

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.

9. Wanneer u het timersignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Zet hiervoor de timerknop op 0.

10. 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.

11. 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. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer, kan er stoom uit de pan ontsnappen. Dit is normaal.

12. Leeg de mand in een schaal of op een bord.

Tip: Om grotere of breekbare ingrediënten te verwijderen, tilt u de ingrediënten met een tang uit de mand.

13. Als een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer meteen klaar voor de bereiding van een volgend portie.

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.

REINIGING

1. Het is belangrijk dat u het apparaat na elk gebruik reinigt om ophoping van vet te voorkomen en onaangename geurtjes te vermijden.
2. Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het te reinigen.
3. Dompel het apparaat niet onder in water en spoel het niet af onder een kraan.
4. Reinig de pan, scheidder en mand met warm water of wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt ontvetter gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Opmerking: De pan en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

5. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige spons.
6. Laat alle onderdelen en oppervlakken goed drogen voordat u de stekker van de airfryer in het stopcontact steekt en hem gebruikt.

 **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.

INSTELLINGEN

Ingrediënten	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Roeren	Opmerkingen
Bevroren patat	300-700	18-20	200	Roeren	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Worsten	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Roeren	Gebruik ovenklaar
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Roeren	Gebruik ovenklaar
Bakken					
Cake	300	20-25	160		Gebruik een bakvorm.
Quiche	400	20-22	180		Gebruik een bakvorm.
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een bakvorm.



**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 ФРИТЮРНІЦЯ**

**MODE D'EMPLOI
FRITEUSE À AIR**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ**

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

**MANUALE ISTRUZIONI
FRIGGITRICE AD ARIA**

**PRIROČNIK Z NAVODILI
CVRTNIK NA VROČ ZRAK**

**GEBRUIKERSHANDLEIDING
AIRFRYER**



ENGLISHPAGE 2
 DEUTSCHSEITE 5
 РУССКИЙСТР. 9
 POLSKI.....STRONA 14
 SCG/CRO/B.i.H.....STRANA 18

БЪЛГАРСКИСТР. 22
 УКРАЇНСЬКАСТОР. 26
 FRANÇAISPAGE 30
 ΕΛΛΗΝΙΚΑΣΕΛΙΔΑ 34
 ROMANESTEPAGINA 38

ITALIANOPAGINA 42
 SLOVENŠČINASTRAN 46
 NEDERLANDSPAGINA 50

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

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NAME OF PARTS: (Fig. A)

1. Fry tray
2. Silicon rubber
3. Handle
4. Fry pot
5. Timer
6. Temperature controller
7. Body decorative panel

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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - 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 non 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 form the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- 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.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials
 2. Remove any stickers or labels from the appliance
 3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Note:** You can also clean these parts in the dishwasher.
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 pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Place the basket in the pan.
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.
7. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

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

- a. The timer starts counting down the set time.
- b. During the hot air frying process, the working light comes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking.

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

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan 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 pan still attached to it, as any excess oil that

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

The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan. This is normal.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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

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

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 air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer .
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the 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 air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
3. Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
4. Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
5. Clean outside of appliance with a damp sponge.
6. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

 **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.

SETTINGS

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen fries	300-700	10-20	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

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

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

BEZEICHNUNG DER TEILE: (Abb. A)

1. Frittierereinsatz
2. Silikon
3. Handgriff
4. Frittieretopf
5. Timer
6. Temperatureinstellung
7. Dekorative Blende

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. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
27. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- 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 Frittiertopf 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.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einem Timer ausgestattet; wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Signal und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerät.
3. Reinigen Sie Korb und Topf mit einem nicht scheuernden Schwamm gründlich in heißem Spülwasser.

Hinweis: Sie können die Teile ebenfalls in der Geschirrspülmaschine abwaschen.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie kein Öl oder Bratfett in den Topf.

VORBEREITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Arbeitsfläche.
2. Setzen Sie den Korb in den Topf ein.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Staufach an der Unterseite des Geräts.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeiten in den Topf ein.

FRITTIEREN MIT HEISSLUFT

1. Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Geben Sie Ihre Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Fritteuse. Richten Sie den Topf vorsichtig mit den Führungen im Gehäuse der Fritteuse aus.

Verwenden Sie den Topf nicht ohne Korb.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

Bei kaltem Gerät geben Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: Alternativ können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Timerknopf auf 3 Minuten und warten Sie ab, bis die Aufheiz-LED erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit.

- a. Der Timer beginnt mit dem Countdown.
- b. Während des Heißluftfrittierens schaltet sich die Betriebs-LED von Zeit zu Zeit ein und aus. Das zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.

- c. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird im Boden des Topfes gesammelt.
8. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit durchgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten durchzurühren, nehmen Sie den Topf an seinem Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie dann den Topf wieder in die Fritteuse zurück.

Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Entriegelungsknopf des Griffs.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Nehmen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage, drücken Sie die Entriegelungstaste des Griffs und heben Sie den Korb aus dem Topf.

9. Wenn Sie das Timersignal hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Timerknopf auf 0.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten zubereitet sind. Wenn die Zutaten noch nicht vollständig zubereitet sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät zurück und stellen Sie den Timerknopf auf einige zusätzliche Minuten ein.
11. Um die Zutaten (z.B. Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Topf aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage; drücken Sie dann die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Topf heraus.

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich im Boden des Topfes angesammelt hat, an die Zutaten gelangt. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen. Das ist völlig normal.

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

Tipp: Um größere oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie sie mit einer Zange aus dem Korb.

13. Wenn eine Partie Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort zur Zubereitung einer weiteren Partie bereit.

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 beispielsweise Würstchen in der Fritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen 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.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf bis zu 10 Minuten bis 150°C ein.

REINIGUNG

1. Es ist wichtig, dass Sie das Gerät nach jeder Verwendung reinigen, damit Fettansammlungen verhindert und unangenehme Gerüche vermieden werden.
2. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und reinigen Sie es niemals unter fließendem Wasser.
4. Reinigen Sie Topf, Abscheider und Korb mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Topf und Korb sind spülmaschinenfest.

5. Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Schwamm.

6. Lassen Sie vor dem Anschließen und Betrieb des Ofens alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen.



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

EINSTELLUNGEN

Zutaten	Mindest-/Höchstmenge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Durchrühren	Hinweise
Gefrorene Pommes frites	300-700	18-20	200	durchrühren	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Hühnerkeulen	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	durchrühren	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	durchrühren	Ofenfertig verwenden
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Verwenden Sie eine Backform.
Quiche	400	20-22	180		Verwenden Sie eine Backform.
Muffins	300	15-18	200		Verwenden Sie eine Backform.

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

1000 Вт • 220-240 В • 50-60 Гц

КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА: (фиг. А)

1. Поддон для жарки
2. Силиконовая прокладка
3. Ручка
4. Жарочная чаша
5. Таймер
6. Регулятор температуры
7. Декоративная панель

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

1. Ознакомьтесь 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 опасной порожению 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. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
 27. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.
- 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.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Устройство оснащено таймером. Когда значение таймера достигает положения «0», устройство издает звуковой сигнал и автоматически отключается. Чтобы выключить устройство вручную, переведите регулятор таймера в положение «0».

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите весь упаковочный материал.
2. Удалите с устройства все наклейки и ярлыки.
3. Тщательно очистите корзину и чашу горячей мыльной водой и неабразивной губкой.

