGINA 57
DEUTSCH ..... SEITE 7	УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 35	SLOVENŠČINA ..... STRAN 63
РУССКИЙ ..... СТР. 13	FRANÇAIS ..... PAGE 41	NEDERLANDS ..... PAGINA 68
POLSKI ..... STRONA 19	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ..... ΣΕΛΙΔΑ 46	
SCG/CRO/B.i.H. .... STRANA 24	ROMANESTE ..... PAGINA 52	

**Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von**  
  
 Nur ECHT mit diesem 

**Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of**  
  
 Only GENUINE with this 

**Мы благодарны Вам за  
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО  
изделия компании**  
  
 Только ПОДЛИННИКИ с этим 

**AIR FRYER**

Before connecting the appliance, make sure that the specifications on the data plate correspond to the conditions of the electrical supply network.

The electrical safety of this appliance can only be assured if it has been correctly grounded.

**SPECIFICATIONS**

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

**INTRODUCTION**

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

**GENERAL DESCRIPTION:** (Fig. 1)

1. Control panel
2. Basket
3. Basket release button
4. Basket handle
5. Main housing
6. Pot
7. Air outlet
8. Main cord(Electrical cord)

**IMPORTANT SAFEGUARD:**

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
4. Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. Remove the plug from the wall before moving the appliance. Use both hands to move the appliance.
8. Do not use any accessories other than the ones provided with this product. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
10. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.

11. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
12. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
13. Always pull the plug out from the wall – never pull the cord.
14. Do not clean with metal scouring pads pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. In order to prevent accidental burns, always use the handle and knobs to operate this appliance.
16. Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
17. Don't touch the inside of the appliance while it is operating.
18. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
19. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
20. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the plug from the appliance.
21. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
22. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
23. Do not use outdoors.
24. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
27. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
28. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to „off;“ then remove plug from wall outlet.
29. 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 given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
30. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
  - Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
  - Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
  - Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
  - Do not plug in appliance to an no earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
  - Do not connect appliance to an external timer switch.
  - Do not place the appliance on or near combustible materials such as a table cloth or curtain.
  - Do not place anything on top of the appliance.
  - Do not let the appliance operate unattended.
  - During hot air frying, hot steam is released through the air outlet opening. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
  - Any accessible surfaces may become hot during use.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safety used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
  - The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purpose or it is not used according to instructions.

**BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

**This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.**

**PREPARING FOR USE**

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**
2. Place the basket in the pot (Fig. 3).  
**Do not fill the pot with oil or any other liquid.**  
**Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

**USING THE APPLIANCE**

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

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
  2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig. 6)
  3. Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)
  4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4)
- Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pot without the basket in it.**

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

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

**Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig. 3)**

**Tip:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot

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

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

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

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

**Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

**The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

**CONTROL PANEL INSTRUCTIONS**

Button	A		power button
Button	B		preset button
Button	C		time/temperature control button "decrease"
Button	D		time/temperature control button "increase"
Button	E		temperature control button
Button	F		timer control button
Button	G		booking button
Light	H		fan indicator light
Light	I		heating indicator light
Light	J		temperature light
Light	K		timer light
Light	L		temperature indicator light

Light	M		timer indicator light
Light	N		recipe indicator light

**OPERATION INSTRUCTIONS:**

**Power Key (A)**

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds will make the unit default temperature 200°C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

**Note:** During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

**Preset Key (B)**

Selecting the Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

**Temperature Control Key (E)**

Selecting the Temperature Control Key, the Keys C+D enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80-200°C.

**Timer Control Key (F)**

Selecting the Timer Control Key, the Keys C+D enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time

**Booking Key (G)**

Selecting the Booking Key (G) and the Preset Key (B) enable to set a booking for delayed start of the unit operation by maximum 24 hours, increase or decrease by the Keys C+D

**SETTINGS**

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

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

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

**Tips**

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Temperature (C°)	Time (min.)
Steak	100-600	180	16
Chicken	100-500	180	25
Shrimp	100-500	180	12
Fish	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Fries	100-500	200	17
Bake	100-500	200	17
Dried Vegetable/fruit	100-500	80	240 (4 h).

**CLEANING**

Clean the appliance after every use. The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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

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

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

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

**STORAGE**

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

**Environment friendly disposal**  
 You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

## TROUBLESHOOTING

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

## HEISSLUFTFRITTEUSE

Achten Sie vor dem Anschluss des Geräts darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsunternehmens übereinstimmen.

Die elektrische Sicherheit von diesem Gerät kann nur gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß geerdet wurde.

## TECHNISCHE DATEN

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

## EINLEITUNG

Diese völlig neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des Obergrills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS: (Abb. 1)

1. Bedienfeld
2. Frittierkorb
3. Freigabetaste Frittierkorb
4. Handgriff Frittierkorb
5. Gerätegehäuse
6. Frittierkopf
7. Luftauslass
8. Netzkabel

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Alle Anweisungen lesen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Handgriffe oder Knöpfe.
3. Falls Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt werden, muss man sorgfältig aufpassen.
4. Geben Sie alle Zutaten in den Korb und vermeiden Sie Kontakt mit den Heizelementen.
5. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches und halten Sie es von heißen Flächen fern.
6. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen bestehen oder es anderweitig beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
7. Vor dem Umsetzen des Geräts den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Setzen Sie das Gerät mit beiden Händen um.

8. Nur Zubehörteile verwenden, die mit dem Produkt mitgeliefert wurden. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Gefährdungen oder Verletzungen führen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen aufgeheizten Ofen oder einen Mikrowellenherd.
10. Decken Sie Lufteinlass und Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist
11. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein. Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
12. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht mehr benötigt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen, herausnehmen oder es reinigen.
13. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst.
14. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpads aus Metall, da Teile des Pads abbrechen und unter Spannung stehende Komponenten berühren können. Gefahr eines elektrischen Schlags.
15. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer die vorhandenen Handgriffe und Knöpfe.
16. Das Befüllen des Topfes mit Öl kann zu einer Brandgefahr führen.
17. Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Geräts.
18. Berühren Sie den Netzstecker und das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
19. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät jeweils mindestens 10 cm Freiraum.
20. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie ab, bis der Rauch vergeht, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
21. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche aufgestellt wird.
22. Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
23. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
24. Wenn der elektrische Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.
25. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.

26. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät besitzt eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können heiß werden. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen angefasst werden; verwenden Sie einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Andere als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
27. Seien Sie bei der Bewegung von Geräten, in denen sich heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten befinden, besonders vorsichtig.
28. Schließen Sie stets zuerst den Stecker am Gerät und dann an der Steckdose an. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter auf die Stellung AUS und ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um den Wasserkocher vom Netz zu trennen.
29. Dieses Gerät, darf von Kindern verwendet werden, die älter als 8 Jahre alt sind und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis, wenn diese unter Aufsicht sind oder Anweisungen in Bezug auf die Verwendung des Gerätes in sicherer Art und Weise erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
30. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, die jünger als 8 Jahre sind.

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, da es sich um elektronische und heiztechnische Komponenten handelt.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gerät gelangt, Gefahr von Stromschlag und Kurzschluss.
- Halten Sie sowohl das Produkt als auch sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose an. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr an.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. einer Tischdecke oder einem Vorhang auf.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnung freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf, wenn Sie den Frittierkopf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet, um in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und ähnlichen sicher verwendet zu werden.
- Die Garantie ist ungültig, wenn das Gerät für gewerbliche Zwecke oder nicht gemäß den Anleitungen verwendet wird.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerät.
3. Reinigen Sie Frittierkorb und -topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

**Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet; füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.**

### VORBEREITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Arbeitsfläche.  
**Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.**
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf ein (Abb. 3).  
**Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**  
**Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, der Luftstrom wird gestört und beeinträchtigt das Ergebnis.**

### GEBRAUCH DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

#### Frittieren mit Heißluft

1. Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Frittierkopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 6).
3. Geben Sie Ihre Zutaten in den Korb. (Abb. 5)
4. Schieben Sie den Frittierkopf in die Heißluftfritteuse zurück (Abb. 4).

Richten Sie den Topf vorsichtig mit den Führungen im Gehäuse der Fritteuse aus.

**Verwenden Sie den Frittierkopf niemals ohne den eingesetzten Frittierkorb.**

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

5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit durchgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittierkopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Fritteuse.

**Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Entriegelungsknopf des Griffs. (Abb. 3)**

**Tipp:** Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Frittierkorb aus dem Frittierkopf nehmen und nur den Frittierkorb schütteln. Zu diesem Zweck ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, drücken Sie die Freigabetaste des Griffs und heben Sie den Frittierkorb aus dem Frittierkopf.

**Tipp:** Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet aber, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die restliche Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät.

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

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten zubereitet sind. Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Frittierkopf wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein.














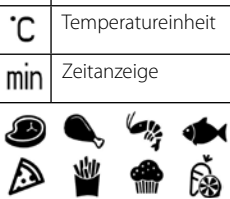
9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse, stellen Sie ihn auf einen Untersetzer, drücken Sie die Freigabetaste für den Frittierkorb und heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.

**Drehen Sie den Frittierkorb nicht auf den Kopf, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden angesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus dem Frittierkopf entweichen.**

10. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.

11. Wenn eine Portion der Speisen fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

### HINWEISE ZUM BEDIENFELD

Taste	A		Ein/Aus
Taste	B		Voreinstellung
Taste	C		Timer/Temperatur „verringern“
Taste	D		Timer/Temperatur „erhöhen“
Taste	E		Temperatureinstellung
Taste	F		Timer
Taste	G		Startverzögerungstaste
Anzeige	H		Umluftanzeige
Anzeige	I		Heizanzeige
Anzeige	J		Temperaturanzeige
Anzeige	K		Timeranzeige
Anzeige	L		Temperatureinheit
Anzeige	M		Zeitanzeige
Anzeige	N		Rezeptanzeige

**BEDIENUNGSHINWEISE:****Ein/Aus-Taste (A)**

Sobald Frittierkorb und -topf korrekt im Gerät eingesetzt sind, leuchtet die Betriebsanzeige. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste für 3 Sekunden gedrückt halten, wird die Standardtemperatur des Geräts von 200°C aktiviert, während die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt wird. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste ein zweites Mal, um den Garvorgang zu starten. Halten Sie die Ein/Aus-Taste für 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Alle Anzeigen erlöschen und das Gebläse hört auf zu arbeiten.

**Hinweis:** Während des Garvorgangs können Sie die Tasten drücken, um die Zubereitung zu unterbrechen und zu starten.

**Voreinstellungstaste (B)**

Drücken Sie die Voreinstellungstaste, um 8 beliebte Speisen zu durchlaufen. Nach der Auswahl startet die Funktion mit der vorgegebenen Zeit und Gartemperatur.

**Temperatur-Einstelltaste (E)**

Drücken Sie die Einstelltaste für die Temperatur und verwenden Sie die Tasten C+D, um die Gartemperatur um jeweils 5°C zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperatur-Einstellbereich: 80-200°C.

**Timertaste (F)**

Drücken Sie die Timertaste und verwenden Sie die Tasten C+D, um die Garzeit um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern.

**Zeitverzögerungstaste (G)**

Durch Auswahl des Buchungsschlüssels (G) und des voreingestellten Schlüssels (B) können Sie eine Buchung für einen verzögerten Start des Gerätebetriebs um maximal 24 Stunden festlegen und um die Tasten C + D erhöhen oder verringern

**EINSTELLUNGEN**

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Anhaltspunkte bieten. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Die Technologie heizt die Luft im Gerät sofort wieder auf.

Wenn Sie den Frittierkorb während des Heißluftfritierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess dadurch kaum beeinträchtigt.

**Tipps**

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Durchrühren kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßiges Frittieren zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Geben Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder wenn Sie brüchige oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min-max Menge (g)	Temperatur (C°)	Zeit (min.)
Steak	100-600	180	16
Hähnchen	100-500	180	25
Garnelen	100-500	180	12
Fisch	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Pommes frites	100-500	200	17
Backen	100-500	160	17
Dörrgemüse/-obst	100-500	80	240 (4 Std.)

**REINIGEN**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie für Frittierkopf und Frittierkorb mit Antihafbeschichtung zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Hinweis:** Nehmen Sie den Frittierkopf heraus, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Frittierkopf und -korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

**Tipp:** Wenn Schmutz im Frittierkorb oder am Topfboden festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Frittierkorb in den Topf und lassen Sie beides für ca. 10 Minuten einweichen.

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

**LAGERUNG**

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.

**Entsorgung:**

■ Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Frittieretopf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb.	Füllen Sie den Frittierkorb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Frittierkorb ist nicht richtig im Frittieretopf eingesetzt.	Drücken Sie den Frittierkorb nach unten in den Topf, bis er hörbar einrastet.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett im Topf verursacht; achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

## АЭРОГРИЛЬ

## ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для жарки продуктов без масла и смазки. Не для коммерческого и промышленного использования.

Перед подключением устройства убедитесь, что характеристики, указанные на табличке с техданными, соответствуют используемой сети электропитания.

Электробезопасность данного прибора может быть обеспечена только при его правильном заземлении.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1500 Вт • 220-240 В • 50-60 Гц

## ВВЕДЕНИЕ

Новый аэрогриль предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых ингредиентов. За счет быстрой циркуляции горячего воздуха и верхнего гриля он способен приготовить множество блюд. Его преимущества — это нагрев продуктов со всех сторон и отсутствие необходимости в масле для большинства ингредиентов.

## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ: (фиг. 1)

1. Панель управления
2. Корзина
3. Кнопка разблокировки корзины
4. Ручка корзины
5. Основной корпус
6. Чаша
7. Выходное отверстие для воздуха
8. Шнур питания

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующее:

1. Ознакомиться со всеми инструкциями.
2. Не дотрагиваться до горячих поверхностей. Пользоваться рукояткой или регуляторами.
3. Необходимо тщательное наблюдение при использовании приборов детьми или вблизи детей.
4. Уложите все ингредиенты в корзину и не допускайте их контакта с нагревательными элементами.
5. Следите, чтобы шнур питания сильно не перегибался через край стола или стойки, а также не касался горячих поверхностей.
6. Не используйте приборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, неисправные

приборы или приборы, поврежденные каким-либо другим образом. Обратитесь с таким прибором в ближайший авторизованный сервисный центр в целях его проверки, ремонта или настройки.

7. При отключении прибора от сети всегда тяните за саму вилку питания, а не за шнур. Отключайте прибор от сети перед его перемещением с места на место. Для перемещения прибора используйте обе руки.
8. Не применяйте никаких посторонних приспособлений, кроме тех, что поставляются в комплекте с данным продуктом. Использование некомплектных приспособлений может привести к опасной ситуации или травме.
9. Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической горелке или рядом с ними, а также в разогретой духовке или микроволновой печи.
10. Не закрывайте отверстия выпуска воздуха во время работы устройства
11. Температура поверхностей прибора может быть высокой во время его работы. В случае повреждения шнура питания, его замену во избежание возможной опасности должен производить изготовитель, представитель его сервисного центра или другой специалист соответствующей квалификации.
12. Отключайте прибор от сети, когда он не используется, или перед его чисткой. Дайте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать его компоненты, или перед его очисткой.
13. Для отключения поверните ручку управления в положение OFF (Выкл), после чего извлеките вилку из розетки питания. Всегда беритесь за вилку питания, а не тяните за шнур.
14. Не используйте для очистки металлические губки, так как частицы металла могут попасть внутрь и замкнуть электрические компоненты, что приведет к опасности поражения электрическим током.
15. Во избежание случайных ожогов, при эксплуатации прибора пользуйтесь только рукояткой и регуляторами.
16. Добавление масла в чашу может создать угрозу возгорания.
17. Не касайтесь внутренних поверхностей устройства во время его работы.
18. Вставлять/вынимать вилку питания и касаться панели управления можно только сухими руками.
19. Не размещайте устройство рядом со стеной или другими приборами. Свободное

- пространство сзади, с боков и сверху должно составлять не менее 10 см.
20. Незамедлительно отключите устройство от сети, если заметите, что из него выходит темный дым. Перед тем как извлекать чашу из устройства, дождитесь, чтобы из него перестал выходить дым.
  21. Установите устройство на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
  22. Устройству требуется приблизительно 30 минут для полного остывания, чтобы его можно было безопасно перемещать и чистить.
  23. Не используйте вне помещений.
  24. При перегрузке электросети другими электроприборами данное устройство может работать неправильно.
  25. Не используйте прибор не по назначению.
  26. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Этот электрический прибор содержит функцию нагрева. Поверхности, кроме функциональных, могут нагреваться. Прибор следует использовать с **ОСТОРОЖНОСТЬЮ**, так как температуры различного воспринимаются разными людьми. Берите прибор только за специальные ручки и поверхности захвата. Используйте термозащиту, например перчатки и т. д. Прежде чем касаться любых поверхностей, кроме специальных поверхностей захвата, дайте им остыть.
  27. Следует проявлять крайнюю осторожность при перемещении прибора с горячим маслом или иной горячей жидкостью внутри него.
  28. Всегда сначала устанавливайте вилку на прибор, а затем подключайте шнур питания к розетке. Для выключения переведите ручку управления в выключенное положение и извлеките вилку из розетки.
  29. К работе с устройством без наблюдения взрослых допускаются дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющие соответствующего опыта или знаний, если они должным образом проинструктированы о мерах безопасности при эксплуатации устройства и опасностях, связанных с использованием его не по назначению. Не разрешайте детям играть с устройством. Чистка и уход за прибором не должны проводиться детьми, за исключением детей старше 8 лет под присмотром взрослых.
  30. Держите изделие и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- Во избежание повреждения электронных и нагревательных компонентов не погружайте корпус в воду и не мойте его под краном.
- Во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания не допускайте попадания жидкости в прибор.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Не подключайте прибор к незаземленной розетке. Всегда проверяйте, что вилка подключена к розетке надлежащим образом.
- Не подключайте прибор к внешнему реле времени.
- Не размещайте прибор на воспламеняющихся материалах (например, столовая скатерть, шторы) или рядом с ними.
- Не кладите ничего на прибор сверху.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время жарки в аэрогриле через выходное воздушное отверстие выходит горячий пар. Соблюдайте безопасное расстояние и не приближайте руки и лицо к пару и выходным воздушным отверстиям. Также следует помнить о горячем паре и выходящем воздухе при извлечении жарочной чаши из прибора.
- Любые доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
- Если шнур питания поврежден, замена должна осуществляться производителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом во избежание угроз.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Безопасность его использования не может быть обеспечена в таких местах, как кухни для персонала, фермы, мотели и других нежилых средах.
- Гарантия недействительна, если прибор используется в профессиональных или полупрофессиональных целях или не в соответствии с инструкциями.

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите весь упаковочный материал.
2. Удалите с устройства все наклейки и ярлыки.
3. Выполните тщательную очистку корзины и чаши, используя теплую воду, небольшое количество моющего средства и неабразивную губку.
4. Протрите внутреннюю и наружные поверхности устройства влажной тканью.

**Это аэрогриль, не требующий масла и работающий на горячем воздухе. Не заливайте масло или жир для жарки непосредственно в чашу.**

#### ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите устройство на ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность. **Не размещайте прибор на нежаропрочных поверхностях.**
2. Поместите корзину в чашу (рис. 3). **Не наливайте в чашу масло или какую-либо другую жидкость. Не кладите ничего на прибор сверху. Поток воздуха будет заблокирован, что повлияет на результат приготовления горячим воздухом.**

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Гриль, не требующий масла, может приготовить большой спектр ингредиентов.

##### Приготовление горячим воздухом

1. Вставьте вилку в заземленную розетку.
2. Осторожно извлеките корзину из аэрогриля (рис. 6)
3. Поместите ингредиенты в корзину. (рис. 5)
4. Поместите корзину обратно в аэрогриль (рис. 4)

Аккуратно совместите положение чаши с направляющими в корпусе аэрогриля.

##### Запрещено использовать чашу без корзины внутри.

**Осторожно! Не прикасайтесь к чаше во время использования и некоторое время после, так как она очень сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.**

5. Определите требуемое время приготовления ингредиентов (см. раздел «Настройки» в данной главе).
6. Для некоторых ингредиентов требуется перемешивание в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки» в данной главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, извлеките чашу из прибора за ручку и встряхните. Затем поместите чашу обратно в аэрогриль.

**Осторожно! Не нажимайте кнопку разблокировки на ручке во время встряхивания (рис. 3).**

**Совет.** Для меньшей нагрузки можно извлечь корзину из чаши и встряхивать только корзину. Для этого извлеките чашу из прибора, поместите ее на жаропрочную поверхность, нажмите кнопку на ручке и поднимите корзину из чаши.

**Совет.** Если таймер установлен на половину времени приготовления, когда будет необходимо встряхнуть ингредиенты, прозвучит сигнал. Однако это означает, что после встряхивания необходимо снова настроить таймер на оставшееся время приготовления.

7. Звуковой сигнал будет означать окончание установленного времени приготовления. Извлеките чашу из прибора.

**Примечание.** Устройство также можно выключить вручную. Для этого установите время на 1.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты не готовы, установите чашу обратно в прибор и настройте на таймере дополнительно время в несколько минут.
9. Для извлечения ингредиентов (например, картофеля фри) выньте чашу из аэрогриля, поместите ее на жаропрочную поверхность, нажмите кнопку разблокировки корзины и извлеките корзину из чаши.

**Не переворачивайте корзину, если чаша все еще прикреплена к ней, так как масло, скопившееся на дне чаши, вытечет на ингредиенты.**

**Чаша и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов в аэрогриле из чаши может выходить пар.**

10. Выложите ингредиенты из корзины в миску или на тарелку.
11. После приготовления одной партии продуктов, аэрогриль сразу готов к приготовлению следующей партии.

#### ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка	A		Питание
Кнопка	B		Предварительная настройка
Кнопка	C		Уменьшить время/температуру
Кнопка	D		Увеличить время/температуру
Кнопка	E		Регулятор температуры
Кнопка	F		Таймер
Кнопка	G		Кнопка отложенного запуска
Световой	H		Индикатор вентилятора
Световой	I		Индикатор нагрева
Световой	J		Значок температуры
Световой	K		Значок таймера
Световой	L		Индикатор температуры



Световой	M	min	Индикатор таймера
Световой	N		Индикатор рецепта

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

### Кнопка питания (A)

После того как корзина и чаша будут надлежащим образом помещены в основной корпус, загорится индикатор питания. Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд. Активируется температура по умолчанию 200°C, при этом время приготовления будет установлено на 15 мин. Повторное нажатие кнопки питания запустит процесс приготовления. Удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы выключить устройство. Все индикаторы погаснут, вентилятор перестанет работать.