Примечание: Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

4. Протрите внутреннюю и наружную поверхности устройства влажной тканью. Устройство работает на горячем воздухе. Не добавляйте масло или жир в чашу.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите устройство на ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность.
2. Поставьте корзину в чашу.
3. Извлеките шнур из отсека в нижней части устройства.

Не добавляйте масло или другую жидкость в чашу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

1. Вставьте вилку питания в заземленную розетку.
 2. Осторожно извлеките чашу из аэрогриля.
 3. Поместите ингредиенты в корзину.
 4. Установите чашу обратно в аэрогриль. Аккуратно совместите положение чаши с направляющими в корпусе аэрогриля.
- Не пользуйтесь чашей без корзины.**
5. Определите требуемое время приготовления ингредиентов (см. раздел «Настройки» в данной главе).
 6. Установите требуемое время с помощью регулятора таймера — устройство включится.
 7. Установите регулятор температуры на нужный уровень. Порядок определения температуры см. в разделе «Настройки» в данной главе.

Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если устройство не разогрето.

Примечание: Устройство можно разогреть без ингредиентов. Для этого установите регулятор таймера на 3 минуты и дождитесь, когда погаснет индикатор нагрева (прибл. через 3 минуты). Вставьте корзину и установите регулятором таймера требуемое время приготовления.

- a. Таймер начнет обратный отсчет.
 - b. В ходе приготовления горячим воздухом индикатор работы будет периодически включаться и выключаться. Это означает, что нагревательный элемент включается и выключается для поддержания заданной температуры.
 - c. Излишки масла от ингредиентов собираются на дне чаши.
8. Для некоторых ингредиентов требуется перемешивание в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки» в данной главе). Чтобы перемешать ингредиенты, извлеките чашу из устройства за ручку и аккуратно встряхните ее. Установите чашу обратно в аэрогриль.

Осторожно! Не нажимайте кнопку разблокировки на ручке во время встряхивания.

Совет: Чтобы уменьшить вес, из чаши можно извлечь корзину и встряхнуть ее отдельно. Для этого извлеките чашу из устройства, разместите ее на жаропрочной поверхности, нажмите кнопку разблокировки на ручке и выньте из чаши корзину.

9. По завершении заданного времени приготовления раздастся сигнал таймера. Извлеките чашу из устройства и разместите ее на жаропрочной поверхности.

Примечание: Устройство также можно выключить вручную. Для этого переведите регулятор в положение «0».

10. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты еще не готовы, просто установите чашу в устройство и добавьте регулятором таймера еще несколько минут.
11. Чтобы извлечь ингредиенты (например, картофель фри), извлеките чашу из аэрогриля и разместите ее на жаропрочной поверхности. Нажмите кнопку разблокировки корзины и выньте корзину из чаши.

Не переворачивайте корзину, пока она закреплена на чаше, так как излишки масла, скопившиеся на дне чаши, прольются на ингредиенты.

Чаша и ингредиенты горячие. Из чаши может выходить пар в зависимости от типа

ингредиентов в аэрогриле. Это нормальное явление.

12. Выложите ингредиенты из корзины в миску или на тарелку.

Совет: для извлечения крупных или ломких ингредиентов из корзины воспользуйтесь щипцами.

13. По завершении приготовления партии ингредиентов аэрогриль будет сразу готов к приготовлению следующей партии.

СОВЕТЫ

- Ингредиенты меньшего размера для приготовления требуются немного меньше времени, 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 картофель, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла готовьте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрогриле чрезмерно жирные ингредиенты, например сосиски.
- Закуски, которые могут готовиться в духовке, также можно готовить 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.
- Если вы хотите испечь торт или киш, либо пожарить хрупкие или фаршированные ингредиенты, поместите в корзину аэрогриля форму или посуду для выпечки.
- Аэрогриль можно также использовать для разогрева ингредиентов. Для разогрева ингредиентов установите температуру на 150°C, а время на 10 минут.

ОЧИСТКА

1. Очищать устройство необходимо после каждого применения для предотвращения накопления жира и появления неприятного запаха.
2. Позвольте прибору остыть и отключите его от розетки перед очисткой.
3. Не погружайте прибор в воду и не промывайте его под струей воды.

- Очистите чашу, разделитель и корзину неабразивной губкой с горячей мыльной водой.
Для удаления остатков загрязнений можно воспользоваться обезжиривающим средством.

Примечание: Чашу и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

- Очистите внешнюю поверхность прибора влажной губкой.
- Перед подключением гриля к сети и его использованием, дайте всем принадлежностям и поверхностям тщательно просохнуть.

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.

 **Экологическая утилизация**

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

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.

НАСТРОЙКИ

Ингредиенты	Мин./макс. количество (г)	Время (мин.)	Температура (°C)	Перемешать	Примечания
Замороженный картофель фри	300-700	18-20	200	Перемешать	
Мясо и птица					
Стейк	100-500	8-12	180		
Сосиски в тесте	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	Перемешать	Используйте готовые к приготовлению ингредиенты
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	Перемешать	Используйте готовые к приготовлению ингредиенты
Выпечка					
Торт	300	20-25	160		Используйте форму/посуду для выпечки
Киш	400	20-22	180		Используйте форму/посуду для выпечки
Маффины	300	15-18	200		Используйте форму/посуду для выпечки

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Przed podłączeniem urządzenia upewnić się czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają własnościom sieci zasilającej.

Elektryczne bezpieczeństwo tego urządzenia może być zapewnione tylko przy prawidłowym uziemieniu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NAZWY CZĘŚCI: (patrz obrazek A)

1. Taca do smażenia
2. Wypustki silikonowe
3. Uchwyt
4. Pojemnik frytkownicy
5. Minutnik
6. Zmiana temperatury
7. Panel dekoracyjny

WAŻNE ZABEZPIECZENIA:

Przy użyciu urządzenia zawsze należy przestrzegać podstawowych wskazówek bezpieczeństwa, włączając w to poniższe:

1. Proszę przeczytać wszystkie wskazówki.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Dotykać tylko rękojeści lub przycisków.
3. Gdy w pobliżu są dzieci, to w trakcie użytkowania konieczny jest ścisły nadzór.
4. Umieść wszystkie opiekane produkty żywnościowe w koszu i nie dopuść do ich kontaktu z elementami grzejnymi.
5. Nie pozostawiać sznura zwisającego poza krawędź stołu lub blatu i nie pozwól by dotykał gorącej powierzchni.
6. Nie używać produktu z uszkodzonym sznurem lub wtyczką lub przy stwierdzonym wadliwym działaniu, albo uszkodzeniu w inny sposób. Przekazać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu do sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Proszę nigdy nie ciągnąć za sznur, zawsze za wtyczkę. Wyjąć wtyczkę z gniazdka przed przemieszczeniem urządzenia. Używaj obydwu rąk przy przemieszczaniu urządzenia.
8. Nie używać innego wyposażenia poza tym dostarczonym z produktem. Użycie wyposażenia nie zalecanego przez producenta może spowodować wypadki lub urazy.
9. Nie umieszczać na powierzchni gorącej albo w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej lub w nagrzanym piecu, albo kuchenice mikrofalowej.
10. Nie zakrywać otworów wlotowych i wylotowych powietrza, gdy urządzenie działa.

11. Temperatura dostępnych powierzchni w czasie pracy urządzenia może być wysoka. Jeśli uszkodzony jest sznur zasilający, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
 12. Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania, jeśli urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed wyjmowaniem lub wkładaniem części i czyszczeniem, odczekać na schłodzenie się.
 13. Aby rozłączyć przestawić pokrętko na OFF (wył.) i wyjąć wtyczkę. Proszę trzymać za wtyczkę i nigdy nie ciągnąć za sznur.
 14. Nie czyścić metalowymi zmywakami, mogą się z nich wylamać wiórki i dotykając części elektrycznych, spowodować ryzyko porażenia elektrycznego.
 15. Aby zapobiec oparzeniom, przy operowaniu urządzeniem używać zawsze uchwytów i pokręteł.
 16. Napełnienie brytfanny olejem stwarza zagrożenie wywołania pożaru.
 17. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
 18. Nie podłączaj/odłączaj wtyczki ani nie dotykaj panelu sterowania mokrymi dłońmi.
 19. Nie dosuwaj urządzenia do ściany lub innych urządzeń. Pozostaw przynajmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i nad urządzeniem.
 20. Niezwłocznie odłącz urządzenie, gdy zauważyłś wydobywający się z niego ciemny dym. Poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać zanim wyjmiesz brytfannę z urządzenia.
 21. Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
 22. Po użyciu urządzenia i przed jego czyszczeniem należy pozostawić urządzenie na 30 minut, aby ostygło.
 23. Nie używać w obszarach otwartych.
 24. Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, to urządzenie może nie pracować właściwie.
 25. Urządzenie używać tylko zgodnie z przeznaczeniem.
 26. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
 27. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
 - 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 zwarciu.
 - 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 umieszczać urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrusy lub zaśłony.
 - 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.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

Urządzenie zostało wyposażone w timer; gdy timer odliczy czas do 0, urządzenie wyemituje dźwięk i wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, obróć pokrętko timera w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, w położenie: 0.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
 2. Usuń z urządzenia wszystkie etykiety lub naklejki.
 3. Dokładnie oczyść kosz i brytfannę w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym, używając miękkiej gąbki.
- Uwaga:** Powyższe części można również myć w zmywarce.
4. Przetrzyj wnętrze i obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie wykorzystuje gorące powietrze. Nie umieszczaj w brytfannie oleju lub tłuszczu do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

1. Umieść urządzenie na równej, poziomej i stabilnej powierzchni.
2. Umieść kosz w brytfannie.
3. Wyciągnij przewód zasilający z komory pod urządzeniem.

Nie umieszczaj w brytfannie oleju ani innych płynów.

SMAŻENIE Z UŻYCIEM GORĄCEGO POWIETRZA

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.
 2. Ostrożnie wysuń brytfannę z frytkownicy.
 3. Umieść w koszu produkty do smażenia.
 4. Wsuń brytfannę do frytkownicy. Ostrożnie wyrównaj brytfannę z przewodnicami w obudowie frytkownicy.
- Nigdy nie korzystaj z brytfanny bez kosza.**
5. Ustal czas smażenia w zależności od użytych produktów (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale).
 6. Obróć pokrętko timera na właściwe ustawienie czasu, aby włączyć urządzenie.
 7. Ustaw pokrętko sterowania temperaturą na żadaną wartość temperatury. Aby ustalić właściwe ustawienie, zajrzyj do sekcji „Ustawienia” w niniejszym rozdziale.

Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas o 3 minuty.

Uwaga: Możesz również rozgrzać urządzenie bez wkładania produktów żywnościowych. W takiej sytuacji ustaw pokrętko czasu na wartość 3 minut i poczekaj aż lampka rozgrzewania zgaśnie (po około 3 minutach). Następnie napełnij kosz produktami do smażenia i ustaw pokrętko czasu na żądane ustawienie.

- a. Zegar rozpocznie odliczanie.
- b. Podczas procesu opiekania gorącym powietrzem dioda pracy włącza się i wyłącza.

Oznacza to włączanie i wyłączanie elementu grzejącego w celu utrzymania ustawionej temperatury.

- c. Nadmiar tłuszczu pochodzący z żywności zbiera się na dnie brytfanny.
8. Niektóre produkty spożywcze wymagają zamieszania w trakcie obróbki termicznej (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale). Aby przemieszać zawartość kosza, wyjmij brytfannę z urządzenia, ciągnąc za rączkę i ostrożnie potrząśnij brytfanną. Następnie wsuń brytfannę do frytkownicy.
- Ostrożnie:** Podczas potrząsania zachowaj ostrożność, aby nie nacisnąć przycisku odblokowującego na rączce.
- Porada:** Aby ułatwić sobie to zadanie, możesz wyjąć kosz z brytfanny i potrząsać samym koszem. Aby wyjąć kosz, wysuń brytfannę z urządzenia, umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, naciśnij przycisk odblokowujący na rączce i wyjmij kosz z brytfanny
9. Gdy usłyszysz sygnał timera, oznacza to, że upłynął czas obróbki. Wyjmij brytfannę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Uwaga:** Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby wyłączyć, obróć pokrętło timera w położenie 0.
10. Sprawdź, czy żywność została odpowiednio opieczona.
Jeżeli żywność nie jest jeszcze gotowa, wsuń brytfannę z powrotem do urządzenia i nastaw pokrętło timera na kilka dodatkowych minut.
11. Aby wyjąć opieczane produkty (np. frytki), wyjmij brytfannę z frytkownicy i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę; następnie naciśnij przycisk odblokowania kosza i wyjmij kosz z brytfanny.

Nie odwracaj kosza do góry dnem, gdy brytfanna jest do niego przymocowana, gdyż ściekający tłuszcz, który zebrał się na jej dnie wyleje się z brytfanny.

Brytfanna i jej zawartość są gorące. W zależności od rodzaju produktów umieszczonych we frytkownicy, może dochodzić do wydobywania się pary z urządzenia. Jest to zjawisko normalne.

12. Umieść zawartość kosza w misce lub na talerzu.

Porada: Aby wyjąć większe lub delikatne produkty, użyj szczypec.

13. Po przygotowaniu jednej partii produktów można natychmiast przystąpić do przygotowywania kolejnej partii.

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 upłynięciu połowy czasu obróbki optymalizuje rezultat końcowy i pozwala zwiększyć równomierność zrumienienia.
- Aby zwiększyć chrupkość surowych ziemniaków, dodaj niewielką ilość oleju. Smaż produkty kilka minut po dodaniu oleju.
- Frytkownica beztłuszczowa nie nadaje się do obróbki bardzo tłustych produktów, takich jak kielbasy.
- Przekąski, które można piekać w piekarniku, można też przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość frytek umożliwiająca uzyskanie chrupkości to 500 g.
- Do przygotowania przekąsek z nadzieniem użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu obróbki niż ciasto przygotowane w domu.
- Aby upiec ciasto lub quiche lub opiecz delikatne produkty lub potrawę nadziewaną, w koszu frytkownicy umieść formę do ciasta lub naczynie do zapiekania.
- We frytkownicy beztłuszczowej można również odgrzewać potrawy. Aby odgrzać potrawę, wybierz czas 10 minut i temperaturę 150°C.

CZYSZCZENIE


1. Ważne jest czyszczenie urządzenia po każdym użyciu, by zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.
 2. Odczekać na ostygnięcie urządzenia i przed czyszczeniem odłączyć wtyk od gniazdka.
 3. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani też nie myć go nad zlewem.
 4. Oczyszczyć kosz, separator i brytfannę w gorącej wodzie ze środkiem myjącym, używając miękkiej gąbki.
Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć resztki zanieczyszczeń.
- Uwaga:** Brytfannę i kosz można myć w zmywarce.
5. Urządzenie czyścić z zewnątrz wilgotną ściereczką.
 6. Przed włożeniem wtyczki i użyciem osuszyć starannie wszystkie części i powierzchnie.