**Примечание.** Во время приготовления можно нажимать кнопки, чтобы управлять приостановкой и запуском процесса приготовления.

### Нажмите кнопку (B)

Нажмите кнопку предварительных настроек, чтобы пролистать 8 популярных вариантов блюд. После выбора запускается функция заданного времени и температуры приготовления.

### Кнопка регулировки температуры (E)

Нажмите кнопку регулировки температуры и используйте кнопки (C+D), чтобы увеличить или уменьшить температуру приготовления с шагом 5°C. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро изменить температуру. Диапазон регулировки температуры: 80–200°C.

### Кнопка регулировки времени (F)

Нажмите кнопку регулировки времени и используйте кнопки (C+D), чтобы увеличить или уменьшить время приготовления с шагом 1 минута. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро изменить время.

### Ключ бронирования (G)

Выбор кнопки бронирования (G) и кнопки предварительной настройки (B) позволяет установить резервирование для отложенного запуска работы агрегата максимум на 24 часа, увеличения или уменьшения с помощью кнопок C + D

## НАСТРОЙКИ

По таблице ниже можно выбрать основные настройки для разных ингредиентов.

**Примечание.** Помните, что данные настройки являются ориентировочными. Так как ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать лучшие настройки для имеющихся у вас ингредиентов.

Благодаря технологии Rapid Air воздух в приборе нагревается мгновенно.

Кратковременное извлечение чаши из прибора во время приготовления горячим воздухом почти не нарушает процесс.

### Советы

- Ингредиенты меньшего размера требуются немного меньше времени для приготовления, чем крупным.
- Для приготовления более крупной партии ингредиентов потребуется лишь немного увеличить время, для партии меньшего размера — немного уменьшить.
- Перемешивание ингредиентов небольшого размера в середине процесса приготовления дает оптимальный результат и помогает устранить их неравномерное приготовление.
- Добавьте немного масла в картофеле, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла жарьте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрогриле слишком жирные ингредиенты, например сосиски.
- Закуски, которые можно запечь в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- Оптимальный объем для получения хрустящего картофеля фри составляет 500 г.
- Используйте готовое тесто для приготовления закусок с начинкой. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление в сравнении с домашним тестом.
- Поместите в корзину аэрогриля форму или блюдо для выпекания, если необходимо испечь торт или киш или обжарить хрупкие продукты или продукты с начинкой.
- В аэрогриле также можно разогревать пищу. Для этого установите температуру на 150°C на время до 10 минут.

	Мин./макс. количество (г)	Температура (°C)	Время (мин.)
Стейк	100-600	180	16
Курица	100-500	180	25
Креветки	100-500	180	12
Рыба	100-500	180	18
Пицца	100-500	200	20
Картофель фри	100-500	200	17
Выпечка	100-500	200	17
Сушеные овощи/фрукты	100-500	80	240 (4 ч.)

## ОЧИСТКА

Выполняйте очистку прибора после каждого использования.

Чаша и корзина с антипригарным покрытием. Не используйте для очистки металлические чистящие материалы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

1. Извлеките вилку из розетки и дайте прибору остыть.

**Примечание.** Извлеките чашу, чтобы аэрогриль остывал быстрее.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и корзину, используя теплую воду, небольшое количество моющего средства и неабразивную губку. Для удаления остатков загрязнений можно воспользоваться обезжиривающим средством.

**Совет.** Если грязь прилипла к корзине или снизу чаши, заполните чашу теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Поместите корзину в чашу и оставьте чашу с корзиной в воде приблизительно на 10 минут.

4. Очистите прибор внутри, используя теплую воду и неабразивную губку.
5. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки продуктов.

## ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

### Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

### Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

### Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

### Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

### Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

### Импортер:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г. Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Аэрогриль не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку в заземленную розетку.
	Не настроен таймер.	Установите таймер на требуемое время приготовления, чтобы включить прибор.
Ингредиенты, жарившиеся в аэрогриле, не готовы.	Слишком большое количество ингредиентов в корзине.	Поместите ингредиенты в корзину меньшими партиями. Меньшие партии готовятся более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите температуру на требуемое значение (см. раздел «Настройки» в главе «Эксплуатация устройства»).
	Слишком короткое время приготовления.	Установите таймер на требуемое значение (см. раздел «Настройки» в главе «Эксплуатация устройства»).
Ингредиенты прожарились неравномерно.	Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать в середине процесса приготовления.	Ингредиенты, находящиеся сверху или поперек друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине процесса приготовления. См. раздел «Настройки» в главе «Эксплуатация устройства».
Жареные закуски не хрустят на выходе из аэрогриля.	Использован тип закусок, предназначенных для приготовления в стандартной фритюрнице.	Используйте закуски для запекания в духовке или нанесите сверху немного масла, чтобы они стали хрустящими.
Чаша не устанавливается в прибор надлежащим образом.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте корзину выше отметки МАКС.
	Корзина неправильно установлена в чашу.	Вставьте корзину в чашу до щелчка.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	При приготовлении жирных ингредиентов в аэрогриле в чашу протечет большое количество жира. Жир образует белый дым, и чаша может нагреваться больше обычного. Это не влияет на прибор или конечный результат.
	В чаше остался жир после предыдущего использования.	Белый дым образуется от нагревающегося в чаше жира. Тщательно очищайте чашу после каждого использования.
Картофель фри прожаривается неравномерно.	Несоответствующий тип картофеля.	Используйте свежий картофель. Убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
	Картофельные палочки не промыты надлежащим образом перед жаркой.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал снаружи.
Картофель фри не хрустит на выходе из аэрогриля.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле.	Тщательно высушите картофельные палочки перед добавлением масла.
		Для большей хрусткости нарежьте картофель мельче.
		Для большей хрусткости добавьте больше масла.



## Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил:

■ Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

## ФРИТКОВНИЦА БЕЗТЛУЩЕВАЯ

Перед подключением устройства убедитесь, что данные на табличке znamionowej соответствуют свойствам сети запитывающей.

Электрическое безопасность этого устройства может быть обеспечено только при правильном заземлении.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

## ВВЕДЕНИЕ

Та фритковница безтлушцева oferuje łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionej żywności. Stosując gorące, szybko przepływające powietrze i górny ruszt, pomaga w przygotowaniu różnorodnych dań. Najlepszą cechą frytkownicy beztлушцевой jest to, że podgrzewa żywność ze wszystkich stron i większość składników nie wymaga żadnego oleju.

## ОПИС ОБЩИЙ: (rys. 1)

1. Panel sterowania
2. Koszyk
3. Przycisk zwalniania koszyka
4. Uchwyt koszyka
5. Obudowa główna
6. Brytfanna
7. Wylot powietrza
8. Przewód zasilający

## ВАЖНЫЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

При использовании устройства всегда следует соблюдать основные указания безопасности, включая в то числе:

1. Прочтите все инструкции по безопасности.
  2. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Дотыкайтесь только рукоятки или кнопки.
  3. Если поблизости есть дети, то в процессе использования обязательно держите их подальше.
  4. Убедитесь, что все продукты питания находятся в корзине и не касаются элементов нагревательных.
  5. Не оставляйте шнура запитывающего за пределами стола или не позволяйте им касаться горячей поверхности.
  6. Не используйте продукт с поврежденным кабелем или вилкой, а также поврежденным шнуром или вилкой, а также поврежденным шнуром или вилкой, а также поврежденным шнуром или вилкой.
  7. Провод никогда не тяните за шнур, всегда за ручку.
- Выключите устройство перед перемещением устройства. Используйте оба руки при перемещении устройства.

8. Не используйте другое оборудование, кроме того, которое поставляется с продуктом. Использование оборудования, не рекомендованного производителем, может привести к несчастным случаям или травмам.
9. Не размещайте устройство на горячей поверхности или вблизи плиты газовой или электрической или в нагретом духовке, или микроволновой печи.
10. Не закрывайте отверстия всасывающие и выхлопные воздуха, когда устройство работает.
11. Температура доступных поверхностей во время работы устройства может быть высокой. Если поврежден кабель питания, то для предотвращения несчастных случаев, он должен быть заменен производителем, сервисом или квалифицированным специалистом.
12. Выньте вилку из розетки запитывающей, если устройство не используется и перед чисткой. Перед чисткой или разборкой устройства убедитесь, что устройство полностью остыло.
13. Чтобы отключить устройство, поверните ручку (выключатель) и выньте вилку. Не тяните за ручку и никогда не тяните за шнур.
14. Не чистите металлические детали, которые могут отломаться и касаться частей электрических, это может привести к поражению электрическим током.
15. Чтобы избежать ожогов, при работе устройством используйте всегда ручки и ручки.
16. Заполнение брызговики маслом создает опасность возгорания.
17. Не прикасайтесь к внутренностям устройства во время работы.
18. Не подключайте/отключайте вилки или не прикасайтесь к панели управления пальцами.
19. Не ставьте устройство на стол или другие поверхности. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади, по бокам и над устройством.
20. Немедленно отключите устройство, когда увидите выходящий из него густой дым. Подождите, пока дым полностью не выветрится, прежде чем пытаться разобрать устройство.
21. Убедитесь, что устройство установлено на ровной, устойчивой поверхности.
22. При использовании и перед чисткой устройства необходимо оставить устройство на 30 минут, чтобы остыло.
23. Не используйте в открытых местах.
24. Если кабель электрический перегружен другими устройствами, то устройство может не работать должным образом.
25. Устройство используется только в соответствии с назначением.
26. **ОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Некоторые устройства электрические содержат функцию подогрева. Поверхности, также те, которые выполняют эту функцию, могут быть

- nagrzewać. Temperatura jest różnie postrzegana przez różne osoby, więc należy OSTROŻNIE korzystać z tego sprzętu. Sprzęt powinien być chwytyany tylko za przeznaczone do tego celu uchwyty i powierzchnie; korzystaj z zabezpieczeń przed poparzeniami, jak rękawice lub podobne przedmioty. Przed dotknięciem powierzchni innych niż te przeznaczone do chwytania należy odczekać nieco czasu na ich ostygnięcie.
- Podczas przenoszenia urządzenia wypełnionego gorącym olejem lub innymi gorącymi płynami należy zachować wyjątkową ostrożność.
  - Należy zawsze podciążyć wtyczkę najpierw do urządzenia, a następnie przewód do gniazda ściennego. Aby odłączyć, należy obrócić pokrętło sterujące do położenia „Wyl.”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
  - Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku ośmiu lat i powyżej i osoby niepełnosprawne fizycznie, zmysłowo lub umysłowo, albo nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile mają nadzór lub przeszkolenie dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone przynajmniej 8 lat i są nadzorowane.
  - Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
    - Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie płukać pod kranem ze względu na wewnętrzne komponenty elektroniczne.
    - Nie dopuścić do przedostania się płynów do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem lub zwarcia.
    - Urządzenie i jego przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci.
    - Nie podłączać urządzenia do gniazda ściennego bez uziemienia. Zawsze sprawdzać, czy wtyczka jest poprawnie umieszczona w gnieździe ściennym.
    - Nie podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
    - Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrusy lub zasłony.
    - Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
    - Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
    - Podczas smażenia z użyciem gorącego powietrza z otworów wylotowych powietrza wydostaje się gorąca para wodna. Nie należy zbliżać rąk ani twarzy do wydostającej się pary ani do otworów wylotowych powietrza. O gorącej parze i powietrzu należy również pamiętać podczas wyjmowania pojemnika z frytkownicy.
      - Podczas korzystania z urządzenia jego dostępne powierzchnie mogą się silnie rozgrzewać.
      - Aby uniknąć niebezpieczeństwa, wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego urządzenia należy powierzyć producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach.
      - Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Bezpieczne korzystanie z urządzenia w środowisku takim jak pomieszczenia kuchenne dla pracowników, gospodarstwa rolne, motele i inne obiekty o przeznaczeniu innym niż mieszkalne może być niemożliwe.
      - Gwarancja nie obowiązuje w razie wykorzystywania urządzenia do celów komercyjnych lub pół-komercyjnych oraz w razie nieprzestrzegania instrukcji obsługi.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie etykiety lub naklejki.
- Dokładnie wymyj koszyk i brytfannę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą nieściernej gąbki.
- Przetrzyj wnętrze i obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

**Jest to frytkownica beztłuszczowa wykorzystująca gorące powietrze; nie wypełniaj brytfanny bezpośrednio olejem ani tłuszczem.**

### PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- Umieść urządzenie na równej, poziomej i stabilnej powierzchni.
 

**Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.**
- Umieść koszyk w brytfannie (rys. 3).
 

**Nie wypełniaj brytfanny olejem ani innym płynem.**

**Nie umieszczaj niczego na urządzeniu. Spowodowałoby to zakłócenie przepływu powietrza i wpłynęło na wyniki smażenia beztłuszczowego.**

### UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Frytkownica beztłuszczowa może przygotowywać szeroką gamę składników.

#### Smażenie z użyciem gorącego powietrza

- Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.
- Ostrożnie wyjmij brytfannę z frytkownicy beztłuszczowej (rys. 6).

- Umieść w koszyku produkty do smażenia. (Rys. 5)
- Wsuń brytfannę z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej (rys. 4).

Ostrożnie wyrównaj brytfannę z przewodnicami w obudowie frytkownicy.

**Nigdy nie używaj brytfanny bez włożonego koszyka.**

**Ostrzeżenie: Podczas pracy urządzenia oraz przez pewien czas po jej zakończeniu nie dotykaj brytfanny, gdyż mocno się ona nagrzeje. Trzymaj brytfannę tylko za jej uchwyt.**

- Ustal czas smażenia w zależności od użytych produktów (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale).
- Niektóre produkty spożywcze wymagają zamieszania w trakcie obróbki termicznej (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale). Aby zamieszać składniki, wyjmij brytfannę z urządzenia za pomocą uchwyty i nią potrząśnij. Następnie wsuń brytfannę z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej

**Ostrzeżenie:** Podczas potrząsania zachowaj ostrożność, aby nie nacisnąć przycisku odblokowującego na ręczce. (Rys. 3)

**Porada:** Aby zmniejszyć wagę, możesz wyjąć koszyk z brytfanny i potrząsnąć tylko koszykiem. Aby to zrobić, wyjmij brytfannę z urządzenia, umieść ją na odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, naciśnij przycisk na uchwycie i wyjmij koszyk z brytfanny.

**Porada:** Jeśli minutnik został ustawiony na połowę czasu przygotowania, rozlegnie się brzęczyk, gdy nadejdzie czas na zamieszanie składników. Jednakże oznacza to, że trzeba ponownie ustawić minutnik na pozostały czas gotowania po wymieszaniu.

- Po rozlegnięciu się brzęczyka minutnika ustaw pozostały czas gotowania. Wyjmij brytfannę z urządzenia.

**Uwaga:** Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, ustaw czas na 1.














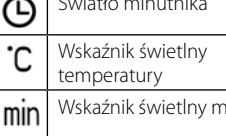
- Sprawdź, czy żywność została odpowiednio opieczona. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż brytfannę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij brytfannę z frytkownicy beztłuszczowej, umieść na blacie, naciśnij przycisk zwalniania koszyka i wyjmij koszyk z brytfanny.

**Nie obracaj koszyka go góry dnem, gdy jest do niego ciągle umocowana brytfanna, gdyż nadmiar oleju, który zebrał się na spodzie brytfanny, wycieknie na jedzenie.**

**Brytfanna i jedzenie są gorące. W zależności od typu żywności we frytkownicy beztłuszczowej z brytfanny może wydobywać się para.**

- Umieść zawartość kosza w misce lub na talerzu.
- Gdy część żywności jest gotowa, frytkownica beztłuszczowa jest natychmiast gotowa do przygotowania następnej partii.

### INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA

Przycisk	A		Włącznik
Przycisk	B		Program
Przycisk	C		Minutnik/„Obniżenie” temperatury
Przycisk	D		Minutnik/„Podwyższenie” temperatury
Przycisk	E		Ustawianie temperatury
Przycisk	F		Ustawianie minutnika
Przycisk	G		Przycisk uruchamiania z opóźnieniem
Wskaźnika	H		Wskaźnik świetlny wentylatora
Wskaźnika	I		Wskaźnik świetlny nagrzewania
Wskaźnika	J		Światło temperatury
Wskaźnika	K		Światło minutnika
Wskaźnika	L		Wskaźnik świetlny temperatury
Wskaźnika	M		Wskaźnik świetlny minutnika
Wskaźnika	N		Wskaźnik świetlny przepisu

### INSTRUKCJA OBSŁUGI:

#### Włącznik (A)

Po prawidłowym umieszczeniu koszyka i brytfanny w obudowie głównej włączy się wskaźnik zasilania. Naciśnij i przez 3 sekundy przytrzymaj włącznik, by aktywować domyślną temperaturę urządzenia 200°C oraz czas gotowania 15 minut. Naciśnij włącznik po raz drugi, by rozpocząć proces opiekania. Naciśnij włącznik na 3 sekundy, by wyłączyć urządzenie. Wszystkie światła zgasną, wentylator wyłączy się.

**Uwaga:** Podczas gotowania możesz nacisnąć przyciski w celu ustawienia przerwy lub rozpoczęcia gotowania.

**Przycisk resetowania (B)**

Naciśnij przycisk resetowania, by wybrać jeden z 8 popularnych rodzajów żywności. Po dokonaniu wyboru ustawione zostaną zaprogramowany czas i temperatura gotowania.

**Przycisk ustawiania temperatury (E)**

Naciśnij przyciski ustawiania temperatury i użyj przycisków C+D do zwiększania lub zmniejszania temperatury gotowania o 5°C za każdym naciśnięciem. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, by szybko zmieniać temperaturę. Zakres ustawiania temperatur: 80°C – 200°C.

**Przycisk ustawiania minutnika (F)**

Naciśnij przycisk sterowania minutnikiem i użyj przycisków C+D do zwiększania lub zmniejszenia czasu gotowania o jedną minutę za każdym naciśnięciem. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, by szybko zmieniać czas.

**Klucz rezerwacji (G)**

Wybranie klawisza rezerwacji (G) i klawisza Preset (B) umożliwi ustawienie rezerwacji na opóźnione rozpoczęcie pracy urządzenia o maksymalnie 24 godziny, zwiększenie lub zmniejszenie za pomocą klawiszy C + D

**USTAWIENIA**

Dzięki poniższej tabeli można łatwo wybrać podstawowe ustawienia dla konkretnych produktów żywnościowych.

**Uwaga:** Pamiętaj, że podane parametry są wartościami sugerowanymi. Składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, więc nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla każdego z nich.

Ponieważ technologia szybkiego przepływu powietrza podgrzewa je w urządzeniu, wyjęcie z niego na krótko brytfanny w trakcie gotowania beztłuszczowego ma niewielki wpływ na ten proces.

**Wskazówki**

- Mniejsze kawałki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu obróbki niż większe kawałki.
- Większa ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie dłuższego czasu obróbki, mniejsza ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie krótszego czasu obróbki.
- Przemieszanie drobniejszych produktów po upływie połowy czasu obróbki optymalizuje rezultat końcowy i pozwala zwiększyć równomierność zrumienienia.
- Aby zwiększyć chrupkość surowych ziemniaków, dodaj niewielką ilość oleju. Smaż składniki we frytkownicy beztłuszczowej w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie przygotuj we frytkownicy beztłuszczowej wyjątkowo tłustych składników, jak kiełbasa.

- Przekąski, które mogą być przygotowywane w piekarniku, także mogą być przygotowane we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość frytek umożliwiającą uzyskanie chrupkości to 500 g.
- Do przygotowania przekąsek z nadzieniem użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu obróbki niż ciasto przygotowane w domu.
- Umieść w koszyku go smażenia folię do pieczenia lub naczynie do pieczenia, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub żywność z nadzieniem.
- Możesz także używać frytkownicy beztłuszczowej do podgrzewania jedzenia. Aby podgrzać żywność, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

	Min.-maks. Ilość (g)	Temperatura (C°)	Czas (min.)
Stek	100-600	180	16
Kurczak	100-500	180	25
Krewetki	100-500	180	12
Ryba	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Frytki	100-500	200	17
Pieczenie	100-500	200	17
Suszone warzywa/owoce	100-500	80	240 (4 godz.)

**CZYSZCZENIE**

Po każdym użyciu wyczyść urządzenie. Brytfanna i koszyk do pieczenia z nieprzywierającą powierzchnią. Nie używaj metalowych narzędzi kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż może to uszkodzić nieprzewierającą powierzchnię.

- Odłącz wtyczkę zasilania od gniazda ściennego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

**Uwaga:** Wymij brytfannę, by frytkownica beztłuszczowa szybciej stygła.

- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- Umyj brytfannę i koszyk w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą nieściernej gąbki. Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć resztki zanieczyszczeń.


**Porada:** Jeśli do koszyka lub spodu brytfanny przyklei się brud, wypełnij brytfannę gorącą wodą z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń. Umieść

koszyk w brytfannie i pozostaw do namoczenia przez około 10 minut.

- Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
- Wyczyść element grzewczy szczotką czyszczącą, by usunąć wszelkie pozostałości po jedzeniu.