USTAWIENIA

Składnik	Ilość min.-maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszanie	Uwagi
Mrożone frytki	300-700	18-20	200	Mieszanie	
Mięso i drobi					
Stek	100-500	8-12	180		
Bułki z kielbaskami	100-500	13-15	200		
Udka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Ciasto	100-400	8-10	200	Mieszanie	Do odgrzewania w piekarniku
Quiche	100-500	6-10	200	Mieszanie	Do odgrzewania w piekarniku
Pieczenie					
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów:  przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

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

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NAZIV DELOVA: (slika A)

1. Tacna za prženje
2. Silikonska guma
3. Ručka
4. Posuda za prženje
5. Tajmer
6. Regulator temperature
7. Dekorativni panel

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 kabl 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 dodataka 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 kontrolu 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. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
27. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.
 - 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 vrela 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.

AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj je opremljen tajmerom. Kada tajmer dođe do 0, iz uređaja se začuje zvučni signal i on se automatski isključuje. Da biste ručno isključili uređaj, okrenite dugme za podešavanje tajmera na 0 suprotno od smera kazaljke na satu.

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite svu ambalažu.
 2. Uklonite sve nalepnice sa uređaja.
 3. Temeljno očistite unutrašnju i spoljašnju posudu neabrazivnim sunđerom, u vrućoj penušavoj vodi.
- Napomena:** Ove delove možete oprati i u mašini za pranje posuđa.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Uređaj funkcioniše po principu prženja vrelim vazduhom. Nemojte sipati ulje niti mast za prženje u spoljašnju posudu.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Postavite uređaj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.
2. Stavite unutrašnju posudu za prženje u spoljašnju.
3. Izvucite kabl iz pregrade na donjem delu uređaja.

Nemojte u spoljašnju posudu sipati ulje niti neku drugu tečnost.

PRŽENJE VRELIM VAZDUHOM

1. Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite spoljašnju posudu iz friteze.
3. Stavite namirnice u unutrašnju posudu za prženje.
4. Vratite spoljašnju posudu u fritezu. Pažljivo poravnajte spoljašnju posudu sa ulegnućima u telu friteze.

Nikad ne koristite spoljašnju posudu bez unutrašnje posude za prženje.

5. Utvrdite vreme potrebno za pripremu namirnica (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju).
6. Okrenite dugme za podešavanje tajmera na vreme potrebno za pripremu da biste uključili uređaj.
7. Okrenite dugme za podešavanje temperature na potrebnu temperaturu. Pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju da biste utvrdili odgovarajuću temperaturu.

Dodajte 3 minuta vremenu za pripremu namirnica ako je uređaj hladan.

Napomena: Možete i zagrejati uređaj bez namirnica pre njihove pripreme. U ovom slučaju okrenite dugme za podešavanje tajmera na 3 minuta i sačekajte da se isključi indikator zagrevanja (za otprilike 3 minuta). Zatim napunite unutrašnju posudu i okrenite dugme za podešavanje tajmera na vreme potrebno za pripremu hrane.

- a. Tajmer počinje da odbrojava nadole.
- b. Za vreme prženja hrane vrelim vazduhom, LED indikator rada se povremeno isključuje i uključuje. Ovo znači da se grejni element uključuje i isključuje kako bi održao podešenu temperaturu.
- c. Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu spoljašnje posude.
8. Neke namirnice potrebno je pomešati tokom pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju). Da biste pomešali namirnice, uklonite spoljašnju posudu iz uređaja držeći je za ručku i pažljivo je protresite. Potom vratite spoljašnju posudu u fritezu.

Opres: Tokom protresanja ne pritisakajte dugme za otpuštanje na dršci.

Savet: Da biste smanjili težinu, možete ukloniti unutrašnju posudu iz spoljašnje i protresti samo unutrašnju. Da biste to uradili, uklonite spoljašnju posudu iz uređaja, postavite je na površinu otpornu na toplotu, pritisnite dugme za otpuštanje na dršci i izvadite unutrašnju posudu iz spoljašnje.

9. Zvučni signal tajmera je znak da je podešeno vreme za pripremu namirnica isteklo. Uklonite spoljašnju posudu iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.

Napomena: Uređaj možete isključiti i ručno. Da biste to uradili, okrenite dugme za podešavanje tajmera na 0.

- Pogledajte da li su namirnice pripremljene. Ako nisu, prosto vratite spoljašnju posudu u uređaj i dodajte još nekoliko minuta dugmetom za podešavanje tajmera.
- Da biste izvadili namirnice (npr. pomfrit), izvadite spoljašnju posudu iz friteze i postavite je na mrežastu površinu otpornu na toplotu. Zatim pritisnite dugme za otpuštanje unutrašnje posude i izvadite unutrašnju posudu iz spoljašnje.

Nemojte okretati unutrašnju posudu naopako dok je spoljašnja još zakačena za nju, jer će višak ulja sakupljen na dnu spoljašnje posude iscuriti na namirnice.

Spoljašnja posuda i namirnice su vrela. U zavisnosti od tipa namirnica u fritezi, iz spoljašnje posude može izlaziti para. To je normalno.

- Ispraznite unutrašnju posudu za prženje u činiju ili na tanjir.

Savet: Da biste iz unutrašnje posude izvadili veće ili krhke namirnice, upotrebite hvataljku.

- Kad se isprži jedna porcija namirnica, friteza je odmah spremna i za pripremu sledeće.

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. Pržite namirnice u fritezi u roku od nekoliko minuta pošto ste dodali ulje.
- Nemojte u fritezi pržiti izuzetno masne namirnice poput kobasica.
- Grickalice koje se mogu ispeći u rerni mogu se ispržiti i u fritezi.
- 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.
- Stavite pleh ili tepsiju u unutrašnju posudu za prženje ako želite da napravite kolač ili pitu, ili ako želite da pržite krhke ili punjene namirnice.

- Fritezu možete koristiti i za podgrevanje namirnica. Da biste podgrejali namirnice, podesite temperaturu na 150°C i pustite uređaj da se zagreva do 10 minuta.

ČIŠĆENJE


- Važno je da čistite uređaj posle svake uporebe da biste sprečili nagomilavanje masnoće i izbegli neprijatne mirise.
- Sačekajte da se uređaj ohladi i izvucite utikač pre čišćenja.
- Ne potapajte uređaj pod vodu, niti ga perite ispod slavine.
- Očistite spoljašnju posudu, odvajajući i unutrašnju posudu neabrazivnim sunđerom, u vrućoj penušavoj vodi. Možete koristiti sredstvo za odmaščivanje da biste uklonili preostale nečistoće.

Napomena: Spoljašnja i unutrašnja posuda mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

- Spoljašnjost očistite vlažnim sunđerom.
- Neka se svi delovi i površine detaljno osuše, pre nego što ponovo uključite pećnicu u struju i počnete da je koristite.

Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!

 Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

PODEŠAVANJA

Namirnice	Minimalna i maksimalna količina (g)	Vreme (min)	Temperatura (°C)	Mešanje	Napomene
Smrznuti pomfrit	300-700	18-20	200	Mešanje	

Meso i perad

Biftek	100-500	8-12	180		
Rolne sa kobasicom	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18-22	180		
Pileće grudi	100-500	10-15	180		

Grickalice

Prolećne rolnice	100-400	8-10	200	Mešanje	Koristiti spremno za rernu
Smrznuti pileći medaljoni	100-500	6-10	200	Mešanje	Koristiti spremno za rernu

Pečenje

Kolač	300	20-25	160		Koristite pleh/tepsiju
Pita	400	20-22	180		Koristite pleh/tepsiju
Mafni	300	15-18	200		Koristite pleh/tepsiju

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

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

НАИМЕНОВАНИЯ НА ЧАСТИТЕ: (фиг. А)

1. Тава за пържене
2. Силиконова гума
3. Дръжка
4. Тенджер за пържене
5. Таймер
6. Температурен контрол
7. Декоративен панел

ВАЖНИ ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ:

Когато използвате електрически уреди е необходимо винаги да следвате посочените по-долу предпазителни 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 издърпвайте 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 непрепоръчани приставки може да доведе до наранявания.
9. Не поставяйте в близост до горещи газови или електрически котлони или в нагрятата 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, негови 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 снемате 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, от страни 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 почиствате 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. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
27. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.
 - 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 стенен 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.
 - Гаранцията става невалидна ако уредът се използва за професионални или полу-професионални цели или не в съответствие с инструкциите.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът е оборудван с таймер; когато таймерът отброи до 0, уредът издава звуков сигнал и се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, завъртете бутона на таймера обратно на часовниковата стрелка до достигане на позиция 0.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Изцяло почистете кошницата и съда за пържене в топла вода с препарат с помощта на неабразивна гъба.

Забележка: Можете да почистите тези части в съдомиялна машина.

4. Избършете вътрешността на уреда с влажна кърпа. Уредът работи с горещ въздух. Не пълнете съда с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
2. Поставете кошницата в съда за пържене.
3. Издърпайте кабела от отделението за съхранение в долната част на уреда.

Не пълнете съда за пържене с олио или други течности.

ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенен контакт.
2. Внимателно издърпайте съда за пържене извън уреда за пържене с въздух.
3. Поставете съставките в кошницата.
4. Плъзнете съда за пържене обратно в уреда за пържене с въздух. Внимателно подравнете съда за пържене с водачите в корпуса на уреда за пържене с въздух.

Никога не използвайте съда за пържене без кошница.

5. Определете необходимото време за приготвяне на съставките (вижте раздела „Настройки“ в настоящата глава).
6. Завъртете бутона на таймера на желаното време за приготвяне и включете уреда.
7. Завъртете бутона за управление на температурата на желаната температура. Вижте раздел „Настройки“ в тази глава, за да определите правилната температура.

Добавете 3 минути към времето за подготовка, ако уредът е студен.

Забележка: Другият начин е да подгреете уреда без съставките. В този случай завъртете бутона на таймера на 3 минути и изчакайте докато светлинният индикатор за подгряване изгасне (след приблизително 3 минути). След това напълнете кошницата и завъртете бутона на таймера на желаното време за приготвяне.

- a. Таймерът стартира отброяване.
- b. По време на пърженето с горещ въздух светлинният индикатор за работа периодично се включва и изключва. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на зададената температура.
- c. Излишното олио от съставките се събира в долната част на съда за пържене.
8. Някои съставки изискват разбъркване при половината от времето за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в настоящата глава). За да разбъркате съставките, отстранете съда за пържене от уреда, като го държите за ръкохватката и внимателно разклатете. След това плъзнете съда за пържене обратно в уреда.

Внимание: Не натискайте бутона за освобождаване на ръкохватката по време на разбъркването.

Съвет: За да намалите тежестта, можете да отстраните кошницата от съда за пържене и да разклатите само нея. За да направите това, отстранете съда за пържене от уреда; поставете го на топлоустойчива повърхност. Натиснете бутона за освобождаване на дръжката и извадете кошницата от съда.

9. Прозвучаването на звуковия сигнал на таймера означава, че зададеното време за приготвяне е изтекло. Извадете съда от уреда и го поставете на топлоустойчива повърхност.

Забележка: Освен това можете да изключите уреда ръчно. За да направите това, поставете бутона на таймера на позиция 0.

10. Проверете дали съставките са пригответени. Ако съставките все още не са напълно пригответени, просто плъзнете съда обратно в уреда и задайте бутона на таймера на още няколко допълнителни минути.
11. За да извадите съставките (т.е. изпържените храни), извадете съда от уреда за пържене с въздух и го поставете на оребрена топлоустойчива повърхност; след това натиснете бутона за освобождаване на кошницата и я извадете от съда.

Не движете кошницата нагоре и надолу в съда, докато все още е прикрепена към него, тъй като излишното олио, което се събира в долната част на съда, може да проникне до съставките.

Съдът за пържене и съставките са горещи. В зависимост от типа на съставките в съда за пържене с въздух, е възможно изпускане на пара от него. Това е нормално.

12. Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или на чиния.

Съвет: За да извадите големи или крехки съставки, ги повдигайте с щипци извън кошницата.

13. Когато поредната партида съставки е готова, незабавно можете да пригответе следващата партида.

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 в уреда за пържене с въздух няколко минути след като сте добавили олио.
- Не гответе твърде мазни съставки, като наденици, в уреда за пържене с въздух.
- Закуските, които могат да се пригответят във фурна, могат да се пригответят и в уреда за пържене с въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картофи е 500 g.
- Използвайте предварително пригответено тесто за пълнени закуски. Предварително пригответеното тесто изисква по-малко време за приготвяне от домашното.
- Поставете тавата за печене в кошницата на уреда за пържене с въздух, ако искате да изпечете кейк или ако да изпържите крехки или пълнени съставки.
- Освен това можете да използвате уреда за пържене с въздух за подгриване на съставки. За да подгреете съставките, установете температурата на 150°C за 10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Важно е да почиствате уреда след всяко използване, за да предотвратите натрупването на мазнина и неприятните миризми.
2. Оставете уреда да се охлади и изключете от контакта преди почистване.
3. Не потапяйте уреда във вода и не мийте под струя.
4. Почиствайте съда за пържене, сепаратора и кошницата с гореща вода и препарат и неабразивна гъба.

Можете да използвате препарат за обезмасляване, за да отстраните останалите замърсявания.

Забележка: Съдът и кошницата могат да се почистват в съдомиялна машина.

5. Почистването отвън на уреда се осъществява с влажна гъба.
6. Оставете всички части и повърхности да се охладят напълно преди да включите фурната за следващо използване.

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.

НАСТРОЙКИ

Съставки	Минимално-максимално количество (g)	Време (min)	Температура (°C)	Разбъркване	Забележки
Замразени пържени храни	300-700	18-20	200	Разбъркване	
Месо и птици					
Пържоли	100-500	8-12	180		
Наденици	100-500	13-15	200		
Бутчета	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
Закуски					
Пролетни рулца	100-400	8-10	200	Разбъркване	Готови за печене
Замразени пилешки нагети	100-500	6-10	200	Разбъркване	Готови за печене
Печене					
Кейк	300	20-25	160		Използвайте тава за печене
Киш	400	20-22	180		Използвайте тава за печене
Мъфини	300	15-18	200		Използвайте тава за печене

ПОВІТРЯНА 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

1000 Вт • 220-240 В • 50-60 Гц

ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ: (Мал. А)

1. Піддон для смаження
2. Силіконовий ущільнювач
3. Ручка
4. Контейнер для смаження
5. Таймер
6. Регулятор температури
7. Декоративна панель

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. Переносячи прилад, тримайте його двома руками.
8. Застосуйте 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 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/втягайте 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. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
27. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
- 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 займисті 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 крізь 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.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМИКАННЯ

Цей прилад оснащено таймером; коли час, встановлений на таймері, добіжить до 0, пролунає звуковий сигнал, та прилад автоматично вимкнеться. Щоб вимкнути прилад вручну, обертайте регулятор таймера проти часової стрілки та встановіть його на 0.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Зніміть усі наклейки та наліпки з приладу.
3. Ретельно помийте кошик та сковорідку у теплій мильній воді неабразивною губкою.

Примітка: Ці частини також можна мити у посудомийній машині.

4. Протріть зовнішні та внутрішні стінки приладу вологою тканиною. У цьому приладі для приготування використовується дуже гаряче повітря. Не наливайте в сковорідку олію або кулінарний жир.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть прилад на стійку, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Поставте кошик у сковорідку.
3. Витягніть шнур живлення із відділення для його зберігання унизу приладу.

В жодному разі не наливайте у сковорідку олію чи інші рідини.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГАРЯЧОМУ ПОВІТРІ

1. Вставте вилку приладу в заземлену розетку.
2. Обережно витягніть сковорідку з повітряної фритюрниці.
3. Покладіть продукти у кошик.
4. Засуньте сковорідку назад у корпус фритюрниці. Слідкуйте, щоб сковорідка стала на напрямні усередині корпусу.

В жодному разі не використовуйте сковорідку без кошика.

5. Виберіть правильний час приготування продуктів (див. параграф «Налаштування» у цьому розділі).
6. Поверніть регулятор таймера до необхідної позначки, щоб увімкнути прилад.
7. Поверніть регулятор температури до необхідної позначки. Див. параграф «Налаштування» у цьому розділі, щоб вибрати правильну температуру приготування.

Додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо прилад холодний.

Примітка: Також можна прогріти прилад без продуктів. Для цього встановіть регулятор таймера на 3 хвилини та почекайте, доки не згасне індикатор нагрівання (приблизно за 3 хвилини). Потім викладіть продукти у кошик та встановіть регулятор таймера до необхідної позначки.

- a. Таймер розпочне зворотній відлік часу.

6. В процесі приготування на гарячому повітрі індикатор роботи буде періодично вмикатися та згасати. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається та виикається, підтримуючи задану температуру.
- в. Жир, який стікає з продуктів, збирається на дні сковорідки.
8. Деякі продукти слід перемішувати під час приготування (див. параграф «Налаштування» у цьому розділі). Щоб перемішати продукти, витягніть сковорідку, взявшись за її ручку, та обережно струсніть. Потім засуньте сковорідку назад у прилад.

Застереження: Не натискайте кнопку розблокування, струшуючи сковорідку.

Порада: Щоб зменшити загальну вагу сковорідки з продуктами, можна зняти кошик і струснути тільки його. Для цього витягніть сковорідку з приладу, поставте її на термостійку поверхню, натисніть кнопку розблокування на ручці сковорідки та зніміть кошик з продуктами.

9. Коли пролунає сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування завершився. Витягніть сковорідку з приладу та поставте її на термостійку поверхню.

Примітка: Також прилад можна вимкнути вручну. Для цього переведіть регулятор таймера на 0.

10. Перевірте, чи добре приготувались продукти. Якщо продукти приготувались не повністю, вставте сковорідку назад у корпус приладу та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.

11. Щоб дістати продукти (наприклад, картоплю фрі), витягніть сковорідку з повітряної фритюрниці та встановіть її на решітку чи іншу термостійку поверхню, потім натисніть кнопку розблокування кошика та зніміть кошик із сковорідки.

Не перевертайте кошик догори дном разом зі сковорідкою, бо жир, який стікає з продуктів та зібрався на дні сковорідки, може потрапити знову на продукти. Сковорідка та приготовані продукти мають високу температуру. Під час приготування деяких продуктів у сковорідці може накопичуватися пара. Це цілком нормально.

12. Перекладіть продукти із кошика у миску чи тарілку.

Порада: Щоб дістати великі або крихітні шматочки продуктів, скористайтесь кухонними щипцями.

13. Відразу після приготування першої порції продуктів повітряна фритюрниця готова до приготування наступної.

ПОРАДИ

- Дрібні шматочки зазвичай потребують меншого часу приготування порівняно з великими шматками.
- Для приготування більшої кількості продуктів знадобиться трішки довший час приготування, для меншої кількості — трішки коротший.
- Щоб отримати найкращий результат та забезпечити рівномірне прожарювання, обов'язково перемішуйте дрібні продукти в процесі приготування.
- Додайте до свіжої картоплі трішки олії, щоб отримати хрусту шкірочку. Після додавання олії готуйте підготовані продукти кілька хвилин у повітряній фритюрниці.
- Не готуйте продукти з високим вмістом жиру, як-то ковбаски, у повітряній фритюрниці.
- Вироби, які можна приготувати у духовці, також можна приготувати у повітряній фритюрниці.
- Щоб приготувати хрустку картоплю фрі, завантажуйте не більше 500 г сирих продуктів.
- Використовуйте напівфабрикати для приготування виробів з начинкою. Напівфабрикати вимагають меншого часу приготування ніж вироби з сирого тіста.
- Помістіть форму чи лоток для випікання у кошик повітряної фритюрниці, якщо бажаєте приготувати пиріг чи кіш, а також для приготування крихких продуктів та виробів з начинкою.
- Повітряну фритюрницю також можна використовувати для підігрівання їжі. Щоб розігріти продукти, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

ОЧИСТКА

1. Важливо очистити прилад щоразу після використання, щоб попередити накопичування жиру та утворення неприємних запахів.
2. Перш ніж очистити прилад, витягніть штепсельну вилку з розетки та залиште прилад охолонути.
3. Не занурюйте прилад в воду та не мийте його під проточною водою.
4. Помийте сковорідку, стінку-розділювач та кошик у теплій мильній воді неабразивною губкою. Для видалення залишків бруду можна використовувати рідину для видалення жиру.

Примітка: Сковорідку та кошик можна мити у посудомийній машині.

5. Протріть зовнішні поверхні приладу вологою губкою.

6. Зачекайте, поки усі компоненти та поверхні приладу не висохнуть, перш ніж вмикати прилад в розетку та користуватися ним.

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.

НАЛАШТУВАННЯ

Складники	Мін. та макс. кількість (г)	Час (хв)	Температура (°C)	Перемішування	Зауваження
Заморожена картопля фрі	300-700	18-20	200	Перемішування	
М'ясо та птиця					
Стейк	100-500	8-12	180		
Сосиска в тісті	100-500	13-15	200		
Куряча ніжка	100-500	18-22	180		
Куряча грудка	100-500	10-15	180		
Дрібні вироби					
Фаршировані млинці	100-400	8-10	200	Перемішування	Використовуйте напівфабрикати
Заморожені курячі нагетси	100-500	6-10	200	Перемішування	Використовуйте напівфабрикати
Випікання					
Торт	300	20-25	160		Використовуйте форму/лоток для випікання
Кіш	400	20-22	180		Використовуйте форму/лоток для випікання
Мафіни	300	15-18	200		Використовуйте форму/лоток для випікання

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

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NOM DES COMPOSANTS : (III. A)

1. Plateau de friture
2. Caoutchouc en silicone
3. Poignée
4. Cuve de friture
5. Minuteur
6. Choix de la température
7. Panneau décoratif

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. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
27. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

- 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.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'un minuteur ; lorsque le compte à rebours est à zéro, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton du minuteur dans le sens antihoraire jusqu'à 0.