**ROZWIĄZANIE**

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie pracuje.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazda ściennego	Podłącz przewód zasilający do uzziemionego gniazda sieciowego.
	Nie ustawiono minutnika.	Ustaw minutnik na żądany czas przygotowania, by włączyć urządzenie.
Składniki opiekane we frytkownicy nie są jeszcze gotowe.	Ilość żywności w koszyku jest zbyt duża.	Umieść w koszyku mniejsze ilości żywności. Mniejsze ilości smażyć się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw temperaturę na wymaganą wartość (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw minutnik na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”).
Składniki smażą się we frytkownicy nierówno.	Niektóre rodzaje żywności wymagają mieszania, gdy upłynie połowa ustawionego czasu gotowania.	Składniki leżące na górze lub naprzeciwko siebie (np. frytki) muszą być potrząśnięte w trakcie gotowania. Patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”.
Usmażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu ich z frytkownicy.	Użyto rodzaju przekąski, która powinna być przygotowana w tradycyjnym oleju.	Użyj przekąsek przeznaczonych do piekarnika lub lekko pokryj je olejem, by uzyskać większą chrupkość.
Nie można prawidłowo wsunąć brytfanny do urządzenia.	Zbyt wiele składników w koszyku.	Nigdy nie przepelniaj koszyka ponad wskaźnik MAKŚ.
	Koszyk nie został prawidłowo ułożony w brytfance.	Wciśnij koszyk w dół do brytfanny, aż rozlegnie się kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotowana jest tłusta żywność.	Podczas smażenia tłustych składników, do brytfanny wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym i brytfanna może się nagrzać bardziej, niż zazwyczaj. Nie wpłynie to na urządzenie ani wynik końcowy.
	W brytfannie ciągle są obecne resztki tłuszczu pozostałe po poprzednim użyciu.	Biały dym jest powodowany przez tłuszcz nagrzewający się w brytfannie; upewnij się, że brytfanna jest dokładnie myta po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierówno we frytkownicy beztłuszczowej.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają twarde podczas smażenia.
	Przed smażeniem surowe frytki nie zostały opłukane.	Opłucz surowe frytki, by usunąć z nich skrobię.
Usmażone frytki nie są chrupiące po wyjęciu ich z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od zawartej w nich ilości oleju i wody.	Upewnij się, że przed dodaniem oleju surowe frytki są prawidłowo osuszone.
		Potnij ziemniaki na mniejsze frytki, by uzyskać większą chrupkość.
		Dodaj nieco więcej oleju, by uzyskać większą chrupkość.

 **Utylizacja przyjazna środowisku**  
Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

**PRZECHOWYWANIE**

- Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj na jego ostygnięcie.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## FRITEZA ZA PRŽENJE VRELIM VAZDUHOM

Pre nego što priključite uređaj, proverite da li specifikacije sa pločice o podacima odgovaraju uslovima vaše naponske mreže.

Električna bezbednost ovog uređaja se može ostvariti samo ako je ispravno uzemljen.

### TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

### UVOD

Ova nova friteza za prženje vrelim vazduhom obezbeđuje lak i zdrav način pripreme vaših omiljenih namirnica. Zahvaljujući brzom cirkulaciji vrelom vazduhu i grejaču sa gornje strane, ova friteza može da priprema brojne namirnice. Najbolje od svega je da friteza za prženje vrelim vazduhom greje hranu sa svih strana, i za većinu namirnica nije potrebno dodati ni kap ulja.

### OPŠTI OPIS: (sl. 1)

1. Kontrolna tabla
2. Korpica
3. Dugme za otpuštanje korpice
4. Drška korpice
5. Glavno kućište
6. Posuda
7. Izdub za vazduh
8. Kabl napajanja

### VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA:

Kada koristite električne uređaje uvek morate poštovati osnovne bezbednosne mere, uključujući i sledeće:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Ne dodirujte zagrejane površine. Koristite ručice ili držače.
3. Neophodan je blizak nadzor kada deca koriste ovaj uređaj ili kada se on koristi u njihovoj blizini.
4. Sve namirnice moraju biti u unutrašnjoj posudi i ne smeju doći u dodir sa grejnim elementima.
5. Ne dozvolite da kabli visi sa ivice stola ili da dodiruje zagrejane površine.
6. Ne rukujte uređajem ako je oštećen kabl ili utikač ili ako je uređaj pokazivao neispravan rad ili ako je oštećen na bilo koji način. Odnosite uređaj u najbliži autorizovani servis na ispitivanje, popravku ili podešavanje.
7. Uvek izvlačite strujni kabl iz utičnice vukući za utikač – nikad vukući za kabl. Izvucite utikač iz utičnice pre pomeranja uređaja. Uređaj pomerajte obema rukama.
8. Ne koristite druge dodatke osim onih koje ste dobili uz ovaj proizvod. Upotreba neodobrenih podataka može proizvesti rizik ili povredu.

9. Ne stavljajte uređaj blizu izvora gasa ili električnog šporeta ili u zagrejanu rernu ili u mikrotalasnu pećnicu.
10. Ne prekrivajte ulaz i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
11. Temperatura spoljnih površina može biti povišena tokom rada uređaja. Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili slična kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.
12. Izvucite iz struje kada ne koristite uređaj i pre čišćenja. Sačekajte da se uređaj ohladi pre nego što stavljate ili skidate bilo koje delove i pre čišćenja uređaja.
13. Da isključite uređaj, prvo okrenite kontrole na OFF, a zatim izvucite utikač. Uvek vucite za utikač, nikad ne vucite za kabl.
14. Ne čistite metalnom žicom, jer mogu otpasti komadi s nje i dotaknuti električne delove, što stvara rizik od strujnog udara.
15. Da biste izbegli slučajne opekotine, uvek koristite ručice i dugmad za rukovanje ovim uređajem.
16. Ne sipajte ulje u spoljašnju posudu jer to može uzrokovati požar.
17. Dok uređaj radi, ne dodirujte njegovu unutrašnjost.
18. Ne dodirujte/uklanjajte utikač i ne rukujte kontrolnim panelom mokrim rukama.
19. Ne naslanjajte uređaj na zid ili na druge uređaje. Ostavite barem 10 cm slobodnog prostora iza, sa strane i iznad uređaja.
20. Odmah isključite uređaj iz struje ako tamni tim počne da izlazi iz njega. Sačekajte da dim nestane pre nego što uklonite spoljašnju posudu iz uređaja.
21. Uređaj mora stajati na horizontalnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
22. Potrebno je oko 30 minuta da se uređaj ohladi pre nego što može da se čisti ili da se njime bezbedno rukuje.
23. Ne koristite na otvorenom.
24. Ako su drugi uređaji preopterili strujno kolo, onda ovaj uređaj možda neće ispravno raditi.
25. Ne koristite ovaj uređaj ni za šta drugo osim za ono za šta je namenjen.
26. **UPOZORENJE:** Ovaj električni aparat ima funkciju grejanja. Na aparatu mogu da budu vrele i površine koje ne vrše funkciju grejanja. Pošto je percepcija temperature različita od osobe do osobe, ovaj aparat treba koristiti uz OPREZ. Ovaj aparat treba držati samo za namenske drške i površine za hvatanje, uz korišćenje zaštite od toplote, kao što su rukavice i slično. Površine koje nisu namenjene za hvatanje treba pustiti da se dovoljno ohlade pre dodirivanja.

27. Budite veoma pažljivi kad premeštate aparat u kome je vrelo ulje ili druge vrele tečnosti.
28. Uvek prvo priključite kabl na aparat, a zatim na utičnicu na zidu. Da biste ga isključili, okrenite kontrolno dugme na „Isključeno“, a zatim iskopčajte utikač iz napajanja.
29. Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 godina i starija, lica sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i lica sa nedovoljno iskustva i znanja ako imaju nadzor odrasle osobe ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje aparata i ako su svesna potencijalnih opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa ovim aparatom. Deca ne smeju da čiste i održavaju ovaj aparat ako nemaju bar 8 godina i ako nemaju nadzor tokom tih aktivnosti.
30. Držite aparat i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

- Ne potapajte kućište u vodu i ne ispirajte ga pod česmom jer ima elektronske i grejne komponente.
- Ne dozvolite da neka tečnost uđe u aparat da ne bi došlo do strujnog udara ili kratkog spoja.
- Držite aparat i njegov strujni kabl van domašaja dece.
- Ne priključujte aparat u neuzemljenu zidnu utičnicu. Uvek vodite računa da pravilno priključite utikač u utičnicu.
- Ne priključujte aparat u spoljni tajmer.
- Ne stavljajte aparat na zapaljive materijale ni blizu njih, poput stolnjaka ili zavese.
- Ne stavljajte ništa na aparat.
- Ne dozvolite da aparat bude bez nadzora dok radi.
- Tokom prženja vrelim vazduhom, kroz izduve za vazduh izlazi vrela para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i izduva za vazduh. Takođe, pazite se od vrele pare i vazduha kad vadite posudu za prženje iz aparata.
- Izloženi delovi mogu da se zagreju tokom upotrebe.
- Ako je naponski kabl oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, ovlašćeni serviser ili slično kvalifikovana osoba, kako ne bi došlo do štete.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Potencijalno nije pogodan za korišćenje u sredinama poput čajne kuhinje, farme, motela i drugih nestambenih prostora.
- Garancija ne važi ako se aparat koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili mimo uputstava.

### PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve nalepnice sa aparata.
3. Temeljno očistite korpicu i posudu vrelom vodom sa malo tečnosti za pranje i neabrazivnim sunđerom.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost aparata vlažnom krpom.

**Ovo je bezuljna friteza, koja radi na vreo vazduh – ne stavljajte ulje ili mast direktno u posudu.**

### PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Postavite aparat na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.  
**Ne stavljajte uređaj na površine koje nisu otporne na toplotu.**
2. Stavite korpicu u posudu (sl. 3).  
**Ne punite posudu uljem ili nekom drugom tečnošću.**  
**Ne stavljajte ništa na aparat, jer će to poremetiti protok vazduha i uticati na rezultat prženja na vrelom vazduhu.**

### KORIŠĆENJE APARATA

Bezuljna friteza može da služi za pripremu brojnih namirnica.

#### Prženje vrelim vazduhom

1. Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite posudu iz friteze za prženje vrelim vazduhom (sl. 6)
3. Stavite namirnice u unutrašnju posudu za prženje. (Slika 5)
4. Vratite posudu u fritezu za prženje vrelim vazduhom (sl. 4)

Pažljivo poravnajte spoljašnju posudu sa ulegnućima u telu friteze.

**Ne koristite posudu ako u kojoj nema korpice.**

**Opres: Ne dodirujte posudu dok friteza radi, kao i neko vreme posle toga, jer postaje vrelo. Posudu držite samo za dršku.**

5. Utvrdite vreme potrebno za pripremu namirnica (pogledajte odeljak „Podešavanje“ u ovom poglavlju).
6. Neke namirnice potrebno je promešati tokom pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanje“ u ovom poglavlju). Da biste promešali sastojke, izvucite posudu iz aparata držeći je za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u fritezu za prženje vrelim vazduhom

**Opres:** Tokom protresanja ne pritiskajte dugme za otpuštanje na dršci. (Slika 3)

**Savet:** Da biste smanjili težinu, možete da izvadite korpicu iz posude i da protresete samo nju. Da biste to uradili, izvadite posudu iz aparata, stavite je na

površinu otpornu na toplotu, pritisnite dugme na dršci i podignite korpu iz posude.

**Savet:** Ako podesite tajmer na pola vremena potrebnog za pripremu, čujete zvučni alarm tajmera kad bude potrebno protresti sastojke. Međutim, to znači da treba da ponovo podesite tajmer na potrebno preostalo vreme za pripremu posle trešanja.

7. Kad čujete alarm tajmera, podešeno vreme za pripremu je prošlo. Izvucite posudu iz aparata.












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



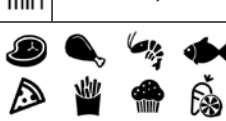
8. Pogledajte da li su namirnice pripremljene. Ako sastojci još nisu gotovi, samo vratite posudu u aparat i dodajte još nekoliko minuta tajmeru.
9. Da biste izvadili namirnice (npr. krompiriće), izvadite posudu iz friteze za prženje vrelim vazduhom, stavite je na ram za probu, pritisnite dugme za otpuštanje korpice i izvadite korpicu iz posude.

**Ne okrećite korpicu naopako dok je pričvršćena na posudu, jer će se tako sav višak masti sakupljen na dnu izliti na sadržaj. Posuda i sastojci su vreli. Zavisno od tipa sastojaka u fritezi, iz posude može da izbija para.**

10. Ispraznite unutrašnju posudu za prženje u činiju ili na tanjir.
11. Friteza za prženje vrelim vazduhom je spremna za pripremu nove ture namirnica čim se završi priprema prethodne ture.

## UPUTSTVA ZA KOMANDNU TABLU

Taster	A		Uključivanje
Taster	B		Unapred podešena vrednost
Taster	C		Smanjivanje vremena/temperature
Taster	D		Povećavanje vremena/temperature
Taster	E		Kontrola temperature
Taster	F		Tajmer
Taster	G		Dugme za odloženo pokretanje
svjetlo	H		Indikator ventilatora
svjetlo	I		Indikator grejanja
svjetlo	J		Indikator temperature
svjetlo	K		Indikator tajmera

svjetlo	L		Indikator temperature
svjetlo	M		Indikator tajmera
svjetlo	N		Indikator recepta

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU:

### Dugme za uključivanje/isključivanje (A)

Kad stavite korpicu i posudu u kućište na odgovarajući način, uključite se indikator napajanja. Ako pritisnete i 3 sekunde držite dugme za uključivanje/isključivanje, podesite se podrazumevana temperatura aparata od 200°C, a vreme kuvanja će biti podešeno na 15 minuta. Priprema hrane počinje kad ponovo pritisnete dugme za uključivanje/isključivanje. Pritisnite i držite dugme za uključivanje/isključivanje 3 sekunde da biste isključili aparat. Isključuju se sve lampice i ventilator prestaje da radi.

**Napomena:** Tokom pripreme možete da upravljate pauziranjem i početkom pripreme pritiskom na odgovarajuću dugmad.

### Dugme za unapred podešenu vrednost (B)

Pritisnite dugme za unapred podešenu vrednost da biste izabrali jedan od 8 popularnih izbora za pripremu hrane. Kad se izabere, aktivira se funkcija za unapred podešenu vrednost temperature i vremena pripreme.

### Dugme kontrole temperature (E)

Pritisnite dugme kontrole temperature i koristite dugmad C+D da biste povećali ili smanjili temperaturu kuvanja, sa korakom od 5°C. Pritisnite i držite dugme da biste brzo promenili temperaturu. Raspon kontrole temperature: 80°C – 200°C.

### Dugme tajmera (F)

Pritisnite dugme kontrole tajmera i koristite dugmad C+D da biste povećali ili smanjili vreme pripreme, sa korakom od jedan minut. Pritisnite i držite dugme da biste brzo promenili vreme.

### Dugme za rezervaciju (G)

Odabirom ključa za rezervaciju (G) i unaprijed postavljenog ključa (B) omogućeno je postavljanje rezervacije za odgođeni početak rada jedinice za najviše 24 sata, povećanje ili smanjenje za tipke C + D

## PODEŠAVANJA

Tabela ispod će vam pomoći u odabiru osnovnih podešavanja za namirnice.

**Napomena:** Imajte na umu da su ova podešavanja samo indikativna. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i proizvođaču, ne garantujemo najbolje podešavanje za ma koju vrstu namirnica.

Jer tehnologija brze cirkulacije vazduha momentalno ponovo zagreva vazduh u aparatu. Ako nakratko izvucete posudu iz aparata tokom prženja na vrelom vazduhom, nećete poremetiti proces.

### Saveti

- Malim namirnicama obično je potrebno nešto manje vremena za pripremu od velikih namirnica.
- Većoj količini namirnica potrebno je tek nešto više vremena za pripremu, a manjoj količini namirnica potrebno je tek nešto manje vremena za pripremu.
- Mešanje manjih namirnica tokom pripreme optimizuje krajnji rezultat i doprinosi ravnomernom prženju namirnica.
- Dodajte nešto ulja svežim krompirima kako bi bili hrskavi. Počnite da pržite namirnice u fritezi za prženje vrelim vazduhom nekoliko minuta od dodavanja ulja.
- U fritezi za prženje vrelim vazduhom ne spremaite veoma masne namirnice, kao što su kobasice.
- Grickalice koje možete da pripremate u pećnici možete da pripremate i u fritezi za prženje vrelim vazduhom
- Optimalna količina krompira za pripremu hrskavog pomfrita je 500 g.
- Koristite kupovno testo za pripremu punjenih grickalica. Kupovnom testu potrebno je i manje vremena za pripremu nego domaćem.
- Ako želite da spremate kolače, tartove, lomljiva ili punjena jela, u korpici friteze za prženje vrelim vazduhom stavite foliju za pečenje ili odgovarajuću tepsiju.
- Friteza za prženje vrelim vazduhom može da se koristi i za podgrevanje namirnica. Da biste podgrejali sastojke, podesite temperaturu na 150°C, a vreme do 10 minuta.

	Min-maks Količina (g)	Temperatura (C°)	Vreme (min.)
Biftek	100-600	180	16
Piletina	100-500	180	25
Škampi/račići	100-500	180	12
Riba	100-500	180	18
Pica	100-500	200	20
Pomfrit	100-500	200	17
Pečenje	100-500	200	17
Sušeno voće/povrće	100-500	80	240 (4 h.)

## ČIŠĆENJE

Očistite aparat posle svakog korišćenja. Posuda i korpica sa nelepljivom oblogom. Za čišćenje ne koristite metalni pribor ni abrazivna sredstva za čišćenje, jer tako možete da oštete nelepljivu oblogu.

- Izvucite kabl napajanja iz utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.

**Napomena:** Izvadite posudu da bi se friteza za prženje vrelim vazduhom brže ohladila.

- Obrišite spoljnu stranu aparata vlažnom krpom.
- Očistite korpicu i posudu vrelom vodom sa malo tečnosti za pranje i neabrazivnim sunderom. Možete koristiti sredstvo za odmaščivanje da biste uklonili preostale nečistoće.

**Savet:** Ako je prljavština zalepljena na korpicu ili dno posude, napunite posudu vrelom vodom sa malo tečnosti za ispiranje. Stavite korpicu u posudu i ostavite ih da se natapaju oko 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnim sunderom.
- Očistite grejni element četkom, da biste uklonili potencijalne ostatke hrane.

## ČUVANJE

- Isključite aparat i sačekate da se ohladi.
- Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

### Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!  
Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

## РЕШАВАНЈЕ ПРОБЛЕМА

Problem	Moguć uzrok	Rešenje
Friteza za prženje vrelim vazduhom ne radi.	Aparat nije priključen na struju.	Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste podesili tajmer.	Podesite tajmer na potrebno vreme pripreme da biste uključili uređaj.
Namirnice koje se spremaju u fritezi za prženje vrelim vazduhom nisu ispržene do kraja.	Ima previše namirnica u korpici.	U koricu stavljajte manje količine namirnica. Manje količine se ravnomernije prže.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na neophodno podešavanje (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“).
	Vreme pripreme je prekratko.	Podesite tajmer na potrebno vreme pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“).
Namirnice koje se spremaju u fritezi za prženje vrelim vazduhom nisu ravnomerno ispržene.	Neke namirnice moraju da se promešaju na polovini vremena pripreme.	Sastojci koji leže jedni preko drugih (npr. krompiri) moraju da se protresu na polovini vremena pripreme. Pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“.
Pržene grickalice nisu hrskave kad se izvade iz friteze za prženje vrelim vazduhom.	Koristite grickalice koje su namenjene pripremi u običnoj fritezi.	Koristite grickalice predviđene za pripremu u pećnici ili na grickalice nanosite malo ulja četkicom da bi bile hrskavije.
Ne mogu da pravilno vratim posudu u uređaj.	U korpici je previše namirnica.	Ne punitе koricu preko oznake MAX.
	Korpica nije pravilno postavljena u posudu.	Gurnite koricu u posudu tako da čujete klik.
Iz aparata izlazi beli dim.	Pripremate masne namirnice.	Ako u fritezi spremate masne namirnice, u posudu curi velika količina masti. Beli dim nastaje od ulja, a posuda se možda zagreva više nego obično. To ne utiče na aparat ni na krajnji rezultat.
	U posudi se i dalje nalazi masnoća zaostala od ranije.	Beli dim nastaje zagrevanjem masnoće u posudi. Redovno čistite posudu posle svake upotrebe.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Ne koristite odgovarajući tip krompira.	Koristite sveže krompire i uverite se da ostaju čvrsti tokom prženja.
	Niste isprali štapiće pomfrita pre prženja.	Dobro isperite štapiće pomfrita da biste im sprali skrob sa površine.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Hrskavost krompiriça zavisi od količine ulja i vode u njima.	Postarajte se da dobro osušite štapiće pomfrita pre nego što dodate ulje.
		Za hrskaviji rezultat, režite manje štapiće.
		Za hrskaviji rezultat, dodajte malo više ulja.

## УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ

Преди да свържете уреда, се уверете, че спецификациите на табелата с данни съответстват на електрическата мрежа.

Електрическата безопасност на уреда не може да се гарантира, ако не е правилно заземен.

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

## ВЪВЕДЕНИЕ

Този изцяло нов уред за пържене с въздух осигурява лесен и здравословен начин на приготвяне на предпочитани храни. С използването на циркулация на горещ въздух и горна скара, може да приготвя различни ястия. Най-голямото предимство е, че храната се загрева от всички страни и повечето ястия не изискват никакво олио.