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 la cuve dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Cet appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de matière grasse de friture.

PRÉPARATION À L'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme.
2. Placez le panier dans la cuve.
3. Tirez le cordon du compartiment de rangement situé en bas de l'appareil.

Ne remplissez la cuve ni d'huile ni de tout autre liquide.

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air.
3. Placez vos ingrédients dans le panier.
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air. Alignez soigneusement la cuve avec les guides du corps de la friteuse à air.

N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
6. Tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson nécessaire pour allumer l'appareil.
7. Positionnez le bouton de température sur la température nécessaire. Voir la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température nécessaire.

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

Remarque : Vous pouvez également préchauffer l'appareil sans ingrédients. Dans ce cas, tournez le bouton du minuteur sur 3 minutes et attendez que le témoin de réchauffement s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson nécessaire.

- a. Le minuteur lance un compte à rebours.
- b. Pendant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température fixée.
- c. L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
8. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-temps de cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients,

retirez la cuve de l'appareil par sa poignée et la secouer soigneusement. Puis remettez la cuve dans la friteuse à air.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de libération de la poignée pendant le remuage.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et le remuer seul. Pour cela, retirez la cuve de l'appareil, la placer sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de libération de la poignée et sortez le panier de la cuve.

9. Le signal sonore du minuteur indique que le temps de cuisson fixé s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et la placer sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, positionnez le bouton du minuteur sur 0.

10. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si les ingrédients ne sont pas encore complètement cuits, remettez la cuve dans l'appareil et positionnez le bouton du minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

11. Pour retirer les ingrédients (ex. des frites), retirez la cuve de la friteuse à air et la placer sur une surface résistante à la chaleur ; puis appuyez sur le bouton de libération du panier et soulevez ce dernier pour le sortir de la cuve.

Ne retournez pas le panier attaché à la cuve, car tout excès d'huile accumulé au fond de la cuve risque d'être renversé sur les ingrédients. La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la cuve. Ce phénomène est normal.

12. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.

Conseil : Sortez les plus gros ou fragiles ingrédients du panier à l'aide d'une pince.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air est instantanément prête pour cuir un autre lot.

CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long, et une petite quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le remuage des ingrédients plus petits à mi-temps de la cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients non frits.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
- Les snacks pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale de frites croustillantes est 500 g.
- Utilisez de la pâte préparée pour faire des snacks fourrés. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE

1. Il est important de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des matières grasses et éviter les odeurs désagréables.
2. Laisser l'appareil refroidir et débrancher la prise de courant avant de le nettoyer.
3. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou le laver avec un jet d'eau.
4. Nettoyez soigneusement le panier, le séparateur et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide de dégraissage pour éliminer toute saleté résiduelle.

Remarque : La cuve et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Laisser sécher complètement toutes les pièces et les surfaces avant de rebrancher le four et le réutiliser.

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.

RÉGLAGES

Ingrédients	Quantité Min-Max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Observations
Frites surgelées	300-700	18-20	200	Remuer	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Roulé à la saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Poitrines de poulet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Remuer	Prêt à cuire
Croquettes de poulet surgelées	100-500	6-10	200	Remuer	Prêt à cuire
Cuisson (au four)					
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule à gâteau/ plat à four
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule à gâteau/ plat à four
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule à gâteau/ plat à four

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

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ: (Εικ. Α)

1. Δίσκος τηγανίσματος
2. Λάστιχο σιλικόνης
3. Λαβή
4. Δοχείο τηγανίσματος
5. Χρονόμετρο
6. Έλεγχος θερμοκρασίας
7. Διακομητικό πλαίσιο

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 φως 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 κάδο 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. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
27. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
 - 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 φως έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπέζομαντίλα 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 παρουσιάζει 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 κουζίνες 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.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτή η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο 0, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή και απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, γυρίστε το χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά στο 0.

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 τον κάδο με ζεστό σαπουνό νερό και μαλακό σφουγγάρι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτά τα μέρη πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.

4. Σκουπίστε εσωτερικά και εξωτερικά τη συσκευή με ένα υγρό πανί. Αυτή η συσκευή λειτουργεί με θερμό αέρα. Μην τοποθετείτε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.
3. Τραβήξτε το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής.

Μην τοποθετείτε λάδι ή άλλα υγρά στον κάδο.**ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ**

1. Συνδέστε το φως σε μια γειωμένη επιτοίχια πρίζα.
2. Βγάλτε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτέζα αέρα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
4. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη φριτέζα αέρα. Ευθυγραμμίστε προσεκτικά τον κάδο με τους οδηγούς στο σώμα της φριτέζας αέρα.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον κάδο χωρίς το καλάθι.

5. Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τα υλικά (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου).
6. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
7. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου για τον ορισμό της σωστής θερμοκρασίας.

Προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος αν η συσκευή είναι κρύα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εναλλακτικά, προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς υλικά. Σε αυτήν την περίπτωση γυρίστε το χρονοδιακόπτη στα 3 λεπτά και περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία προθέρμανσης (μετά από περ. 3 λεπτά). Στη συνέχεια γεμίστε το καλάθι και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

- α. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
- β. Κατά το τηγάνισμα με θερμό αέρα η LED λειτουργίας ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται για τη διατήρηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.
- γ. Το περιττό λάδι των υλικών συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

8. Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακατεύονται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακατέψτε τα υλικά, βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή και κουνήστε τον προσεκτικά. Στη συνέχεια τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη φριτέζα αέρα.

Προσοχή: Μην πιέζετε το κουμπί απασφάλισης της λαβής καθώς κουνάτε τον κάδο.

Συμβουλή: Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο και να κουνήσετε μόνο το καλάθι. Σε αυτήν την περίπτωση αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή, ακουμπήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πιέστε το κουμπί απασφάλισης της λαβής και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο

9. Μόλις ακούσετε το σήμα του χρονοδιακόπτη, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος. Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση γυρίστε το χρονοδιακόπτη στο 0.

10. Ελέγξτε αν έχουν μαγειρευτεί τα υλικά. Αν τα υλικά δεν έχουν μαγειρευτεί σωστά, τοποθετήστε απλώς τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε λίγα επιπλέον λεπτά στο χρονοδιακόπτη.
11. Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. τηγανιτές πατάτες), αφαιρέστε τον κάδο από τη φριτέζα αέρα και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Στη συνέχεια πατήστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού και αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο.

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι χωρίς να το έχετε αφαιρέσει από τον κάδο, επειδή μπορεί το περιττό λάδι που συλλέχθηκε στον πάτο του κάδου να διαρρέυσει στα υλικά.

Ο κάδος και τα υλικά είναι θερμά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη φριτέζα αέρα, μπορεί να εξέλθει ατμός από τον κάδο. Αυτό είναι φυσιολογικό.

12. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή ένα πιάτο.

Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγαλύτερα ή πιο ευαίσθητα υλικά, βγάλτε τα από το καλάθι με τη βοήθεια λαβίδας.