## ОБЩО ОПИСНИЕ: (фиг. 1)

1. Панел за управление
2. Кошница
3. Бутон за освобождаване на кошницата
4. Дръжка на кошницата
5. Основен корпус
6. Тенджер
7. Изход за въздух
8. Захранващ кабел

## ВАЖНИ ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ:

Когато използвате електрически уреди е необходимо винаги да следвате посочените по-долу предпазни мерки:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и манипулаторите.
3. Необходимо е внимание при използване от или в близост до деца.
4. Дръжте всички съставки в кошницата и не позволявайте контакт с нагревателните елементи.
5. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или плота, или да докосва горещи повърхности.
6. Не работете с уреди, които имат повреден кабел или щепсел или след неправилно функциониране на уреда, или ако знаете, че е повреден. Върнете уреда в най-близкия упълномощен сервизен център за проверка, ремонт или настройка.
7. Винаги издърпайте щепсела от контакта. Никога не дърпайте кабела. Отстранете щепсела от контакта, преди да преместите уреда. При преместване на уреда използвайте и двете си ръце.
8. Не използвайте аксесоари, освен специално предназначени за продукта. Използването на неепоръчани приставки може да доведе до наранявания.
9. Не поставяйте в близост до горещи газови или електрически котлони или в нагрята фурна, или в микровълнова фурна.
10. Не покривайте въздушния вход и изход, когато уредът работи.
11. По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности е възможно да бъде висока. Ако има повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизни агенти или други квалифицирани лица, за да се избегнат опасности.
12. Изключвайте от контакта, когато не използвате или преди почистване. Оставете уреда да се охлади, преди да поставите или сменете аксесоари от него и преди почистване.
13. За да изключите, завъртете контрола на позиция ИЗКЛ. и отстранете щепсела от контакта. Винаги хващайте щепсела при изключване и никога кабела.
14. Не почиствайте с тел, тъй като това може да доведе до напукване на подложката и контакт с електрически части, което от своя страна да предизвика токов удар.
15. За да предотвратите случайни изгаряния, винаги използвайте ръкохватките и манипулаторите за работа с уреда.
16. Пълненето на кошницата с олио може да доведе до риск от пожар.
17. Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на работа.
18. Не поставяйте/изваждайте захранващия щепсел и не работете с контролния панел с влажни ръце.
19. Не поставяйте уреда до влажни стени или други уреди. Оставете свободно пространство от поне 10 cm от задната страна, отстрани и над уреда.
20. Незабавно изключвайте уреда, ако видите, че изпуска тъмен дим. Изчакайте изпускането на дим да спре преди да отстраните съда за пържене от уреда.
21. Уверете се, че уредът е поставен на хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
22. Оставете уредът да се охлади приблизително 30 минути преди да го почистите или да боравите с него безопасно.
23. Не използвайте навън
24. Ако електрическата верига бъде претоварена с други уреди, този уред е възможно да не работи правилно.

25. Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение.
26. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този електрически уред съдържа нагревателен елемент. Това може да доведе до нагриване на всички повърхности. Тъй като различни хора могат да зададат различни температури, уредът трябва да се използва **ВНИМАТЕЛНО**. Хващайте оборудването само за специално предназначени за това ръкохватки и повърхности; използвайте ръкавици или други подобни защитни средства. Изчакайте охлаждането на повърхностите, кит не са предназначени за хващане, преди да ги докоснете.
27. Бъдете особено внимателни при преместване на уреди, съдържащи гореща мазнина или други горещи течности.
28. Винаги първо свързвайте щепсела към уреда, а след това към захранващия контакт. За да изключите каната, поставете бутон в позиция "Off" и след това извадете щепсела от контакта.
29. Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или такива без опит и познания, само когато са под наблюдение или са инструктирани как да използват уреда по безопасен начин, и ако разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не по-възрастни от 8 години и не бъдат наблюдавани.
30. Дръжте уреда и кабела далеч от деца под 8 години.

- Не потапяйте корпуса във вода и не изплаквайте под течаща вода поради наличието на електроника и нагревател.
- Избягвайте проникване на течност в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
- Пазете уреда и захранващия му кабел извън обхвата на деца.
- Не включвате уреда в незаземен стенов контакт. Винаги се уверявайте, че щепселът се поставя правилно в стенния контакт.
- Не свързвайте уреда към превключвател с външен таймер.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до горими материали, като покривки за маси и завеси.

- Не поставяйте нищо от горната страна на уреда.
- Не оставяте уреда да работи без наблюдение.
- При пържене с горещ въздух, горещата пара се освобождава през отворите за изпускане на въздух. Пазете ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите на въздушния изход. Освен това внимавайте за горещата пара и въздух, когато отстранявате съда за пържене от уреда.
- Достъпните повърхности е възможно да се нагорещат по време на употреба.
- Ако захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или от квалифицирано лице, за да се избегнат евентуалните рискове.
- Този уред е създаден само за използване у дома. Възможно е да не е подходящ за безопасно използване в среда, като кухни за персонала, ферми, мотели и други нежилищни среди.
- Гаанцията става невалидна ако уредът се използва за професионални или полу-професионални цели или не в съответствие с инструкциите.

### ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете добре кошницата и тенджерата с гореща вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешността на уреда с влажна кърпа.

**Това уред за пържене без мазнина, който работи с горещ въздух; не пълнете директно купата за пържене с олио или други мазнини.**

### ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.  
**Не поставяйте уреда на нетоплоустойчива повърхност.**
2. Поставете кошницата в купата (Фиг. 3).  
**Не пълнете съда с олио или други течности.**  
**Не поставяйте нищо върху уреда, тъй като това ще доведе до нарушаване на въздушния поток и ще окаже влияние върху резултатите от пърженето.**

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Уредът за пържене без мазнина може да приготвя широка гама продукти.

#### Пържене с горещ въздух

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенов контакт.
2. Внимателно издърпайте купата от уреда за пържене с горещ въздух (Фиг.6)
3. Поставете съставките в кошницата. (фиг. 5)
4. Плъзнете купата в уреда за пържене с горещ въздух (Фиг. 4)  
Внимателно подравнете съда за пържене с водачите в корпуса на уреда за пържене с въздух.

**Никога не използвайте купата без поставена в нея кошница.**

**Внимание: Не докосвайте купата по време и малко след употреба, тъй като се нагорещява. Хващайте купата само за ръкохватката.**

5. Определете необходимото време за приготвяне на съставките (вижте раздела „Настройки“ в настоящата глава).
6. Някои съставки изискват разбъркване при половината от времето за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в настоящата глава). За да разклатите съставките, издърпайте купата от уреда, като държите ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда за пържене с горещ въздух.

**Внимание:** Не натискайте бутона за освобождаване на ръкохватката по време на разбъркването. (фиг. 3)

**Съвет:** За да се намали теглото, можете да отстраните кошницата от купата и разклатете само нея. За да направите това, издърпайте купата от уреда, поставете я на топлоустойчива повърхност, натиснете бутона на дръжката и повдигнете кошницата от купата.

**Съвет:** Ако зададете таймер за половината от времето на приготвяне, ще чуете звънеца на таймера, когато е необходимо да разклатите съставките. Това означава, че трябва да зададете таймера отново, на оставащото време за приготвяне след разклащането.

7. Когато чуете звънеца на таймера, времето за приготвяне е изтекло. Извадете съда от уреда.

**Забележка:** Освен това можете да изключите уреда ръчно. За да направите това, задайте времето на 1.

8. Проверете дали съставките са пригответени. Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера на още няколко минути.

9. За да извадите съставките (например пържени картофи), издърпайте купата от уреда за пържене с горещ въздух поставете я на рамката за изпробване, натиснете бутона за освобождаване на кошницата и повдигнете кошницата от купата.

**Не завъртате кошницата с горната страна надолу, когато все още е прикрепена към купата, тъй като събраната на дъното на купата остатъчна мазнина ще изтече в съставките.**

**Купата и съставките са горещи. В зависимост от типа на съставките в уреда за пържене с горещ въздух, е възможно купата да изпуска пара.**

10. Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или на чиния.
11. Когато партидата съставки е пригответена, уредът за пържене с горещ въздух е незабавно готов да приготви следващата.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

долна част	A		Голяма мощност
долна част	B		Предварителна настройка
долна част	C		Контрол управлението на намаляването на таймера/температура
долна част	D		Бутон за управление на намаляването на таймера/температура
долна част	E		Управление на температурата
долна част	F		Управление на таймера
долна част	G		Бутон за отлагане на старта част
светлина	H		Индикаторна светлина на вентилатора
светлина	I		Индикаторна светлина за нагриване
светлина	J		Светлинен индикатор за температура
светлина	K		Светлинен индикатор на таймера
светлина	L		Индикаторна светлина за температура
светлина	M		Индикаторна светлина на таймера





## ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА:

### Бутон на захранването (A)

След правилно поставяне на кошницата и купата в основния корпус се включва светлинен индикатор за мощност. Натиснете и задръжте бутона на захранването за 3 секунди, за да активирате температурата по подразбиране от 200°C на уреда. При това времето за приготвяне се установява на 15 минути. Натиснете бутона на захранването за втори път, за да стартирате процеса на приготвяне. Натиснете бутона на захранването за 3 секунди. Всички светлини изгасват и вентилаторът спира да работи.

**Забележка:** По време на готвенето можете да натискате бутоните за пауза и стартиране на приготвянето.

### Бутон за предварителна настройка (B)

Натиснете бутона за предварителна настройка, за да преминете през избор на 8 популярни храни. След като изберете, се стартира предварително зададена температура за приготвяне за предварително определен времеви период.

### Бутон за управление на температурата (E)

Натискайте бутоните за управление на температурата и използвайте бутоните C+D за увеличаване или намаляване на температурата на приготвяне с 5°C. Натиснете и задръжте бутона за бърза смяна на температурата. Диапазон за управление на температурата: 80-200°C.

### Бутон за управление на таймера (F)

Натиснете бутона за управление на таймера и използвайте бутоните C+D за увеличаване или намаляване на температурата на приготвяне с по една минута. Натиснете и задръжте бутона за бърза промяна на времето.

### Бутон за резервация (G)

Избирането на ключ за резервация (G) и ключ за предварително задаване (B) позволяват да се зададе резервация за забавено стартиране на работата на устройството с максимум 24 часа, увеличаване или намаляване с клавишите C + D

## НАСТРОЙКИ

Следващата таблица ще ви помогне да изберете основните настройки за съответните съставки.

**Забележка:** Имайте предвид, че настройките са само ориентировъчни. Тъй като съставките имат различен произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме, че предварителните настройки са най-добрият избор.

Тъй като горещият въздух незабавно подгръзва вътрешността на уреда.

Лекото издърпване на купата извън уреда по време на пържене с горещ въздух нарушава самия процес.

## Съвети

- По-малките съставки обикновено изискват по-малко време за подготовка от големите.
- Голямото количество съставки изисква по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество - по-кратко.
- Разбъркването на малките съставки на половината от времето за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да предотврати неравномерно изпържване.
- Добавете малко олио към пресните картофи за по-добър резултат. Пържете съставките си в уреда за пържене с горещ въздух няколко минути след като добавите олиото.
- Не пригответе изключително мазни съставки, като наденици, в уреда за пържене с горещ въздух.
- Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да се приготвят и в уреда за пържене с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картофи е 500 g.
- Използвайте предварително приготвено тесто за пълнени закуски. Предварително приготвеното тесто изисква по-малко време за приготвяне от домашното.
- Поставете в кошницата на уреда за пържене с горещ въздух скара за печене или топлоустойчива плоча, ако искате да изпечете кейк или чупливи или пълнени съставки.
- Можете също да използвате уреда за пържене с горещ въздух за подгръване на храни. За да подгръвате съставки, задайте температура от 150°C за до 10 минути.

	Мин-макс количество (g)	Температура (С°)	Време (мин.)
Пържоли	100-600	180	16
Пиле	100-500	180	25
Скариди	100-500	180	12
Риба	100-500	180	18
Пица	100-500	200	20
Пържени картопки	100-500	200	17
Печене	100-500	200	17
Изсушени зеленчуци/ плодове	100-500	80	240 (4 h).

## ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяко използване. Купа и кошница с незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистване, тъй като е възможно да повредят незалепащото покритие.

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

**Забележка:** Извадете купата, за да може уредът за пържене с горещ въздух да се охлади по-бързо.

2. Избършете уреда отвън с влажна кърпа.
3. Почистете купата и кошницата с гореща вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате препарат за обезмасляване, за да отстраните останалите замърсявания.

**Съвет:** Ако по кошницата или по дъното на купата има полепна храна, напълнете купата с гореща вода и малко препарат за миене на съдове. Поставете кошницата в купата и оставете купата и кошницата да се накснат за приблизително 10 минути.

4. Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Почистете нагревателния елемент с четка, за да отстраните остатъците от храна.

## СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че частите са чисти и сухи.

## Съобразено с околната среда изхвърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът за пържене с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен.	Свържете захранващия щепсел към заземен стенов контакт.
	Необходимо е да зададете таймер.	Задайте таймера на необходимото време за приготвяне, за да включите уреда.
Храните не са добре приготвени.	Количеството на съставките в кошницата е твърде голямо.	Поставяйте по-малки партиди съставки. По-малките партиди се приготвят по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Задайте температурата на желаната настройка (вижте раздела „Настройки“ в глава „Използване на уреда“).
	Времето за приготвяне е твърде кратко.	Задайте таймера на желаното време за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в глава „Използване на уреда“).
Съставките се изпържват неравномерно в уреда.	Някои типове съставки трябва да се разбъркат на половината от времето за приготвяне.	Съставките, които са разположени от горната страна или напречно едни на други (например картопки) трябва да се разклащат на половината време за приготвяне. Вижте раздела „Настройки“ в глава „Използване на уреда“.
Пържените закуски не са хрупкави при изваждането им от уреда за пържене с горещ въздух.	Използвали сте тип закуски, които се приготвят най-добре по традиционния начин.	Използвайте фурна за закуски или леко намажете закуските с олио за получаване на по-хрупкав вариант.
Не мога да поставя купата правилно в уреда.	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над индикацията MAX.
	Кошницата не е поставена правилно в купата.	Натискайте кошницата надолу към купата, докато чуete щракване.
От уреда се издига бял дим.	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки в уреда за пържене с горещ въздух, в купата изтича голямо количество мазнина. Мазнината произвежда бял дим и купата може да се нагрее повече от обикновено. Това не оказва влияние върху уреда или крайния резултат.
	Купата все още съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Тъй като димът се дължи на нагряването на мазнината в купата, винаги я почиствайте правилно след всяко използване.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Не използвайте правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че остават твърди по време на пърженето.
	Не изплаквате картофените пръчици правилно преди да ги изпържите.	Изплакнете картофените пръчици правилно, за да отстраните скорбялата от външната им страна.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Хрупкавостта на картофките зависи от количеството олио и водата в картофките.	Винаги подсушавайте картофените пръчици правилно преди да ги добавите към олиото.
		Нареже по-тънки картофени пръчици за по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече олио за по-хрупкав резултат.

## ПОВИТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ

Перш ніж вмикати прилад в електричну розетку, необхідно перевірити чи співпадає напруга в місцевій електромережі зі значеннями, вказаними на табличці технічних даних адаптера. Електричну безпеку даного приладу можна гарантувати лише за умови забезпечення його правильного заземлення.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1500 Вт • 220-240 В • 50-60 Гц

## ВСТУП

Ця нова мультипич пропонує простий та здоровий спосіб приготування ваших улюблених страв. Завдяки швидкій циркуляції гарячого повітря та верхній решітці можна готувати численні страви. Найкраща особливість полягає в тому, що мультипич нагріває їжу з усіх боків, і для більшості інгредієнтів немає потреби додавати олію.

## ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І КОМПОНЕНТИ:

(Мал. 1)

1. Панель керування
2. Корзина
3. Кнопка розблокування корзини
4. Ручка корзини
5. Основа
6. Контейнер
7. Випуск повітря
8. Кабель живлення

## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:

При використанні електричних приладів треба завжди дотримуватись основних заходів з безпеки, а також наступного:

1. Уважно прочитайте усі інструкції.
2. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками.
3. Необхідно добре пильнувати, якщо прилад використовується дітьми або в їх присутності.
4. Викладайте продукти тільки у кошик та слідкуйте, щоб вони в жодному разі не потрапляли на нагрівальні елементи.
5. Слідкуйте, щоб кабель не звисав через край столу та не торкався гарячих поверхонь.
6. Не використовуйте будь-які прилади з пошкодженим кабелем або вилкою, або після несправності приладу чи будь-яких його пошкоджень. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту чи налагодження.
7. Вимикаючи прилад з розетки, беріться за штепсельну вилку, в жодному разі не тягніть за кабель.

Перш ніж переносити прилад, вимкніть його з розетки. Переносючи прилад, тримайте його двома руками.

8. Застосовуйте виключно надане з приладом додаткове устаткування. Використання додаткового устаткування, не рекомендованого виробником, може призвести до небезпечних ситуацій та травмування.
9. Не встановлюйте прилад поблизу газових чи електроплит та всередині нагрітих духовок і мікрохвильових пічок.
10. Не блокуйте вентиляційні отвори приладу під час його роботи.
11. Поверхні приладу, що працює, можуть сильно нагріватися. Заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом для запобігання виникнення небезпечних ситуацій.
12. Завжди вимикайте прилад з розетки, якщо він не використовується, та перш ніж проводити чистку. Зачекайте, поки прилад не охолоне, перш ніж встановлювати або знімати деталі, та перед чищенням.
13. Щоб відключити прилад від мережі, переведіть регулятор в положення OFF (ВИМК.), потім витягніть вилку з розетки. Завжди беріться за штепсельну вилку, не тягніть за шнур.
14. Не застосовуйте металеві щітки для чищення – від них можуть відламуватися частинки та потрапляти на електричні елементи приладу, що може призвести до ураження електричним струмом.
15. Щоб запобігти опікам, завжди беріться за ручки та регулятори приладу.
16. Не наливайте в сковорідку олію — це може стати причиною виникнення пожежі.
17. Не торкайтесь внутрішніх стінок приладу під час роботи.
18. Не вставляйте/втягуйте штепсельну вилку приладу, а також не натискайте елементи керування вологими руками.
19. Не вмикайте прилад, коли він стоїть впритул біля стіни та поряд із іншим обладнанням. Слід залишити щонайменше 10 см вільного простору з усіх сторін приладу та над ним.
20. Негайно витягніть вилку приладу з розетки, якщо з нього починає виділятися густий дим. Зачекайте, доки дим не розвіється, перш ніж витягувати сковорідку з приладу.
21. Прилад слід обов'язково встановлювати на горизонтальній, рівній та стійкій поверхні.

22. Перш ніж безпечно переміщувати чи очищувати прилад, залиште його охолонути щонайменше 30 хвилин.
23. Не користуйтеся приладом надворі.
24. Якщо електричне коло перевантажене іншими приладами, духовка може працювати неправильно.
25. Використовуйте прилад виключно за його призначенням.
26. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей електричний пристрій містить функцію нагрівання. Поверхні, навіть не функціональні, можуть нагріватися. Враховуючи те, що різні люди мають різну чутливість до температур, завжди користуйтеся пристроєм із ОБЕРЕЖНІСТЮ. Торкайтеся пристрою лише за призначені для цього ручки та поверхні та вдягайте рукавички або використовуйте інші варіанти захисту. Перед торканням поверхонь, окрім призначених для тримання, дочекайтеся їхнього достатнього охолодження.
27. Будьте надзвичайно обережними, якщо переміщуєте пристрій із гарячою олією або іншими гарячими рідинами.
28. Завжди підключайте кабель живлення спочатку до пристрою, а потім до розетки. Щоб повністю вимкнути пристрій, переведіть ручку керування в положення „Вимк“, а тоді відключіть штепсельну вилку від електричної розетки.
29. Діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи з браком досвіду або знань, можуть використовувати цей пристрій тільки під наглядом та тільки після проведення інструктажу щодо безпечного використання цього пристрою та усвідомлення небезпек, що виникають внаслідок неправильного його використання. Не дозволяйте дітям бавитись із цим пристроєм. До операцій з очищення та обслуговування пристрою можна допускати дітей лише за такої умови, що вони досягли 8-річного віку й перебувають під наглядом дорослих.
30. Зберігайте сам пристрій та його кабель в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
  - Не занурюйте корпус у воду та не промивайте його під краном, щоб не пошкодити електронні та нагрівальні елементи.
  - Уникайте потрапляння рідин всередину пристрою, щоб уникнути ураження електричним струмом або короткого замикання.
  - Зберігайте цей пристрій та його шнур живлення в місцях, недосяжних для дітей.

- Не підключайте цей пристрій до розетки без заземлення. Завжди перевіряйте правильність встановлення штепсельної вилки в розетку.
- Не підключайте цей пристрій до зовнішнього перемикача з таймером.
- Не встановлюйте цей пристрій на займісті матеріали, такі як скатертини чи штори, або поблизу від них.
- Не кладіть нічого зверху пристрою.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час його роботи.
- Під час смаження гарячим повітрям кризь отвори виходить гаряча пара. Тримайте ваші руки та обличчя на безпечній відстані від пари та повітряних отворів. Звертайте особливу увагу на гарячу пару та повітря, коли виймаєте контейнер для смаження з пристрою.
- Відкриті для доступу поверхні пристрою можуть нагріватися під час його роботи.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого шнура живлення має виконуватися виробником, його представником із технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
- Цей пристрій призначений лише для побутового використання. Використовувати його в буфетах для персоналу, на фермах, в мотелях та інших нежилых приміщеннях може бути небезпечним.
- Якщо пристрій використовується в професійних або напівпрофесійних цілях, чи з порушенням вимог інструкції, гарантійні зобов'язання скасовуються.

#### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Зніміть усі наклейки та наліпки з пристрою.
3. Ретельно очистіть корзину та контейнер м'якою неабразивною губкою та гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу.
4. Протріть зовнішні та внутрішні стінки пристрою вологою тканиною.

**Ця мультіпіч працює без олії, з використанням гарячого повітря. Не заливайте в неї олію або жир.**

#### ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть пристрій на стійку, горизонтальну та рівну поверхню.  
**Не встановлюйте пристрій на нетермостійкій поверхні.**

2. Вставте корзину в контейнер (мал. 3).  
**Не заливайте у контейнер олію або іншу рідину.  
Не кладіть нічого зверху пристрою. Це може порушити потік повітря і погіршити результати смаження гарячим повітрям.**

#### ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

У мультіпічі можна готувати різноманітні продукти без додавання олії.

##### Приготування на гарячому повітрі

1. Вставте штепсельну вилку пристрою в заземлену розетку.
2. Обережно витягніть контейнер з мультіпічі (мал. 6)
3. Покладіть продукти у корзину. (мал. 5)
4. Встановіть контейнер назад у мультіпіч (мал. 4)

Слідкуйте, щоб піддон став на напрямні всередині корпусу.

**Ніколи не використовуйте піддон без корзини на ньому.**

**Застереження: Не торкайтеся контейнера під час використання та деякий період після його завершення, тому що він дуже нагрівається. Тримайте контейнер лише за ручку.**

5. Виберіть правильний час приготування продуктів (див. розділ „Налаштування“ у цій главі).
6. Деякі продукти слід переміщувати в середині процесу приготування (див. розділ „Налаштування“ у цій главі). Щоб струсити продукти, витягніть контейнер із пристрою за ручку та струсіть його. Потім встановіть контейнер назад у мультіпіч

**Застереження:** Не натискайте кнопку розблокування під час струшування. (мал. 3)

**Порада:** Щоб зменшити вагу під час струшування, можна зняти корзину з контейнера і струшувати саму корзину. Для цього витягніть контейнер з пристрою, поставте на термостійку поверхню, натисніть кнопку на ручці і вийміть корзину з контейнера.

**Порада:** Якщо встановити таймер на половину часу приготування, ви почуєте сигнал таймера, коли потрібно струсити продукти. Однак після цього вам знадобиться знову встановити таймер на той час, що залишається до завершення приготування.

7. Коли ви почули сигнал таймера, встановлений час приготування закінчився. Витягніть контейнер з пристрою.

**Примітка:** Також пристрій можна вимкнути вручну. Для цього встановіть час на 1.

8. Перевірте, чи добре приготувались продукти. Якщо продукти ще не готові, просто встановіть контейнер назад у мультіпіч і встановіть таймер ще на декілька додаткових хвилин.
9. Щоб вийняти продукти (наприклад, картоплю фри), витягніть контейнер з мультіпічі, поставте його на термостійку поверхню, натисніть кнопку виймання корзини і підійміть корзину, щоб вийняти її з піддона.  
**Не перевертайте корзину догори дном, коли вона закріплена до контейнера. В такому разі надлишок олії з дна контейнера витече на продукти.  
Контейнер і продукти гарячі. Залежно від типу продуктів у мультіпічі з контейнера може виходити пара.**
10. Перекладіть продукти з корзини у миску чи тарілку.
11. Після приготування однієї порції продуктів можна одразу починати готувати наступну порцію.

#### ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Кнопка	A		Живлення
Кнопка	B		Попередні налаштування
Кнопка	C		Зменшення часу таймера/ температури
Кнопка	D		Збільшення часу таймера/ температури
Кнопка	E		Керування температурою
Кнопка	F		Керування таймером
Кнопка	G		Кнопка відкладеного запуску
Індикатор	H		Індикатор вентилятора
Індикатор	I		Індикатор нагрівання
Індикатор	J		Індикатор температури
Індикатор	K		Індикатор таймера
Індикатор	L		Індикатор температури
Індикатор	M		Індикатор таймера
Індикатор	N		Індикатор рецепта

**ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ:****Кнопка живлення (A)**

Після правильного встановлення корзини та контейнера у корпус вмикається індикатор живлення. Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд, щоб встановити стандартну температуру пристрою 200°C та час приготування на 15 хвилин. Натисніть кнопку живлення ще раз, щоб почати процес приготування. Натисніть і утримуйте кнопку живлення 3 секунди, щоб вимкнути пристрій. Всі індикатори вимикаються, вентилятор припиняє працювати.

**Примітка:** Під час приготування можна натискати кнопки для призупинення та початку приготування.

**Кнопка попереднього налаштування (B)**

Натисніть кнопку попереднього налаштування, щоб вибрати одну з 8 популярних страв. Після вибору встановлюються налаштовані температура та час приготування.

**Кнопка керування температурою (E)**

Натисніть кнопку керування температурою і потім змінійте температуру кнопками C+D на 5°C за одне натискання. Натисніть і утримуйте кнопку, щоб швидко змінити температуру. Діапазон налаштування температури: 80-200°C.

**Кнопка керування таймером (F)**

Натисніть кнопку керування таймером і потім змінійте налаштування часу приготування кнопками C+D по одній хвилині за одне натискання. Натисніть і утримуйте кнопку, щоб швидко змінити час.

**Кнопка бронювання (G)**

Вибір ключа бронювання (G) та попередньо встановленого ключа (B) дозволяє встановити бронювання для відкладеного запуску роботи пристрою максимум на 24 години, збільшення або зменшення за допомогою клавіш C + D

**НАЛАШТУВАННЯ**

Приведена нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування продуктів.

**Примітка:** Приймайте до уваги, що ці дані приводяться лише в якості загальних рекомендацій. Продукти відрізняються за видами, розмірами, формою та виробниками, тому ми не можемо гарантувати ідеальних налаштувань для ваших продуктів.

Технологія швидкої циркуляції повітря миттєво розігріває повітря у пристрої.

Короткочасне виймання контейнера з пристрою під час приготування майже не порушує процес.

**Поради**

- Дрібні шматочки зазвичай потребують меншого часу приготування порівняно з великими шматками.
- Для приготування більшої кількості продуктів знадобиться трохи довший час приготування, для меншої кількості — трохи коротший.
- Щоб отримати найкращий результат та забезпечити рівномірне просмаження, обов'язково перемішуйте дрібні продукти в середині процесу приготування.
- Додайте до свіжої картоплі трохи олії, щоб отримати хрустку корочку. Просмажуйте продукти у мультиварці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у пристрої надто жирні продукти, такі як ковбаси.
- Закуски, призначені для приготування у звичайній печі, можуть готуватися і у мультиварці.
- Щоб приготувати хрустку картоплю фрі, завантажуйте не більше 500 г сирих продуктів.
- Використовуйте напівфабрикати з тіста для приготування виробів з начинкою. Напівфабрикати з тіста вимагають меншого часу приготування ніж виробу з сирого тіста.
- Встановлюйте форму для випікання або форму для печі у корзину, якщо ви будете готувати пиріг/кіш, або крихкі чи фаршировані продукти.
- В цьому пристрої також можна підігрівати їжу. Для підігрівання їжі встановіть температуру 150°C, а час максимум на 10 хвилин.

	Мін.-макс кількість (г)	Температура (C°)	Час (хв.)
Стейк	100-600	180	16
Курка	100-500	180	25
Креветки	100-500	180	12
Риба	100-500	180	18
Піца	100-500	200	20
Картопля фрі	100-500	200	17
Випічка	100-500	200	17
Сушені овочі/фрукти	100-500	80	240 (4 год).

**ЧИЩЕННЯ**

Очищуйте пристрій після кожного використання. Контейнер та корзина з антипригарним покриттям. Не використовуйте металеві кухонні ганчірки або абразивні засоби для чищення, тому що вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

1. Відключіть штепсельну вилку від розетки і дочекайтеся охолодження пристрою.

**Примітка:** Вийміть контейнер, щоб мультиварка охолонула швидше.

2. Витріть пристрій ззовні вологою ганчіркою.
3. Очистіть корзину та контейнер неабразивною губкою та гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Для видалення залишків бруду можна використовувати рідину для видалення жиру.

**Порада:** Якщо бруд прилип до корзини або низу контейнера, залийте в контейнер гарячу воду з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Вставте корзину в контейнер і залиште їх приблизно на 10 хвилин для замочування.

4. Очистіть пристрій зсередини неабразивною губкою та гарячою водою.
5. Очистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити усі залишки їжі.

**ЗБЕРІГАННЯ**

1. Відключіть пристрій від розетки і дочекайтеся повного охолодження.
2. Переконайтеся, що всі компоненти чисті та сухі.

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.****Безпечна утилізація**

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можлива причина	Рішення
Мультипечі не працює.	Пристрій не підключений до мережі живлення.	Вставте штепсельну вилку пристрою в заземлену розетку.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть таймер на потрібний час приготування, щоб увімкнути пристрій.
Продукти, які готувалися в мультипечі, не готові.	Забагато продуктів в корзині.	Кладіть в корзину менші порції продуктів. Менші порції продуктів просмажуються більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть температуру на потрібне налаштування (див. розділ "Налаштування" в главі "Використання пристрою").
	Час приготування занадто короткий.	Встановіть таймер на потрібний час приготування (див. розділ "Налаштування" в главі "Використання пристрою").
Продукти у мультипечі просмажуються не рівномірно.	Деякі продукти потрібно перемішувати в середині процесу приготування.	Продукти, які лежать один на одному (наприклад, картопля фри), слід струшувати в середині процесу приготування. Див. розділ "Налаштування" в главі "Використання пристрою".
Підсмажені закуски не хрусткі після мультипечі.	Використовувалися закуски, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Беріть закуски для печі або нанесіть невелику кількість олії, щоб закуски виходили хрусткішими.
Піддон неможливо вставити у пристрій належним чином.	Забагато продуктів у корзині.	Не заповнюйте корзину вище позначки МАКС.
	Корзина не встановлена в контейнер належним чином.	Штовхніть корзину вниз у контейнер до клацання.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Коли ви смажите в мультипечі жирні продукти, велика кількість жиру витікає у контейнер. Жир дає білий дим, а контейнер може нагріватися більше, ніж звичайно. Це не впливає на роботу пристрою та на кінцевий результат приготування.
	Піддон все ще містить жир від попереднього приготування.	Білий дим утворюється внаслідок нагрівання жиру в піддоні. Ретельно очищуйте піддон після кожного використання.
Картопля фри просмажується в мультипечі нерівномірно.	Ви використовуєте неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і перевіряйте, що вона залишається твердою під час смаження.
	Ви не промили палички картоплі належним чином перед смаженням.	Промивайте палички картоплі для видалення крохмалю з їхньої поверхні.
Картопля фри після мультипечі не хрустка.	Хрусткість картоплі фри залежить від кількості олії та масла у картоплі.	Просушіть палички картоплі належним чином перед додаванням олії.
		Нарізайте палички картоплі до меншого розміру, щоб вони виходили хрусткішими.
		Додайте трохи більше олії, щоб картопля фри стала хрусткішою.

## FRITEUSE À AIR

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les spécifications électriques de la plaque signalétique correspondent à celles de votre secteur.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

## INTRODUCTION

Cette toute nouvelle friteuse à air chaud est un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation d'air chaud et rapide et à sa grille supérieure, elle est capable de préparer de nombreux plats. L'avantage est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments de tous les côtés et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

## DESCRIPTION GÉNÉRALE : (Fig. 1)

1. Panneau de commande
2. Panier
3. Bouton de libération du panier
4. Poignée du panier
5. Boîtier principal
6. Cannabis
7. Sortie d'air
8. Cordon d'alimentation

## MESURES DE SECURITE IMPORTANTES :

Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, doivent être respectées lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Conservez tous les ingrédients dans le panier et évitez tout contact avec les éléments chauffants.
5. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou si s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Dans un tel cas, renvoyer l'appareil au Centre de services agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
7. Débrancher le cordon de la prise de courant avant de déplacer l'appareil. Utiliser deux mains pour déplacer l'appareil.
8. N'utiliser que les accessoires fournis avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non

recommandés peut causer des accidents ou des blessures.

9. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four ou four à micro-ondes chaud.
10. Ne couvrez ni l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
11. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est allumé. Pour éviter tout choc électrique, faire remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
12. Débrancher la prise secteur quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
13. Débrancher toujours le cordon en tirant sur la prise et jamais sur le câble.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à récurer car des parties peuvent s'en détacher et entrer en contact avec les pièces électriques provoquant un risque de choc électrique.
15. Afin d'éviter toute brûlure, se servir toujours de la poignée et des boutons pour utiliser cet appareil.
16. Le remplissage de la cuve avec de l'huile peut provoquer un incendie.
17. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
18. N'insérez/retirez pas la prise d'alimentation et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
19. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
20. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer la cuve de l'appareil.
21. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
22. Il faut environ 30 minutes pour que l'appareil refroidisse à avant de pouvoir le manipuler ou le nettoyer en toute sécurité.
23. Ne pas utiliser à l'extérieur.
24. Cet appareil peut ne pas fonctionner correctement s'il est branché sur un circuit électrique surchargé avec d'autres appareils.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
26. **AVERTISSEMENT :** Cet appareil électrique dispose d'une fonction de chauffage. Les surfaces, autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent devenir chaudes. Étant donné que les températures sont ressenties différemment par

différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRÉCAUTION. Ne touchez l'appareil qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues à cet effet ; servez-vous de protection thermique comme des gants ou autres accessoires similaires. Laissez suffisamment de temps aux surfaces autres que les surfaces de préhension prévues pour se refroidir avant de les toucher.

27. Soyez particulièrement attentif lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
28. Branchez toujours le cordon à l'appareil en premier, puis branchez-le à la prise murale. Pour débrancher, tournez le bouton de commande sur « Off », puis retirez la fiche du secteur.
29. Les enfants de plus de 8 ans et les personnes ne disposant pas de toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises peuvent utiliser cet appareil après avoir reçu une formation appropriée sur la manière de l'utiliser en toute sécurité et avoir compris les dangers liés à son utilisation, ou lorsqu'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
30. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne plongez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet à cause des composants électroniques et des éléments chauffants.
- Empêchez que du liquide n'entre dans l'appareil pour éviter les chocs électriques et les courts-circuits.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise secteur non connectée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
- Ne connectez pas l'appareil à un minuteur externe.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude sort par l'ouverture de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance

sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Pour éviter tout risque, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il peut ne pas convenir pour une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que cuisines du personnel, fermes, motels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie s'annule si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou non selon les instructions.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le pot avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

**Ceci est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud ; ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou de la graisse de friture directement.**

### PRÉPARATION À L'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme.  
**Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.**
2. Placez le panier dans le pot (Fig. 3).  
**Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou tout autre liquide.**  
**Ne placez rien au-dessus de l'appareil, l'écoulement d'air est perturbé et affecte le résultat de la friture à air chaud.**

### UTILISATION DE L'APPAREIL

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

#### Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
2. Retirez avec précaution le pot de la friteuse à air chaud (Fig. 6)
3. Placez vos ingrédients dans le panier. (Fig. 5)
4. Replacez le pot dans la friteuse à air chaud (Fig. 4)

Alignez soigneusement le pot avec les guides du corps de la friteuse à air.

**N'utilisez jamais le pot sans le panier dedans. Attention : ne touchez pas le pot pendant et quelques temps après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le pot que par sa poignée.**

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le pot de l'appareil par la poignée et secouez-le. Faites glisser le pot dans la friteuse à air.

**Attention :** N'appuyez pas sur le bouton de libération de la poignée pendant que vous secouez. (Fig. 3)

**Conseil :** pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouez le panier uniquement. Pour ce faire, retirez le pot de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. Ensuite, enlevez le panier du pot.

**Conseil :** si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez de nouveau régler la minuterie pour le temps de préparation restant après que vous avez terminé de remuer.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez le pot de l'appareil.














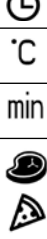
**Remarque :** Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez la durée sur 1.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, faites glisser tout simplement le pot dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires sur la minuterie.
9. Pour enlever les ingrédients (p. ex. des frites), retirez le pot de la friteuse et placez-le sur une table, puis appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier du pot.

**Ne retournez pas le panier en laissant attachée au pot, car tout excès d'huile recueilli au fond du pot coulera sur les ingrédients. Le pot et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du pot.**

10. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.
11. Quand un lot d'aliments est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête à préparer un autre lot.

### INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

Bouton	A		Puissance
Bouton	B		Préréglage
Bouton	C		« Diminution » de la durée/ température
Bouton	D		« Augmentation » de la durée/température
Bouton	E		Contrôle de la température
Bouton	F		Bouton de la minuterie
Bouton	G		Bouton du délai de mise en marche
Lumière	H		Témoin lumineux du ventilateur
Lumière	I		Témoin de réchauffement
Lumière	J		Témoin de la température
Lumière	K		Témoin de la minuterie
Lumière	L		Témoin de l'unité de température
Lumière	M		Témoin de l'unité de la minuterie
Lumière	N		Témoin de la recette

### MODE D'EMPLOI :

#### Bouton d'alimentation (A)

Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, le témoin d'alimentation s'allume. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 3 secondes pour régler la température de 200°C par défaut de l'appareil, pendant que le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. Appuyez sur le bouton d'alimentation une deuxième fois pour démarrer le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. Tous les témoins s'éteignent, le ventilateur cesse de fonctionner.

**Remarque :** Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les boutons pour interrompre et reprendre la cuisson.

#### Bouton de pré-réglage (B)

Appuyez sur le bouton de pré-réglage pour faire défiler 8 sélections d'aliments populaires. Une fois

la sélection effectuée, la durée prédéterminée et le mode de température de cuisson commencent.

#### Bouton de contrôle de la température (E)

Appuyez sur les boutons de contrôle de la température et utilisez les boutons C + D pour augmenter ou diminuer la température de cuisson par incrément de 5°C à la fois. Maintenez le bouton enfoncé pour changer rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80 à 200°C.

#### Bouton de contrôle de la minuterie (F)

Appuyez sur le bouton de contrôle de la minuterie et utilisez les boutons C + D pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson par incrément d'une minute à la fois. Maintenez le bouton enfoncé pour changer rapidement la durée.

#### Bouton de réservation (G)

La sélection de la touche de réservation (G) et de la touche de pré-réglage (B) permet de définir une réservation pour le démarrage différé du fonctionnement de l'unité par maximum 24 heures, augmenter ou diminuer par les touches C + D

### RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

**Remarque :** Il ne faut pas oublier que ces paramètres ne sont que des indications. Car les ingrédients diffèrent d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Retirez brièvement le pot de l'appareil pendant la friture à l'air chaud dérange à peine le processus.

#### Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson légèrement plus courte que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement une durée de cuisson légèrement plus longue, et une petite quantité d'ingrédients nécessite seulement une durée de cuisson légèrement plus courte.
- Remuer les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter qu'il y en ait qui ne soient pas complètement frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après l'ajout d'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses dans la friteuse.
- Des en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse à air chaud.

- La quantité optimale de frites croustillantes est 500 g.
- Utilisez de la pâte préparée pour faire des en-cas fourrés. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

	Min - max Quantité (g)	Température (C°)	Durée (min.)
Steak	100-600	180	16
Poulet	100-500	180	25
Crevettes	100-500	180	12
Poisson	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Frites	100-500	200	17
Cuisson (au four)	100-500	200	17
Légumes/ fruits secs	100-500	80	240 (4 h).

### NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Pot et panier à revêtement anti-adhérent. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits abrasifs pour nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhérent.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

**Remarque :** retirez le pot pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

2. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide de dégraissage pour éliminer toute saleté résiduelle.

**Conseil :** si de la saleté adhère au panier ou au fond de la casserole, remplissez-la d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le pot et laissez tremper le pot et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

### RANGEMENT

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

### DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez des lots d'ingrédients plus petits dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur le réglage souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation nécessaire (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits inégalement dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-cuisson pendant le temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou entrecroisés (par exemple des frites) doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas à cuire au four ou passez légèrement les en-cas à l'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser le bac dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé dans le pot correctement.	Abaissez le panier dans le pot jusqu'à entendre un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile fuira dans le pot. L'huile produit de la fumée blanche et le pot peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse à chauffer dans le pot ; assurez-vous de nettoyer le pot correctement après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien fait tremper les frites avant de les faire frire.	Rincez-les correctement pour éliminer l'amidon en surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les frites avant de les enduire d'huile.
		Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

#### Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

**ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ**

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι οι προδιαγραφές στην πινακίδα στοιχείων αντιστοιχούν στις συνθήκες του ηλεκτρικού δικτύου.

Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής μπορεί να εξασφαλιστεί μόνο εφόσον έχει γίνει σωστή γείωση.

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

**ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Αυτή η νέα φριτζά αέρα παρέχει έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο μαγειρέματος των αγαπημένων σας υλικών. Με τη χρήση ταχείας κυκλοφορίας αέρα και γκριλ μπορείτε να παρασκευάσετε πολλά πιάτα. Το πλέον θετικό στοιχείο είναι ότι η φριτζά αέρα θερμαίνει τα υλικά από όλες τις πλευρές και τα περισσότερα υλικά δεν χρειάζονται καθόλου λάδι.

**ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:** (Εικ. 1)

1. Πίνακας ελέγχου
2. Καλάθι
3. Κουμπί αποδέσμευσης καλαθιού
4. Λαβή καλαθιού
5. Περιβλήμα συσκευής
6. Δοχείο
7. Έξοδος αέρα
8. Καλώδιο τροφοδοσίας

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:**

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει να ακολουθείτε κάποιους βασικούς κανόνες ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να αγγίζετε μόνο τις λαβές και τα κουμπιά της συσκευής.
3. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ή λειτουργεί κοντά σε παιδιά.
4. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο καλάθι και αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο ή να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες.
6. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε περίπτωση φθοράς στο καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία της συσκευής ή οποιασδήποτε άλλη φθορά της. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση της συσκευής.
7. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα προτού μετακινήσετε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε και τα δύο χέρια για να μετακινήσετε τη συσκευή.

8. Μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από αυτά που παρέχονται με αυτό το προϊόν. Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο ή τραυματισμό.
9. Μη τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή επάνω σε εστίες ρεύματος ή αερίου, φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.
10. Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
11. Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη λειτουργία της. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
14. Μην καθαρίζετε με μεταλλικά σφουγγάρια που μπορούν να φθείρουν την επιφάνεια και να ακουμπήσουν τα ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
15. Για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα, χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβή και τα κουμπιά για τη λειτουργία της συσκευής.
16. Κατά το γέμισμα του κάδου με λάδι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
17. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής κατά τη λειτουργία.
18. Μην συνδέετε/αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
19. Μην τοποθετείτε τη συσκευή με τρόπο που να ακουμπά σε τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από την πίσω πλευρά, τα πλάγια και το πάνω μέρος της συσκευής.
20. Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα αν δείτε να εξέρχεται μαύρος καπνός από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει να εξέρχεται καπνός πριν αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.
21. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
22. Η συσκευή πρέπει να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά για τον ασφαλή χειρισμό ή καθαρισμό της.
23. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
24. Εάν το ηλεκτρικό κύκλωμα είναι υπερφορτωμένο από άλλες συσκευές, αυτή η συσκευή μπορεί να μην λειτουργεί σωστά.
25. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πέραν της προβλεπόμενης χρήσης.
26. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η ηλεκτρική συσκευή διαθέτει λειτουργία θέρμανσης. Εκτός από τις λειτουργικές επιφάνειες, ενδέχεται να θερμανθούν και άλλες επιφάνειες της συσκευής. Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες γίνονται

αντιληπτές διαφορετικά από κάθε άτομο, αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ. Ο εξοπλισμός πρέπει να αγγίζεται μόνο στις προβλεπόμενες λαβές και τις επιφάνειες πιασίματος. Χρησιμοποιήστε θερμική προστασία, όπως γάντια ή συναφή αντικείμενα. Εκτός από τις προβλεπόμενες επιφάνειες λαβής, οι άλλες επιφάνειες πρέπει να ψυχθούν για επαρκές διάστημα προτού τις αγγίζετε.

27. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μεταφέρετε τη συσκευή γεμάτη με ζεστό νερό ή άλλα υγρά.
28. Συνδέστε το καλώδιο πρώτα στην συσκευή και, έπειτα, στην πρίζα. Για αποσύνδεση, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση „Off“ και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
29. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και εποπτεύονται.
30. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.

- Μην βυθίζετε το περιβλήμα σε νερό και μην ξεπλένετε κάτω από τη βρύση για να μην προκληθεί ζημία στα ηλεκτρονικά και τα θερμαντικά στοιχεία.
- Αποφύγετε την είσοδο υγρών στη συσκευή για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή βραχυκυκλώματος.
- Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα χωρίς γείωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φιν έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπέζομάντιλα ή κουρτίνες.
- Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε αντικείμενο πάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός μέσω του ανοίγματος εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα.

Επίσης, προσέχετε τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το δοχείο τηγανίσματος από τη συσκευή.

- Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να καίνε κατά τη χρήση.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή πιθανών κινδύνων.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μπορεί να μην είναι κατάλληλη για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνας προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιστικά περιβάλλοντα.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες.

**ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και το δοχείο με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
4. Σκουπίστε εσωτερικά και εξωτερικά τη συσκευή με ένα υγρό πανί.

**Η συσκευή είναι μια φριτζά που λειτουργεί με θερμό αέρα χωρίς προσθήκη λαδιού. Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι ή λίπος.**

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ**

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια. **Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες μη ανθεκτικές στη θερμότητα.**
2. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο (Εικ. 3). **Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι ή άλλο υγρό. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή. Αυτό διαταράσσει τη ροή του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα τηγανίσματος με θερμό αέρα.**

**ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Η φριτζά μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών χωρίς λάδι.

**Τηγάνισμα με θερμό αέρα**

1. Συνδέστε το φιν σε μια γειωμένη πρίζα.
2. Τραβήξτε προσεκτικά το δοχείο από τη φριτζά θερμού αέρα (Εικ. 6)
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι. (Εικ. 5)
4. Σύρετε το δοχείο πίσω στη φριτζά θερμού αέρα (Εικ. 4)



Ευθυγραμμίστε προσεκτικά τον κάδο με τους οδηγούς στο σώμα της φριτέζας αέρα.

**Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το δοχείο χωρίς το καλάθι.**

**Προσοχή: Μην αγγίζετε το δοχείο κατά τη διάρκεια και για κάποιο διάστημα μετά τη χρήση, καθώς θερμαίνεται πολύ. Αγγίζετε το δοχείο μόνο από τη λαβή.**

- Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τα υλικά (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου).
- Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακατεύονται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το. Στη συνέχεια, σύρετε το δοχείο πίσω στη φριτέζα αέρα.

**Προσοχή:** Μην πιέζετε το κουμπί αποδέσμευσης της λαβής καθώς ανακινείτε το δοχείο. (Εικ. 3)

**Συμβουλή:** Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από το δοχείο και να ανακινήσετε μόνο το καλάθι. Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή, τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πατήστε το κουμπί της λαβής και αφαιρέστε το καλάθι από το δοχείο.

**Συμβουλή:** Εάν ρυθμίσετε το χρονόμετρο στον μισό χρόνο μαγειρέματος, ο βομβητής του χρονοδιακόπτη ηχεί όταν πρέπει να ανακινήσετε τα υλικά. Ωστόσο, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε ξανά το χρονόμετρο στον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος μετά την ανακίνηση.

- Όταν ηχεί ο βομβητής του χρονοδιακόπτη, ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει. Τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα. Για να το κάνετε αυτό, ορίστε τον χρόνο σε 1.

- Ελέγξτε αν έχουν μαγειρευτεί τα υλικά. Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς σύρετε το δοχείο πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονόμετρο σε μερικά επιπλέον λεπτά.
- Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. πατάτες), τραβήξτε το δοχείο από τη φριτέζα θερμού αέρα, τοποθετήστε την σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από το δοχείο.

**Μην γυρίζετε το καλάθι ανάποδα με το δοχείο να είναι ακόμα συνδεδεμένο σε αυτό, καθώς τυχόν περίσσεια λαδιού που έχει συλλεχθεί στο κάτω μέρος του δοχείου θα διαρρεύσει πάνω στα υλικά.**

**Το δοχείο και τα υλικά είναι πολύ θερμά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη φριτέζα, ενδέχεται να διαφύγει ατμός από το δοχείο.**

- Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή ένα πιάτο.
- Όταν μαγειρευτεί μια παρτίδα φαγητού, η φριτέζα μπορεί να μαγειρέψει αμέσως μια άλλη παρτίδα.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Κουμπί	A		Τροφοδοσία
Κουμπί	B		Προεπιλογή
Κουμπί	C		«Μείωση» Χρόνου/ Θερμοκρασίας
Κουμπί	D		«Αύξηση» Χρόνου/ Θερμοκρασίας
Κουμπί	E		Έλεγχος Θερμοκρασίας
Κουμπί	F		Χρονοδιακόπτης
Κουμπί	G		Κουμπί Καθυστέρησης Έναρξης λειτουργίας
Δείκτης	H		Ενδεικτική λυχνία ανεμιστήρα
Δείκτης	I		Ενδεικτική λυχνία θέρμανσης
Δείκτης	J		Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
Δείκτης	K		Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη
Δείκτης	L		Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
Δείκτης	M		Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη
Δείκτης	N		Ενδεικτική λυχνία συνταγής

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

### Κουμπί λειτουργίας (

Μόλις το καλάθι και το δοχείο τοποθετηθούν σωστά στο κύριο περίβλημα, ανάβει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας. Εάν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο το κουμπί λειτουργίας για 3 δευτερόλεπτα, η συσκευή ρυθμίζεται στην προεπιλεγμένη θερμοκρασία 200°C και ο χρόνος μαγειρέματος ρυθμίζεται σε 15 λεπτά. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για δεύτερη φορά για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για 3 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Σβήνουν όλες οι

ενδεικτικές λυχνίες και ο ανεμιστήρας σταματά να λειτουργεί.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά το μαγείρεμα, μπορείτε να πατήσετε τα κουμπιά για παύση και συνέχιση του μαγειρέματος.

### Κουμπί προεπιλογής (B)

Πατήστε το κουμπί Προεπιλογής για επιλογή μεταξύ 8 δημοφιλών επιλογών τροφίμων. Μετά την επιλογή, η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά με την προκαθορισμένη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας.

### Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (E)

Πατήστε τα κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά C+D για αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας μαγειρέματος κατά 5°C κάθε φορά. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με γρήγορη εναλλαγή. Εύρος ελέγχου θερμοκρασίας: 80-200°C.

### Κουμπί χρονοδιακόπτη (F)

Πατήστε το κουμπί Χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά C+D για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά ένα λεπτό κάθε φορά. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο με γρήγορη εναλλαγή.

### Κουμπί κράτησης (G)

Επιλέγοντας το Κλειδί Κράτησης (G) και το Προεπιλεγμένο Κλειδί (B) μπορείτε να ορίσετε μια κράτηση για καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας της μονάδας κατά μέγιστο 24 ώρες, αύξηση ή μείωση κατά τα Πλήκτρα C + D

## ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα υλικά σας.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι απλώς ενδεικτικές. Καθώς τα υλικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τον τύπο τους, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα υλικά που έχετε επιλέξει. Επειδή η τεχνολογία γρήγορου αέρα θερμαίνει αμέσως τον αέρα μέσα στη συσκευή.

Το τράβηγμα του δοχείου για λίγο έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με θερμό αέρα, διαταράσσει τη διαδικασία.

### Συμβουλές

- Τα μικρότερα υλικά μαγειρεύονται συνήθως λίγο γρηγορότερα σε σχέση με τα μεγαλύτερα υλικά.
- Για τις μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο περισσότερος χρόνος μαγειρέματος, ενώ για τις μικρότερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο λιγότερος χρόνος μαγειρέματος.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί

το τελικό αποτέλεσμα και συμβάλλει στο ομοιόμορφο τηγάνισμα.

- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα θερμού αέρα μίστα σε λίγα λεπτά μετά την προσθήκη λαδιού.
- Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά συστατικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα θερμού αέρα
- Η ιδανική ποσότητα για τραγανές τηγανιτές πατάτες είναι 500 g.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ. Η έτοιμη ζύμη μαγειρεύεται, επίσης, γρηγορότερα σε σχέση με τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα πιάτο φούρνου στο καλάθι της φριτέζας θερμού αέρα, εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα υλικά ή γεμιστά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα για να αναθερμάνετε τα υλικά. Για να αναθερμάνετε τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.

	Ελαχ/Μεγ Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (C°)	Χρόνος (min.)
Μπριζόλα	100-600	180	16
Κοτόπουλο	100-500	180	25
Γαρίδες	100-500	180	12
Ψάρι	100-500	180	18
Πίτσα	100-500	200	20
Πατάτες	100-500	200	17
Ψήσιμο	100-500	200	17
Αποξηραμένα λαχανικά/φρούτα	100-500	80	240 (4 ω.)

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Δοχείο και καλάθι με αντικολητική επίστρωση. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολητική επίστρωση.

- Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφαιρέστε το δοχείο για να ψυχθεί πιο γρήγορα η φριτέζα.

- Καθαρίστε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα καθαρό νωπό ύφασμα.


3. Καθαρίστε το δοχείο και το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι.  
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ειδικό υγρό για λίπη για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

**Συμβουλή:** Εάν κολλήσουν υπολείμματα στο καλάθι ή στο κάτω μέρος του δοχείου, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό. Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.  
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

### ΦΥΛΑΞΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία και αφήστε την να ψυχθεί.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

 **Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση:**  
Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

### ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα θερμού αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην τροφοδοσία.	Συνδέστε το φιν σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε το χρονόμετρο στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά δεν μαγειρεύονται σωστά.	Η ποσότητα των υλικών στο καλάθι είναι πολύ μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην απαιτούμενη ρύθμιση (βλ. Ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε το χρονόμετρο στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (βλ. Ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα.	Ορισμένοι τύποι υλικών πρέπει να αναδεύονται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής».
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για μαγείρεμα σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή λαδώστε ελαφρά τα σνακ με ένα πινέλο για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά το δοχείο στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πέρα από την ένδειξη MAX.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο.	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω στο δοχείο μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα, στο δοχείο συγκεντρώνεται μεγάλη ποσότητα λαδιού. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το δοχείο μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το δοχείο εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο δοχείο. Καθαρίστε σωστά το δοχείο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν ακίνητες κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα μπαστουνάκια πατάτας πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε σωστά τα μπαστουνάκια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανή είναι η πατάτα εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

**APARAT DE PRĂJIRE CU AER**

Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că specificațiile de pe plăcuța informativă corespund cu rețeaua electrică de alimentare. Siguranța electrică a acestui aparat poate fi garantată numai dacă a fost realizată corect legătura la pământ a aparatului.

**SPECIFICAȚII**

700 W • 220-240 V • 50/60 Hz

**INTRODUCERE**

Această nouă friteuză cu aer cald oferă un mod ușor și sănătos de a pregăti ingredientele preferate. Prin utilizarea unei circulații rapide a aerului fierbinte și a unui grătar superior, este capabil să facă numeroase feluri de mâncare. Cea mai bună parte este că friteuza cu aer cald încălzește mâncarea din toate părțile și majoritatea ingredientelor nu au nevoie de ulei.

**DESCRIERE GENERALĂ:** (Fig. 1)

1. Panou de control
2. Coș
3. Butonul de deblocarea a coșului de prajire
4. Mânerul coșului
5. Corp
6. Oală
7. Ieșire pentru aer
8. Cablu de alimentare

**MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ:**

Când utilizați aparate electrice, este necesar întotdeauna să respectați următoarele precauții de bază:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți, folosiți mânerul sau butoane.
3. Supravegherea strictă este necesară pentru utilizarea oricărui aparat de către sau în apropierea copiilor.
4. Păstrați toate ingredientele în coș și împiedicați orice contact cu elementele de încălzire.
5. Nu lăsați cablu de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei teighele și nici să atingă suprafețele fierbinți.
6. Nu folosiți aparatul cu cablul sau ștecherul deteriorat sau în cazul în care funcționează defectuos sau dacă a fost deteriorat în orice mod. Duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparații sau reglare.
7. Scoateți ștecherul din priză de perete înainte de deplasa aparatul. Folosiți ambele mâini pentru a deplasa aparatul.

8. Nu folosiți alte accesorii decât cele furnizate cu acest produs. Utilizarea unor accesorii atașate care nu sunt recomandate pentru a fi utilizate pot provoca pericole sau răni.
9. Nu puneți aparatul pe un arzător fierbinte, cu gaz sau electric, nici în apropierea acestuia, nici într-un cuptor încălzit și nici într-un cuptor cu microunde.
10. Nu acoperiți intrarea și ieșirea pentru aer atunci când aparatul funcționează.
11. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte mare atunci când aparatul funcționează. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către un agent de service autorizat sau de o persoană calificată similar pentru a evita orice pericol.
12. Scoateți-l din priză atunci când nu este în uz și înainte de curățare. Înainte de a monta sau a demonta anumite piese și înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.
13. Trageți întotdeauna de stecher pentru a-l deconecta de la priză - nu trageți niciodată de cablu.
14. Nu curățați placa cu piese din metal, fiindcă atunci se poate rupe placa, se pot atinge părțile electrice și apare pericolul de electrocutare.
15. Pentru a preveni arsurile accidentale, folosiți întotdeauna mânerul și butoanele pentru a utiliza acest aparat.
16. Umplerea tăvii cu ulei poate crea un pericol de incendiu.
17. Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.
18. Nu introduceți / nu scoateți mufa de alimentare și nu folosiți panoul de control dacă aveți mâinile ude.
19. Nu așezați aparatul rezemat de un perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spate, pe părțile laterale și deasupra aparatului.
20. Deconectați imediat aparatul de la priză electrică dacă observați că se emană un fum întunecat din aparat. Așteptați oprirea emisiilor de fum înainte de a scoate tava din aparat.
21. Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, netedă și stabilă.
22. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci și a putea fi apoi manipulat sau curățat în condiții de siguranță.
23. Nu folosiți aparatul în aer liber.
24. Dacă circuitul electric este supraîncărcat cu alte aparate, acest aparat poate să nu funcționeze corect.
25. Nu folosiți acest aparat pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
26. **ATENȚIONARE:** Acest aparat electric conține o funcție de încălzire. Suprafețele, de asemenea diferite de suprafețele funcționale, se pot încălzi. Deoarece temperaturile sunt percepute diferite de diferite persoane, acest echipament trebuie utilizat cu ATENȚIE. Echipamentul trebuie atins numai de mânerule și suprafețele de prindere prevăzute; folosiți protecție împotriva căldurii, cum ar fi mănuși sau altceva similar. Suprafețele, altele decât suprafețele de prindere prevăzute, vor fi lăsate pentru suficient timp să se răcească înainte de a fi atinse.
27. Trebuie să fiți foarte prudenți atunci când deplasați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
28. Întotdeauna atașați mai întâi fișa la aparat, apoi conectați cablul la priză de perete. Pentru a deconecta aparatul, rotiți butonul de comandă până în poziția „Oprit”, apoi scoateți ștecherul din priză electrică.
29. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe în cazul în care acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele pe care aparatul le implică. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia sunt mai mari de 8 ani și sunt supravegheați.
30. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

- Din cauza componentelor electronice și de încălzire, nu scufundați carcasa în apă și nu clătiți sub robinet.
- Evitați pătrunderea oricărui lichid în aparat pentru a preveni electrocutarea sau scurtcircuitul.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Nu conectați aparatul la o priză fără împământare. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priză.
- Nu conectați aparatul la un comutator de temporizare extern.
- Nu amplasați aparatul pe sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi o față de masă sau o perdea.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, aburul fierbinte este eliberat prin orificiul de evacuare a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură față de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De

asemenea, aveți grijă la abur și la aerul fierbinte atunci când scoateți oala de prăjit din aparat.

- Orice suprafață accesibilă poate deveni fierbinte în timpul utilizării.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul său de service sau o persoană calificată, pentru a se evita astfel pericol.
- Acest aparat este conceput doar pentru uz casnic. Este posibil să nu fie adecvat pentru a fi utilizat în siguranță în medii precum bucătării ale angajaților, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale.
- Garanția nu este valabilă în cazul când aparatul este utilizat în scopuri profesionale sau semiprofesionale sau nu conform instrucțiunilor.

**ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați toate etichetele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați temeinic coșul și vasul cu apă fierbinte cu un pic de lichid de spălat și un burete non-abraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

**Aceasta este o friteuză fără ulei care funcționează pe aer cald; nu umpleți direct oala cu ulei sau grăsime pentru prajire.**

**PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE**

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.  
**Nu așezați aparatul pe o suprafață nerezistentă la căldură.**
2. Poziționați coșul în oală (Fig. 3).  
**Nu umpleți vasul cu ulei sau orice alt lichid. Nu așezați nimic deasupra aparatului, fluxul de aer va fi întrerupt și va afecta rezultatul prăjirii cu aerul cald.**

**UTILIZAREA APARATULUI**

Friteuza fără ulei poate pregăti o gamă largă de ingrediente.

**Prăjire cu aer cald**

1. Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză electrică cu împământare.
  2. Extrageți cu grijă oala din friteuza cu aer cald (Fig. 6)
  3. Puneți ingredientele în coș. (Fig. 5)
  4. Glisați oala înapoi în friteuza cu aer cald (Fig. 4)
- Aliniați bine tava cu ghidajele din corpul aparatului de prajire cu aer fierbinte.

**Nu folosiți niciodată oala fără coșul din ea. Atenție: Nu atingeți oala în timpul utilizării și la**

ceva timp după utilizare, deoarece se încălzește foarte tare. Țineți oala doar de mâner.

- Determinați timpul necesar de preparare pentru ingredientul respectiv (a se vedea punctul „Setări”, din acest capitol).
- Unele ingrediente au nevoie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare (a se vedea punctul „Setări” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul din aparat, cu ajutorul mânerului și agitați-l. Apoi glišați oala înapoi în friteuză

**Atenție:** Nu apăsați butonul de deblocare de pe mâner în timpul agitării. (Fig. 3)

**Recomandare:** Pentru a reduce greutatea, puteți scoate coșul din oală și puteți agita doar coșul. Pentru a face acest lucru, scoateți vasul din aparat, așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură, apăsați butonul mânerului și ridicați coșul din vas.

**Recomandare:** Dacă setați cronometrul la jumătate din timpul de pregătire, veți auzi sunetul temporizatorului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Cu toate acestea, aceasta înseamnă că trebuie să setați din nou cronometrul la timpul de pregătire rămas după agitare.

- Când auziți sunetul temporizatorului, timpul de pregătire setat a trecut. Scoateți vasul din aparat.

**Notă:** De asemenea, puteți opri manual aparatul. Pentru aceasta, setați timpul la 1.














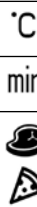
- Verificați dacă ingredientele sunt preparate. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glišați oala înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute în plus.
- Pentru a îndepărta ingredientele (de exemplu cartofii prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer cald, așezați-l pe un cadru de probă, apăsați butonul de eliberare a coșului și ridicați coșul din tigaie.

**Nu întoarceți coșul cu capul în jos, cu oala încă atașată la el, deoarece orice exces de ulei care s-a adunat pe fundul oalei se va scurge pe ingredientele.**

**Oala și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul de ingrediente din friteuză, aburul se poate elimina din oală.**

- Goliți coșul într-un bol sau pe o farfurie.
- Când un lot de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald este gata instantaneu pentru pregătirea unui alt lot.

## INSTRUCȚIUNI PANOU DE CONTROL

Buton	A		Pornire
Buton	B		Presetate
Buton	C		Cronometru/Controlul temperaturii „reduce”
Buton	D		Cronometru/Controlul temperaturii „crește”
Buton	E		Controlul temperaturii
Buton	F		Controlul temporizatorului
Buton	G		Buton de întârziere a pornirii
Bec indicator	H		Indicator luminos al ventilatorului
Bec indicator	I		Indicator luminos de încălzire
Bec indicator	J		Lumina de temperatură
Bec indicator	K		Lumina temporizatorului
Bec indicator	L		Indicator luminos de temperatură
Bec indicator	M		Indicator luminos al temporizatorului
Bec indicator	N		Indicator luminos pentru rețetă

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE:

### Butonul de pornire (A)

Odată ce coșul și vasul sunt așezate corect în carcasa principală, lumina de pornire se va aprinde. Ținând apăsat butonul de alimentare timp de 3 secunde, se activează temperatura implicită a unității de 200°C, în timp ce timpul de gătit va fi setat la 15 minute. Apăsați Butonul de pornire a doua oară pentru a începe procesul de gătit. Țineți apăsat Butonul de pornire timp de 3 secunde pentru a opri dispozitivul. Toate luminile se sting, ventilatorul nu mai funcționează.

**Notă:** În timpul gătitului, puteți apăsa butoanele pentru a controla pauza și începutul gătitului.

### Buton de presetare (B)

Apăsați butonul de presetare pentru a derula 8 alegeri populare de mâncare. Odată selectat, se începe timpul și funcția predeterminate temperaturii de gătire.

### Buton de control al temperaturii (E)

Apăsați butoanele de control al temperaturii și utilizați butoanele C+D pentru a crește sau reduce temperatura de gătit cu 5°C la un moment dat. Țineți apăsat butonul pentru a schimba rapid temperatura. Interval de control al temperaturii: 80-200°C.

### Butonul de control al temporizatorului (F)

Apăsați butonul de Control al temporizatorului și utilizați butoanele C+D pentru a mări sau micșora timpul de gătit cu un minut la un moment dat. Țineți apăsat butonul pentru a schimba rapid ora.

### Buton de rezervare (G)

Selectarea cheii de rezervare (G) și a tastei presetate (B) permite setarea unei rezervări pentru pornirea întârziată a funcționării unității cu maxim 24 de ore, creșterea sau scăderea cu tastele C + D

## SETĂRI

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

**Notă:** Nu uitați că aceste setări sunt doar indicații orientative. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă, precum și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

Deoarece tehnica de încălzire rapidă cu aer încălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului.

Scoaterea pentru scurt timp a vasului din aparat în timpul prăjirii cu aer, va perturba puțin procesul.

## Indicații

- Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de preparare ceva mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare doar cu puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare doar cu puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare ajută la optimizarea rezultatului final și poate ajuta la prevenirea prăjirii inegale a ingredientelor.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru a obține un preparat crocant. Prăjiți ingredientele în friteuza cu aer cald după câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate de asemenea și în friteuza cu aer cald
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți este 500 g.
- Utilizați aluatul pre-preparat pentru a prepara gustări umplute. Aluatul pre-preparat necesită,

de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.

- Așezați o formă de copt sau un vas de cuptor în coșul de prăjit cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza cu aer cald pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingredientele, reglați temperatura la 150°C pentru un timp de până la 10 minute.

	Min-max Cantitate (g)	Temperatura (C°)	Timp (min.)
Friptură	100-600	180	16
Pui	100-500	180	25
Creveți	100-500	180	12
Pește	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Cartofii prăjiți	100-500	200	17
Coacere	100-500	200	17
Legume/ fructe uscate	100-500	80	240 (4 ore).

## CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare utilizare. Oală și coș cu înveliș antiaderent. Nu utilizați ustensile metalice de bucătărie sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.

- Scoateți ștecherul de la priza de perete și lăsați aparatul să se răcească.

**Notă:** Scoateți oala pentru a lăsa friteuza cu aer cald să se răcească mai repede.

- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Curățați vasul și coșul cu apă fierbinte, un pic de lichid de spălat și un burete non-abraziv. Puteți utiliza un lichid de degresare pentru a îndepărta orice eventuală murdărie rămasă.

**Recomandare:** Dacă murdăria este lipită de coș sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte cu puțin lichid de spălat. Așezați coșul în oală și lăsați oala și coșul să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.

- Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta orice resturi de alimente.

## DEPOZITARE

- Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

## REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Cauza posibilă	Soluția
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză electrică cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Setați temporizatorul la timpul de pregătire necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu friteuza de aer nu sunt pregătite.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Așezați cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați temperatura la poziția necesară (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”).
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați temporizatorul la timpul de pregătire necesar (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”).
Ingredientele sunt prăjite inegal în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unul deasupra celuilalt sau unul peste celălalt (de exemplu cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de pregătire. Consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”.
Gustările prăjite nu sunt crocante când ies din friteuză.	Ați folosit un tip de gustări menite să fie preparate într-o friteuză tradițională.	Utilizați aperitive pentru cuptor sau ungeți ușor gustările cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot glisa tigaia în aparat în mod corespunzător.	Există prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul dincolo de indicația MAX.
	Coșul nu este așezat corect în oală.	Împingeți coșul în jos în oală până auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer, o cantitate mare de ulei se va scurge în oală. Uleiul produce fum alb și oala se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Oala conține în continuare reziduuri de grăsime din utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în tigaie; asigurați-vă că curățați corect tigaia după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți sunt prăjiți inegal în friteuza cu aer.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit corect bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți corect bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe exteriorul bețelor.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți când ies din friteuză.	Crocantul cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofii prăjiți.	Asigurați-vă că ați uscat corect bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga ulei.
		Tăiați bețișoarele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.



## Eliminarea ecologică a deșeurilor

Protejați întotdeauna mediul împotriva poluării! Vă rugăm să respectați reglementările locale, ducând echipamentele electrice scoase din uz la un centru competent de eliminare a deșeurilor.

## FRIGGITRICE AD ARIA

Prima de a conecta lămpă, controlați că specificile pe eticheta de date corespundă la specificile de rețea de alimentare electrică. La siguranța electrică de acest aparat trebuie să fie garantată numai dacă este conectată corect.

## SPECIFICHE

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

## INTRODUZIONE

Questa nuovissima friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e sano di preparare i tuoi ingredienti preferiti. Grazie alla circolazione rapida dell'aria calda e alla griglia superiore, è possibile realizzare numerosi piatti. L'aspetto più interessante è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti da tutti i lati e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

## DESCRIZIONE GENERALE: (Fig. 1)

1. Pannello di controllo
2. Cestello
3. Pulsante di sgancio del cestello
4. Impugnatura cestello
5. Alloggiamento principale
6. Recipiente
7. Presa d'aria
8. Cavo di alimentazione

## PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA:

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di base, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde, usare le maniglie o le impugnature.
3. Supervisionare rigorosamente l'utilizzo da parte dei bambini o in prossimità di questi.
4. Conservare tutti gli ingredienti nel cestello ed evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti.
5. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone o su superfici calde.
6. Non utilizzare gli apparecchi elettrici se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo problemi di funzionamento oppure se hanno subito danni di qualsiasi genere. Riconsegnare gli apparecchi al Centro di assistenza autorizzato più vicino perché vengano esaminati, riparati, o regolati.
7. Togliere la spina dalla presa a muro prima di spostare l'apparecchio. Usare entrambe le mani per spostare l'apparecchio.

8. Non usare accessori diversi da quelli forniti con il prodotto. Gli accessori di cui non si consiglia l'uso possono causare pericoli o lesioni.
9. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, o in un forno caldo o in un forno a microonde.
10. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
11. La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un suo agente di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare qualsiasi rischio.
12. Scollegare la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e comunque prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere componenti e prima di pulirlo.
13. Tirare sempre la spina dalla parete, non tirare mai il cavo.
14. Non pulire con pagliette metalliche pezzi che possono staccarsi dal tampone e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scossa elettrica.
15. Per evitare ustioni accidentali, utilizzare sempre la maniglia e le manopole per utilizzare l'apparecchio.
16. Riempire l'apparecchio con olio può causare pericolo di incendio.
17. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
18. Non inserire / rimuovere la spina di alimentazione né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
19. Non posizionare l'apparecchio contro un muro o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.
20. Scollegare immediatamente se si vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio. Attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
21. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
22. L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.
23. Non utilizzare all'aperto.
24. Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri apparecchi, il forno potrebbe non funzionare correttamente.
25. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi dallo scopo previsto.
26. **AVVERTENZA:** il presente apparecchio elettrico è dotato di una funzione di riscaldamento. Dunque le superfici, diverse da quelle funzionali, possono diventare calde. Dal momento che

- le temperatura vengono percepite in maniera diversa in base alla persona, l'apparecchio deve essere utilizzato con **ATTENZIONE**. L'apparecchio deve essere toccato solo in corrispondenza delle impugnature e dei punti di presa previsti; utilizzare protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle destinate alla presa devono essere lasciate raffreddare a sufficienza prima di essere toccate.
27. Procedere con estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altro liquido caldo.
28. Inserire sempre prima la spina all'apparecchio, successivamente collegare il cavo alla presa a parete. Per lo scollegamento, ruotare il selettore girevole su "Off", poi rimuovere la spina dalla rete.
29. L'apparecchio può essere utilizzato dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da inesperti a patto che si trovino sotto supervisione o abbiano ricevuto istruzioni circa l'uso dell'unità in modo sicuro e siano consapevoli dei rischi che comporta. L'unità non è un gioco. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da parte di bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e vengano assistiti.
30. Tenere l'apparecchio e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto, poiché è dotato di componenti elettroniche ed elementi riscaldanti.
  - Evitare che l'apparecchio entri in contatto con qualsiasi tipo di liquido per prevenire scosse elettriche e cortocircuiti.
  - Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
  - Alimentare l'apparecchio utilizzando solamente prese con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia ben inserita nella presa.
  - Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
  - Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiali combustibili, come tovaglie o tende.
  - Non appoggiare niente sopra l'apparecchio.
  - Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
  - Durante la frittura ad aria, viene emesso del vapore bollente dagli appositi sfoghi. Tenere le mani e il volto a distanza di sicurezza dal vapore e dagli sfoghi dell'aria. Prestare anche attenzione all'aria e al vapore bollenti quando si estrae il contenitore dall'apparecchio.
  - Tutte le superfici accessibili possono diventare bollenti durante l'utilizzo.

- Per prevenire rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un suo centro assistenza o da personale qualificato.
- Questo apparecchio è pensato solamente per uso domestico, e potrebbe non essere adatto a cucine industriali, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia perde di validità se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali, oppure senza rispettare le istruzioni.

### PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e il recipiente con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

**L'apparecchio consiste in una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda; evitare di riempire in modo diretto il recipiente con olio o grasso per frittura.**

### PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.  
**Evitare di collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.**
2. Collocare il cestello all'interno del recipiente (Fig. 3).  
**Evitare il riempimento del recipiente con olio o altri liquidi.**  
**Evitare di collocare oggetto sopra l'apparecchio, il flusso d'aria potrebbe essere ostruito e compromettere i risultati della friggitrice ad aria calda.**

### UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice senza olio è in grado di preparare un'ampia scelta di ingredienti.

#### Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il recipiente fuori dalla friggitrice ad aria calda (Fig. 6)
3. Mettere gli ingredienti nel cestello. (Fig. 5)
4. Riposizionare il recipiente all'interno della friggitrice ad aria calda facendolo scorrere (Fig. 4)

Allineare attentamente la padella con le guide nel corpo della friggitrice ad aria.

**Evitare in qualsiasi caso l'uso del recipiente senza il cestello al suo interno.**

**Attenzione: evitare di toccare il recipiente durante e qualche istante dopo l'uso, in quanto esso raggiunge temperature elevate. Afferrare il recipiente solamente tramite l'apposita maniglia.**

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio tramite la maniglia e scuoterlo. Successivamente riposizionare il recipiente all'interno della friggitrice ad aria

**Attenzione:** Non premere il pulsante di sgancio della maniglia durante l'agitazione. (Fig. 3)

**Suggerimento:** per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dal recipiente e scuotere solamente il cestello. Per farlo, estrarre il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante della maniglia ed estrarre il cestello dal recipiente sollevandolo.

**Suggerimento:** se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, viene udito il cicalino del timer nel momento in cui sarà necessario scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò implica che è necessario impostare nuovamente il timer al tempo di preparazione residuo dopo l'agitazione.

7. Quando viene udito il cicalino del timer, significa che il tempo di preparazione impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio.

**Nota:** è inoltre possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, impostare il tempo a 1.




8. Controllare se gli ingredienti sono stati preparati. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente rimettere il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. le patatine fritte), estrarre il recipiente dalla friggitrice ad aria calda, metterlo su un piano di prova, premere il pulsante di sgancio del cestello ed estrarre quest'ultimo dal recipiente sollevandolo.

**Evitare di capovolgere il cestello con il recipiente ancora inserito, in quanto l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo del recipiente potrebbe finire sugli ingredienti. Il recipiente e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti all'interno**

**della friggitrice ad aria, dal recipiente potrebbe fuoriuscire del vapore.**

10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
11. Una volta preparato un gruppo di ingredienti, la friggitrice ad aria calda può essere utilizzata immediatamente per la preparazione di un altro gruppo.

### ISTRUZIONI SUL PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante	A		Alimentazione
Pulsante	B		Preimpostazione
Pulsante	C		"Diminuzione" del timer/della temperatura
Pulsante	D		"Aumento" del timer/della temperatura
Pulsante	E		Controllo della temperatura
Pulsante	F		Controllo del timer
Pulsante	G		Pulsante di avvio ritardato
Spia	H		Spia della ventola
Spia	I		Spia di riscaldamento
Spia	J		Luce della temperatura
Spia	K		Luce del timer
Spia	L		Spia della temperatura
Spia	M		Spia del timer
Spia	N		Spia della ricetta

### ISTRUZIONI OPERATIVE: Pulsante di alimentazione (A)

Una volta aver posizionato correttamente nell'alloggiamento principale il cestello e il recipiente, la luce di alimentazione si accende. Premendo e tenendo premuto il pulsante di alimentazione per 3 secondi, si attiva la temperatura predefinita dell'unità a 200°C, mentre il tempo di cottura viene impostato a 15 minuti. Premere il pulsante di alimentazione una seconda volta per avviare il processo di cottura. Premere il pulsante di alimentazione per 3 secondi per spegnere

l'apparecchio. Quando si spengono tutte le luci, la ventola si arresta.

**Nota:** durante la cottura è possibile premere i pulsanti per controllare la messa in pausa e l'avvio della cottura.

#### Pulsante di preimpostazione (B)

Premere il pulsante di preimpostazione per scorrere tra gli 8 elementi più frequenti. Dopo la selezione, viene avviata la funzione del tempo e della temperatura di cottura predefiniti.

#### Pulsante di controllo della temperatura (E)

Premere i pulsanti di controllo della temperatura e utilizzare i pulsanti C+D per aumentare o diminuire la temperatura di cottura a passi di 5°C. Premere e tenere premuto il pulsante per modificare rapidamente la temperatura. Intervallo di regolazione della temperatura: 80-200°C.

#### Pulsante di controllo del timer (F)

Premere il pulsante di controllo del timer e utilizzare i pulsanti C+D per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto per volta. Premere e tenere premuto il pulsante per modificare rapidamente il tempo.

#### Pulsante di prenotazione (G)

Selezionando la chiave di prenotazione (G) e la chiave di preselezione (B) è possibile impostare una prenotazione per avvio ritardato del funzionamento dell'unità di massimo 24 ore, aumentare o diminuire tramite i tasti C + D

## IMPOSTAZIONI

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti.

**Nota:** tenere presente che tutte queste impostazioni sono solo a scopo indicativo. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione ottimale per i propri ingredienti.

Ciò è dovuto al fatto che la tecnologia dell'aria rapida riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio.

Quando il recipiente viene estratto brevemente dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda, il processo viene leggermente rallentato.

#### Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Evitare di preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli spuntini che possono essere preparati in un forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 g.
- Usare un impasto già pronto per preparare spuntini ripieni. L'impasto confezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere una teglia o un piatto da forno nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti delicati o ripieni.
- È anche possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare nuovamente gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Min-max Quantità (g)	Temperatura (C°)	Tempo (min.)
Bistecca	100-600	180	16
Pollo	100-500	180	25
Gamberi	100-500	180	12
Pesce	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Patatine fritte	100-500	200	17
Prodotti da forno	100-500	200	17
Verdure/frutta secca	100-500	80	240 (4 ore).

## PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il recipiente e il cestello con rivestimento antiaderente. Evitare di utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e lasciare raffreddare l'apparecchio.

**Nota:** rimuovere il recipiente per consentire il raffreddamento più rapido della friggitrice ad aria calda.

2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il recipiente e il cestello con acqua calda, con del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

- Suggerimento:** in caso di sporco ostinato sul cestello o il fondo del recipiente, riempire quest'ultimo con acqua calda e del detersivo per piatti. Mettere il cestello nel recipiente e lasciare quest'ultimi in ammollo per circa 10 minuti.
4. Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
  5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di alimenti.

## CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.



### Smaltimento ecologico

Proteggere sempre l'ambiente dall'inquinamento! Ricordarsi di seguire le normative locali: consegnando le apparecchiature elettriche fuori servizio a un centro di smaltimento rifiuti appropriato.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Impostare il timer al tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti preparati con la friggitrice ad aria non sono fritti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Collocare nel cestello gruppi di ingredienti più piccoli. Gruppi più piccoli vengono fritti in modo più omogeneo.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura nel modo richiesto (fare riferimento alla sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer al tempo di preparazione richiesto (fare riferimento alla sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti nella friggitrice ad aria vengono fritti in modo disomogeneo.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Fare riferimento alla sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando vengono tirati fuori dalla friggitrice ad aria.	Sono stati utilizzati dei tipi di spuntini destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare spuntini da forno o dare una leggera passata di olio sugli spuntini per ottenere un risultato più croccante.
	Nel cestello sono presenti troppi ingredienti.	Evitare di riempire il cestello oltre il segno MAX.
Non riesco a far scorrere correttamente il recipiente all'interno dell'apparecchio.	Il cestello non è stato messo correttamente nel recipiente.	Spingere il cestello nel recipiente finché non viene udito lo scatto in posizione.
	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si disperde nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Ciò non compromette l'apparecchio o il risultato finale.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Il recipiente contiene residui di grasso dal precedente utilizzo.	Il fumo bianco è generato dal grasso che si scalda nel recipiente; assicurarsi di pulire bene il recipiente dopo ogni uso.
	Non è stato usato il tipo di patata adatto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.
Le patatine fritte appena fatte vengono fritte in modo disomogeneo nella friggitrice ad aria.	I bastoncini di patate non sono stati sciacquati bene prima di friggerli.	Sciacquare adeguatamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare adeguatamente i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate a pezzi più piccoli per ottenere una maggiore croccantezza. Per aumentare quest'ultima aggiungere leggermente altro olio.

## CVRTNIK NA VROČ ZRAK

Preden aparat priključite, se prepričajte, da tehnični podatki, navedeni na tipski ploščici, ustrezajo pogojem električnega omrežja. Električno varnost aparata je mogoče zagotoviti le, če je bil aparat primerno ozemljen.

## TEHNIČNI PODATKI

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

## UVOD

Ta nov cvrtnik na vroč zrak predstavlja enostaven in zdrav način za pripravo vaših najljubših jedi. Z uporabo hitrega kroženja vročega zraka in zgornjega žara lahko v njem pripravite številne jedi. Najboljše pa je, da cvrtnik na vroč zrak hrano segreje z vseh strani in za večino jedi ni potrebno olje.

## SPLOŠNI OPIS: (slika 1)

- Nadzorna ploščica
- Košara
- Gumb za sprostitev košare
- Ročaj košare
- Glavno ohišje
- Posoda
- Reže za izhod zraka
- Napajalni kabel

## POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI:

Pri uporabi električnih aparatov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Preberite vsa navodila.
- Ne dotikajte se vročih površin, uporabljajte ročaje ali gumbe.
- Poskrbite za ustrezen nadzor, če aparat uporabljajo otroci oz. ga uporabljate v bližini otrok.
- Poskrbite, da so vse sestavine v košari, in preprečite morebiten stik z ogrevalnimi elementi.
- Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali pulta oz. ne sme biti položen na vroče površine.
- Ne upravljajte aparatov s poškodovanimi kablji ali vtiči in aparatov ne uporabljajte, če so okvarjeni oz. poškodovani. Aparate pošljite najbližjemu pooblaščenemu servisu, kjer jih bodo pregledali, popravili ali prilagodili.
- Preden premaknete aparat, odstranite vtič iz stene. Aparat primite z obema rokama.
- Ne uporabljajte drugih pripomočkov razen tistih, ki so bili priloženi izdelku. Neustrezni nastavki pripomočkov lahko privedejo do nevarnosti ali telesnih poškodb.
- Aparata ne postavite na plinski ali električni štedilnik oz. v njegovo neposredno bližino, v segreto pečico ali v mikrovalovno pečico.
- Ne prekrijte vhodne in izhodne reže za zrak med delovanjem aparata.
- Temperatura dostopnih površin se med delovanjem aparata lahko segreje. Če je poškodovan napajalni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen servisni zastopnik oz. usposobljena oseba, da prepreči morebitno nevarnost.
- Aparat izključite iz omrežja, ko ga ne uporabljate in pred čiščenjem. Počakajte, da se aparat ohladi, preden ga odstavite, začnete odstranjevati sestavne dele ali preden ga želite očistiti.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice nikoli ne povlecite za kabel, temveč za vtič.
- Aparata ne čistite s kovinskimi gobicami za drgnjenje, pri katerih lahko pride do stika z električnimi deli in posledičnega električnega udara.
- Če želite preprečiti nenamerne opekline, pri upravljanju aparata vedno uporabljajte ročaj in gumbe.
- Pri dolivanju olja v posodo lahko pride do nevarnosti požara.
- Ne dotikajte se notranjih delov, ko aparat obratuje.
- Električnega kabla ne priključujte/odstranjajte in nadzorne plošče ne upravljajte z mokrima rokama.
- Aparata ne postavite ob steno ali druge naprave. Zagotovite dovolj neoviranega prostora okrog aparata in nad njim – vsaj 10 cm.
- Aparat nemudoma izključite, če se iz njega začne valiti temen dim. Počakajte, da se dim preneha valiti, in nato odstranite posodo iz aparata.
- Zagotovite, da je aparat postavljen na vodoravno, ravno in stabilno površino.
- Aparata se ohladi po približno 30 minutah – nato ga lahko brez skrbi odstranite ali očistite.
- Aparat je primeren le za uporabo v notranjosti.
- Če je električno vezje preobremenjeno z drugimi napravami, aparat morda ne bo deloval pravilno.
- Aparata ne uporabljajte za kateri koli drug namen razen v namensko uporabo.
- OPOZORILO:** Ta električna naprava vključuje funkcijo gretja. Površine se lahko zelo segrejejo, tudi tiste, ki niso funkcionalne površine. Ker različne osebe različno zaznavajo temperature, je treba to opremo uporabljati PREVIDNO. Opreme se lahko dotikate samo na namenskih ročajih in prijemalnih površinah; uporabljajte opremo za zaščito pred toploto, kot so rokavice ali podobno. Počakajte dovolj časa, da se ostale površine, razen namenskih prijemalnih površin, dovolj ohladijo, preden se jih dotaknete.



27. Biti morate posebej previdni ob premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine.
  28. Vedno najprej namestite kabel na napravo, šele nato kabel priključite v električno vtičnico. Napravo odklopite tako, da kontrolni gumb obrnete v položaj »izklopa« in nato odstranite kabel iz napajanja.
  29. Otroci, starejši od 8 let, osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ter osebe brez izkušenj in znanja lahko uporabljajo napravo le, če so pod nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave in se zavedajo nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj ne čistijo ali vzdržujejo naprave, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom odrasle osebe.
  30. Napravo in njen napajalni kabel shranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Ohišja ne potopite v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo zaradi elektronskih in ogrevalnih sestavnih delov.
  - Preprečite, da bi v aparat vdrla katera koli tekočina. V nasprotnem primeru lahko pride do električnega udara ali kratkega stika.
  - Aparat in napajalni kabel naj bosta izven dosega otrok.
  - Aparata ne priključite v neozemljeno stensko vtičnico. Vedno se prepričajte, da ste vtič pravilno vstavili v stensko vtičnico.
  - Aparata ne priključite na stikalo zunanjega časovnika.
  - Aparata ne postavite na gorljive materiale, kot so namizni prt ali zavesa, oz. v njihovo neposredno bližino.
  - Ničesar ne odlagajte na vrh aparata.
  - Med delovanjem aparata ne puščajte nenadzorovanega.
  - Med cvrtjem na vroč zrak se iz izhodne reže za zrak sprošča vroča para. Z rokama in obrazom ne segajte v območje izpusta vroče pare iz izhodnih rež za zrak. Prav tako bodite pozorni na vročo paro in zrak pri odstranjevanju posode za cvrtje iz aparata.
  - Dostopne površine se med delovanjem lahko segrejejo.
  - Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, servisni posrednik ali usposobljena oseba, da prepreči morebitno nevarnost.
  - Ta aparat je primeren le za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za varno uporabo v okoljih, kot so kuhinje restavracij, kmetije, moteli in druga nestanovanjska okolja.

- Jamstvo se izniči, če je bil aparat uporabljen v profesionalne ali polprofesionalne name oz. ni bil uporabljen v skladu z navodili.

### PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite embalažo.
2. Z naprave odstranite vse nalepke ali oznake.
3. Temeljito očistite košaro in posodo z vročo vodo, nekaj detergenta za pomivanje posode in neabrazivno gobico.
4. Očistite notranjost in zunanost naprave z vlažno krpo.

**To je cvrtnik brez olja, ki deluje na vroč zrak; ne nalijte olja ali maščobe za cvrtje neposredno v posodo.**

### PRIPRAVA ZA UPORABO

1. Napravo postavite na stabilno, vodoravno in ravno podlago.  
**Naprave ne postavite na površino, ki ni odporna na toploto.**
2. Vstavite košaro v posodo (slika 3).  
**V posodo ne nalijte olja ali nobene druge tekočine.**  
**Ne postavljajte ničesar na napravo, saj bo pretok zraka oviran, kar bo vplivalo na rezultat cvrtja na vroč zrak.**

### UPORABA NAPRAVE

V cvrtniku brez olja lahko pripravite številne jedi.

#### Cvrtje na vroč zrak

1. Omrežni vtič priključite na ozemljeno stensko vtičnico.
2. Previdno izvlecite posodo iz cvrtnika na vroč zrak (slika 6).
3. Položite sestavine v posodo. (slika 5)
4. Potisnite posodo nazaj v cvrtnik na vroč zrak (slika 4).

Posodo pazljivo poravnajte z vodili na ohišju cvrtnika na vroč zrak.

**Nikoli ne uporabljajte posode brez košare v njej.**

**Pozor: Posode se ne dotikajte med uporabo in nekaj časa po uporabi, saj se zelo segreje. Posodo držite samo za ročaj.**

5. Določite zahtevani čas priprave sestavin (glejte razdelek »Nastavitve« v tem poglavju).
6. Nekatere sestavine je potrebno med pripravo premešati (glejte razdelek »Nastavitve« tega poglavja). Sestavine premešate tako, da posodo vzamete iz naprave za ročaj in jo potresete. Nato posodo potisnete nazaj v cvrtnik na vroč zrak.

**Pozor:** Med mešanjem ne pritisnete sprostitvenega gumba na ročaju. (slika 3)

**Napotek:** Za zmanjšanje teže lahko košaro odstranite iz posode in stresete samo košaro.

To storite tako, da posodo odstranite iz naprave, jo postavite na površino, odporno na toploto, pritisnete gumb na ročaju in dvignete košaro iz posode.

**Napotek:** Če časovnik nastavite na polovico časa priprave, se bo slišalo brenčalo časovnika, ko je potrebno potresti sestavine. Vendar pa to pomeni, da morate časovnik ponovno nastaviti na preostali čas priprave, potem ko ste sestavite potresli.

7. Ko se sliši brenčalo časovnika, je nastavljen čas priprave potekel. Odstranite posodo iz naprave.

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











8. Preverite, ali so sestavine pripravljene. Če sestavine še niso pripravljene, samo vstavite posodo nazaj v napravo in nastavite časovnik še na nekaj minut.
9. Sestavine (npr. krompirček) odstranite tako, da odstranite posodo iz cvrtnika na vroč zrak, jo postavite na ogrodje, pritisnete gumb za sprostitve košare in dvignete košaro iz posode.

**Košare ne obrnite na glavo, medtem ko je še vedno nameščena v posodo, saj bo odvečno olje, ki se je nabralo na dnu posode, steklo na sestavine.**

**Posoda in sestavine so vroče. Odvisno od vrste sestavin v cvrtniku na vroč zrak, lahko iz posode uhaja para.**

10. Vsebinsko košare izpraznite v posode ali na krožnik.
11. Ko je peka sestavin pripravljena, je cvrtnik na vroč zrak takoj pripravljen na drugo peko.

### NAVODILA ZA NADZORNO PLOŠČO

Gumb	A		Vklop/izklop
Gumb	B		Prednastavitev
Gumb	C		»Zmanjšanje« upravljanja časovnika/temperature
Gumb	D		»Povečanje« upravljanja časovnika/temperature
Gumb	E		Uravnavanje temperature
Gumb	F		Upravljanje časovnika
Gumb	G		Gumb za zamik vklopa
Lučka	H		Indikatorska lučka ventilatorja
Lučka	I		Indikatorska lučka za gretje
Lučka	J		Lučka temperature

Lučka	K		Lučka časovnika
Lučka	L		Indikatorska lučka temperature
Lučka	M		Indikatorska lučka časovnika
Lučka	N		Indikatorska lučka recepta

### NAVODILA ZA UPORABO:

#### Gumb za vklop/izklop (A)

Ko sta košara in posoda pravilno nameščena v glavnem ohišju, se vklopi lučka za vklop. Pritisnite in 3 sekunde pridržite gumb za vklop/izklop, da se aktivira privzeta temperatura enote 200°C, čas pečenja pa se nastavi na 15 minut. Ponovno pritisnite gumb za vklop/izklop za začetek procesa pečenja. Pritisnite gumb za vklop/izklop za 3 sekunde, če želite izklopiti napravo. Vse lučke se izklopijo in ventilator preneha delovati.

**Opomba:** Med pečenjem lahko pritisnete gumb za upravljanje časovne nastavitve in začetka pečenja.

#### Gumb za prednastavitev (B)

Pritisnite gumb za prednastavitev za pomikanje po 8 priljubljenih izbirah živil. Ko izberete prednastavitev, se začne funkcija vnaprej določenega časa in temperature pečenja.

#### Gumb za uravnavanje temperature (E)

Pritisnite gumb za uravnavanje temperature in z gumboma C+D povečajte ali zmanjšajte temperaturo pečenja v korakih po 5°C. Pritisnite in zadržite gumb za hitro spremembo temperature. Razpon uravnavanja temperature: 80°C–200°C.

#### Gumb za upravljanje časovnika (F)

Pritisnite gumb za upravljanje časovnika in z gumboma C+D povečajte ali zmanjšajte čas pečenja v korakih po eno minuto. Pritisnite in zadržite gumb za hitro spremembo časa.

#### Gumb za rezervacijo (G)

Z izbiro ključa za rezervacijo (G) in prednastavljenega ključa (B) omogočite nastavitve rezervacije za zamik začetka delovanja enote za največ 24 ur, povečanje ali zmanjšanje za tipke C + D

**NASTAVITVE**

Spodnja tabela vam bo v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitvev za sestavine.

**Opomba:** Upoštevajte, da so te nastavitve samo namigi. Ker se sestavine razlikujejo glede na poreklo, velikost, obliko in blagovno znamko, ne moremo jamčiti najboljših nastavitvev za vaše sestavine.

Tehnologija hitrega kroženja zraka v trenutku ponovno segreje zrak v napravi.

Če posodo na kratko izvlečete iz naprave med cvrtjem na vroč zrak, to skoraj ne zmoti procesa.

**Napotki**

- Manjše sestavine v primerjavi z večjimi sestavinami običajno potrebujejo krajši čas priprave.
- Večja količina sestavin potrebuje malenkost daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa potrebuje nekoliko krajši čas priprave.
- Mešanje manjših sestavin na polovici pripravljalnega časa optimizira končni rezultat in lahko prepreči neenakomerno ocvrte sestavine.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja, če želite, da bo vaš krompir hrustljiv. Sestavite ocvrte v cvrtniku na vroč zrak v nekaj minutah zatem, ko ste dodali olje.
- V cvrtniku na vroč zrak ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki se lahko pripravijo v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroč zrak.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 g.
- Za pripravo prigrizkov uporabite kupljeno testo. Kupljeno testo prav tako potrebuje krajši čas priprave od domačega testa.
- Vstavite model za peko ali pekač v košaro cvrtnika na vroč zrak, če želite peči torto ali pogačo ali če želite peči krhke ali polnjene sestavine.
- Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za pogrevanje jedi. Če želite pogreti jed, temperaturo za 10 minut nastavite na 150°C.

	Min–maks količina (g)	Temperatura (C°)	Čas (min.)
Zrezek	100-600	180	16
Piščanec	100-500	180	25
Kozice	100-500	180	12
Ribe	100-500	180	18
Pica	100-500	200	20
Krompirček	100-500	200	17
Pekovski izdelki	100-500	200	17
Sušena zelenjava/sadjje	100-500	80	240 (4 h).

**ČIŠČENJE**

Napravo očistite po vsaki uporabi. Posoda in košara s prevleko proti prijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih materialov za čiščenje, saj lahko s tem poškodujete prevleko proti prijemanju.

1. Odstranite napajalni kabel iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

**Opomba:** Odstranite posodo, da se bo cvrtnik na vroč zrak hitreje ohladil.

2. Očistite zunanost naprave z vlažno krpo.
3. Očistite posodo in košaro z vročo vodo, nekaj detergenta za pomivanje posode in neabrazivno gobico. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite tekočino razmaščevalca.

**Napotek:** Če se je na košaro ali dno posode oprijela umazanija, v posodo nalijte vročo vodo z nekaj detergenta za pomivanje posode. Postavite košaro v posodo in počakajte približno 10 minut, da se posoda in košara namakata.

4. Očistite notranjost naprave z vročo vodo in neabrazivno gobico.
5. Očistite grelni element s ščetko za čiščenje, da odstranite morebitne ostanke hrane.

**SHRANJEVANJE**

1. Odklopite napravo z napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.



**Okolju prijazno odstranjevanje odpadkov**

Vedno zaščitite okolje pred onesaženjem!

Upoštevajte lokalne predpise: iztrošeno električno napravo odpeljite v ustrezen zbirni center.

**ODPRAVLJANJE NAPAK**

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Naprava ni priključena na napajanje.	Omrežni vtič priključite na ozemljeno stensko vtičnico.
	Niste nastavili časovnika.	Za vklop naprave nastavite časovnik na potrebni čas priprave.
Sestavine, ocvrte v cvrtniku na vroč zrak, niso pečene.	V košari je prevelika količina sestavin.	V košaro dajte manjšo količino sestavin. Manjše količine se spečejo bolj enakomerno.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Nastavite temperaturo na potrebno nastavitvev (glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
	Čas priprave je prekratek.	Nastavite časovnik na potreben čas priprave (glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
Sestavine v cvrtniku na vroč zrak so neenakomerno pečene.	Določene vrste sestavin je treba na sredini časa priprave premešati.	Sestavine, ki ležijo ene nad drugimi (npr. krompirček), je treba na sredini časa priprave pretresti. Glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko jih vzamete iz cvrtnika na vroč zrak.	Uporabili ste vrsto prigrizka, ki ga je treba pripraviti v običajnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke za pečico ali namažite malo olja na prigrizke, da boste dobili bolj hrustljave prigrizke.
	Posode ne morem pravilno vstaviti v napravo.	V košari je preveč sestavin. Košara ni pravilno vstavljena v posodo.
Iz naprave uhaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Če v cvrtniku na vroč zrak pečete mastne sestavine, se bo v posodo stekala velika količina olja. Olje proizvaja bel dim in posoda se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na napravo ali končni rezultat.
	Posoda še vedno vsebuje ostanke maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim je posledica segrevanja maščobe v posodi. Posodo morate ustrezno očistiti po vsaki uporabi.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Uporabili ste napačno vrsto krompirja.	Uporabite svež krompir in se prepričajte, da med pečenjem ostane čvrst.
	Krompirčka niste dobro sprali pred pečenjem.	Dobro sperite krompirček, da z njega odstranite škrob.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Krompirček morate ustrezno osušiti, preden dodate olje. Krompirček narežite na manjše kose, da boste dobili bolj hrustljiv krompirček. Za bolj hrustljiv krompirček dodajte malce več olja.

## AIRFRYER

Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de voorwaarden van het elektriciteitsnet.

De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het correct is geaard.

## SPECIFICATIES

1500 W • 220-240 V • 50-60 Hz

## INLEIDING

Deze volledig nieuwe airfryer biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van een snelle, hete luchtcirculatie en een bovengrill, is het in staat om talrijke gerechten te bereiden. Het beste van alles is dat de airfryer voedsel van alle kanten verwarmt en voor de meeste geen olie ingrediënten noodzakelijk is.

## ALGEMENE BESCHRIJVING: (Fig. 1)

1. Bedieningspaneel
2. Mand
3. Ontgrendelknop van de mand
4. Handvat mand
5. Hoofdbehuizing
6. Pan
7. Luchtuitlaat
8. Voedingssnoer

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES:

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisvoorzorgen in acht worden genomen, waaronder:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken, handvatten of knoppen aan.
3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer apparaten door of in de nabijheid van kinderen worden gebruikt.
4. Houd alle ingrediënten in de mand en voorkom elk contact met de verwarmingselementen.
5. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of op hete oppervlakken.
6. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze beschadigd is. Breng apparaten voor onderzoek, reparatie of afstelling terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.
7. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst. Gebruik beide handen om het apparaat te verplaatsen.

8. Gebruik geen andere accessoires dan welke bij dit product zijn meegeleverd. Niet aanbevolen accessoires kunnen gevaar of letsel veroorzaken.
  9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, in een verwarmde oven of in een magnetron.
  10. Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet af wanneer het toestel in gebruik is.
  11. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in gebruik is. Als het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens service-agent of gekwalificeerde personen, om gevaar te voorkomen.
  12. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen plaats of verwijderd en alvorens u het apparaat reinigt.
  13. Trek altijd de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer.
  14. Reinig het apparaat niet met metalen schuursponsen. Er kunnen stukjes van de schuurspons afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
  15. Om onopzettelijke brandwonden te voorkomen, dient u altijd het handvat en de knoppen te gebruiken om dit apparaat te bedienen.
  16. Het vullen van de pan met olie kan een brandgevaar opleveren.
  17. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het in gebruik is.
  18. Raak de stekker en het bedieningspaneel niet met natte handen aan.
  19. Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat ten minste 10 cm ruimte aan de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat vrij.
  20. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rook is opgetrokken voordat u de pan uit het apparaat haalt.
  21. Zorg dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.
  22. Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen alvorens het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.
  23. Gebruik het niet buitenshuis.
  24. Als het elektrische circuit overbelast is met andere apparaten, kan het zijn dat dit apparaat niet goed werkt.
  25. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
26. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, buiten de functionele oppervlakken, kunnen heet worden. Aangezien temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met VOORZICHTIGHEID worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt bij de daarvoor bestemde handvatten en grijppoppervlakken. Gebruik warmtebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Oppervlakken anders dan de beoogde grijppoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen alvorens te worden aangeraakt.
  27. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
  28. Sluit het netsnoer altijd eerst aan op het apparaat en steek vervolgens pas de stekker in het stopcontact. Om los te koppelen draait u de regelknop naar "Uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
  29. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
  30. Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
    - Dompel de behuizing niet in water onder en spoel deze niet af onder de kraan in verband met elektronische en verwarmingsonderdelen.
    - Voorkom dat er vloeistof in het apparaat komt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
    - Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.
    - Steek de stekker van het apparaat niet in een ongeaard stopcontact. Zorg altijd dat de stekker goed in het stopcontact zit.
    - Sluit het apparaat niet aan op een externe tijdschakelaar.
    - Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
    - Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
    - Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens gebruik.

- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij door de luchtuitlaatopening. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de frituurpan uit het apparaat haalt.
- Alle bereikbare oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens service-agent of gekwalificeerde personen, om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is wellicht niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen.
- De garantie vervalt indien het apparaat voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of niet volgens de instructies.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat.
3. Reinig de mand en pan grondig met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

**Dit is een olievrije airfryer die werkt op hete lucht. Vul de pan niet rechtstreeks met olie of frituurvet.**

## VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
  - **Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.**
2. Plaats de mand in de pan (Fig. 3).
  - **Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.**
  - **Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt anders verstoord hetgeen het eindresultaat beïnvloedt.**

## HET APPARAAT GEBRUIKEN

De olievrije airfryer kan een groot assortiment aan ingrediënten bereiden.

### Frituren met hete lucht

1. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de pan voorzichtig uit de airfryer (Fig. 6).
3. Plaats uw ingrediënten in de mand (Fig. 5).
4. Schuif de pan terug in de airfryer (Fig. 4).

Lijn de pan voorzichtig uit met de geleiders in de behuizing van de airfryer.

**Gebruik de pan nooit zonder de mand.**  
**Let op: raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan daar deze erg heet wordt.**  
**Houd de pan alleen bij het handvat vast.**

- Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de ingrediënten (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten op te schudden, haalt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u de pan. Schuif vervolgens de pan terug in de airfryer

**Let op:** Druk niet op de ontgrendelknop van het handvat tijdens het schudden (Fig. 3).

**Tip:** om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Haal hiervoor de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendig oppervlak, druk op de knop van het handvat en til de mand uit de pan.

**Tip:** als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoort u de timer zoemen wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd na het schudden.

- Wanneer u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat.

**Opmerking:** u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel de tijd hiervoor in op 1.

- Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten.
- Om ingrediënten (bijvoorbeeld patat) te verwijderen, haalt u de pan uit de airfryer, plaatst u hem op een onderzetter, drukt u op de ontgrendelknop van de mand en tilt u de mand uit de pan.

**Draai de mand niet om met de pan er nog aan bevestigd, de overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld zal op de ingrediënten lekken.**

**De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhangelijk van het soort ingrediënten in de airfryer, kan er stoom uit de pan ontsnappen.**

- Leeg de mand in een schaal of op een bord.
- Als een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer meteen klaar voor de bereiding van een volgend portie.

## INSTRUCTIES BEDIENINGSPANEEL

Toets	A		Aan/uit
Toets	B		Voorkeuze
Toets	C		Timer/temperatuur verlagen
Toets	D		Timer/temperatuur verhogen
Toets	E		Temperatuurinstelling
Toets	F		Timerinstelling
Toets	G		Startvertraging-toets
Indicator	H		Ventilatorindicatorlampje
Indicator	I		Verwarmingsindicatorlampje
Indicator	J		Temperatuurlampje
Indicator	K		Timerlampje
Indicator	L		Temperatuurindicatorlampje
Indicator	M		Timerindicatorlampje
Indicator	N		Receptindicatorlampje

## GEBRUIKSAANWIJZING:

### Aan/uit-toets (A)

Zodra de mand en de pan correct in de hoofdbehuizing zijn geplaatst, licht het aan/uit-lampje op. Houdt de aan/uit-toets 3 seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen. De standaardtemperatuur wordt op 200°C ingesteld, terwijl de kooktijd op 15 minuten wordt ingesteld. Druk nogmaals op de aan/uit-toets om het kookproces te starten. Houdt de aan/uit-toets 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen. Alle lampjes gaan uit en de ventilator stopt.

**Opmerking:** Tijdens het koken kunt u op de toetsen drukken om het koken te pauzeren en te starten.

### Voorkeuzetoets (B)

Druk op de voorkeuzetoets om door 8 populaire voedselvoorkeuzes te scrollen. Eenmaal geselecteerd, start de functie met de vooraf ingestelde tijd en kooktemperatuur.

### Temperatuurinsteltoets (E)

Druk op de temperatuurinsteltoets en gebruik de toetsen C+D om de kooktemperatuur telkens met 5°C te verhogen of te verlagen. Houd de toets ingedrukt om de temperatuur snel te wijzigen. Temperatuurinstelbereik: 80-200°C.

### Timerinsteltoets (F)

Druk op de timerinsteltoets en gebruik de toetsen C+D om de kooktijd telkens met een minuut te verhogen of te verlagen. Houd de toets ingedrukt om de tijd snel te wijzigen.

### Boekingsknop (G)

Door de Boekingstoets (G) en de Voorinsteltoets (B) te selecteren, kunt u een boeking instellen voor een vertraagde start van de werking van de unit met maximaal 24 uur, verhogen of verlagen met de toetsen C + D

## INSTELLINGEN

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

**Opmerking:** Onthoud dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Aangezien de ingrediënten verschillen qua oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet de beste instelling voor uw ingrediënten garanderen.

Omdat de snelle luchttechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt. Als u de pan tijdens het frituren uit het apparaat haalt, wordt het proces nauwelijks verstoord.

### Tip

- Kleinere ingrediënten vergen gewoonlijk een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd door te roeren, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ongelijkmatig gebakken ingrediënten worden voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer in enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid
- De optimale hoeveelheid voor de bereiding van knapperige patat is 500 g.

- Gebruik voorgemaakt deeg om gevulde snacks te maken. Voorgemaakt deeg vergt ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de airfryermand als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw te verwarmen, stelt u de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

	Min-max Hoeveelheid (g)	Temperatuur (C°)	Tijd (min.)
Biefstuk	100-600	180	16
Kip	100-500	180	25
Garnalen	100-500	180	12
Vis	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Patat	100-500	200	17
Bakken	100-500	200	17
Gedroogde groenten/fruit	100-500	80	240 (4 uur).

## REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pan en mand zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om ze te reinigen, daar dit de antiaanbaklaag beschadigen.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**Opmerking:** verwijder de pan om de airfryer sneller te laten afkoelen.

- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Reinig de pan en mand met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt ontvetter gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

**Tip:** als er vuil vastzit aan de mand of de bodem van de pan, vul dan de pan met warm water met wat afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en mand ongeveer 10 minuten weken.

- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