13. Μόλις ετοιμάσετε την πρώτη παρτίδα, η φριτέζα αέρα είναι αμέσως έτοιμη για την επόμενη παρτίδα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- 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 των υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα αέρα μέσα σε λίγα λεπτά από τη στιγμή που θα προσθέσετε το λάδι.
- Μην μαγειρεύετε πολύ λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Τα σνακ που μαγειρεύονται στο φούρνο μπορούν να μαγειρευτούν και στη φριτέζα αέρα.
- Η ιδανική ποσότητα για τραγανές τηγανιτές πατάτες είναι 500 g.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε γειμιστά σνακ. Η έτοιμη ζύμη μαγειρεύεται, επίσης, γρηγορότερα σε σχέση με τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε μια φόρμα ή ένα ταψί στο καλάθι της φριτέζας αέρα για να ψήσετε ένα κέικ ή μια κικ, ή για να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γειμιστά σνακ.
- Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε φαγητά. Για να ζεστάνετε κάποιο φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφεύγετε τη συσσώρευση λίπους και τις δυσάρεστες οσμές.
2. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
3. Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
4. Καθαρίστε τον κάδο, το διαχωριστικό και το καλάθι με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ειδικό υγρό για λίπη για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο κάδος και το καλάθι είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

5. Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι.
6. Αφήστε όλα τα μέρη και τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά πριν συνδέσετε και χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.



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.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Συστατικά	Ελάχ.-μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακατέψτε	Παρατηρήσεις
Κατεψυγμένες πατάτες	300-700	18-20	200	Ανακατέψτε	
Κρέας και πουλερικά					
Μπριζόλα	100-500	8-12	180		
Λουκανικοπιτάκια	100-500	13-15	200		
Μπούτια κοτόπουλου	100-500	18-22	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		
Σνακ					
Σπρινγκ ρολς	100-400	8-10	200	Ανακατέψτε	Χρησιμοποιήστε έτοιμα για το φούρνο
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	Ανακατέψτε	Χρησιμοποιήστε έτοιμα για το φούρνο
Ψήσιμο					
Κέικ	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί
Κικς	400	20-22	180		Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί
Μάφιν	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί

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

DENUMIREA PIESELOR: (Fig. A)

1. Tavă de prăjit
2. Cauciuc siliconic
3. Mâner
4. Oală de prăjit
5. Temporizator
6. Reglaj temperatură
7. Panou decorativ

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 mâner 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 cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei tejghele 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 a 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. Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) având capacități mentale, senzoriale și fizice reduce sau neexperimentate și neinformate decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de o persoană responsabilă de siguranța sa.
 27. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- 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.

OPRIRE AUTOMATĂ

Acest aparat este echipat cu un temporizator; când temporizatorul a ajuns până la 0 prin numărătoare inversă, aparatul emite un sunet și se oprește automat. Pentru a opri manual aparatul, rotiți butonul temporizatorului în sensul acelor de ceasornic până la poziția 0.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați bine coșul și tava cu apă fierbinte cu puțin detergent și cu un burete neabraziv.

Notă: De asemenea, puteți curăța aceste piese în mașina de spălat vase.

4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă. Acesta este un aparatul de prăjire fără ulei, care funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți tigaia cu ulei sau cu grăsime pentru prăjire.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
2. Așezați coșul în tavă.
3. Scoateți cablul din compartimentul de păstrare, care se află la partea inferioară a aparatului.

Nu umpleți tava cu ulei sau cu vreun alt lichid.

PRĂJIREA CU AER FIERBINTE

1. Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză electrică cu împământare.
2. Trageți cu grijă tava afară din aparatul de prăjire cu aer fierbinte.
3. Puneți ingredientele în coș.
4. Împingeți cu grijă tava înapoi în aparatul de prăjire cu aer fierbinte. Aliniați bine tava cu ghidajele din corpul aparatului de prăjire cu aer fierbinte. Nu folosiți niciodată tava fără coș.
5. Determinați timpul necesar de preparare pentru ingredientul respectiv (a se vedea punctul „Setări”, din acest capitol).
6. Pentru a porni aparatul, rotiți butonul temporizatorului până la poziția corespunzătoare timpului necesar pentru preparare.
7. Rotiți butonul de reglare a temperaturii până la poziția corespunzătoare temperaturii necesare. A se vedea punctul „Setări” din acest capitol pentru a determina temperatura corectă.

În cazul în care aparatul este rece, adăugați 3 minute la timpul de preparare.

Notă: Ca alternativă, puteți lăsa aparatul să se pre-încălzească fără a avea ingrediente în interior. În acest caz, rotiți butonul temporizatorului până la poziția corespunzătoare pentru 3 minute și așteptați până când indicatorul luminos pentru pre-încălzire se stinge (după aprox. 3 minute). Apoi umpleți coșul și rotiți butonul temporizatorului până la poziția corespunzătoare timpului necesar pentru preparare.

- a. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă.
- b. În timpul procesului de prăjire cu aer fierbinte, indicatorul de funcționare cu LED se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că elementul de încălzire este pornit și apoi oprit pentru a menține temperatura setată.
- c. Uleiul în exces din ingrediente este colectat pe fundul tăvii.

8. 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 tava din aparat, folosind mânerul și agitați-o cu atenție. Apoi împingeți cu grijă tava înapoi în aparatul de prăjire cu aer fierbinte.

Atenție: Nu apăsați butonul de deblocare de pe mâner în timpul agitării.

Recomandare: Pentru a reduce greutatea, puteți scoate coșul din tavă și agitați numai coșul. Pentru a face acest lucru, scoateți tava din aparat, așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură, apăsați butonul de deblocare de pe mâner și ridicați coșul din tavă.

9. Când auziți semnalul temporizatorului, înseamnă că timpul de preparare setat a expirat. Scoateți tava din aparat și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură.

Notă: De asemenea, puteți opri manual aparatul. Pentru acesta, rotiți butonul de reglare a timpului până la poziția 0.

10. Verificați dacă ingredientele sunt preparate. Dacă ingredientele încă nu sunt complet preparate, împingeți tava înapoi în aparat și setați temporizatorul la câteva minute în plus.
11. Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți), scoateți tava din aparatul de prăjire cu aer fierbinte, așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură, apoi apăsați butonul de deblocare a coșului și ridicați coșul din tavă.

Nu întoarceți coșul cu susul în jos când tava este încă fixată pe el, deoarece atunci un eventual de ulei în exces, care este colectat pe fundul tăvii, se va scurge pe ingrediente.

Tava și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din aparatul de prăjire cu aer, este posibil să fie emanat abur din tavă. Acesta este un fapt normal.

12. Goliți coșul într-un bol sau pe o farfurie.

Recomandare: Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, ridicați ingredientele din coș folosind un clește.

13. Când un lot de ingrediente este gata, aparatul de prăjire cu aer fierbinte este gata instantaneu pentru pregătirea unui alt lot.

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 aparatul de prăjire cu aer fierbinte la câteva minute după ce ați adăugat ulei.
- Nu preparați în aparatul de prăjire cu aer fierbinte ingrediente extrem de grase, precum cârnăciorii.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor pot fi de asemenea preparate în aparatul de prăjire cu aer fierbinte.
- 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.
- Puneți o tavă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul aparatului de prăjire cu aer fierbinte dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o brioașă sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute.
- De asemenea, puteți utiliza aparatul de prăjire cu aer pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingredientele, reglați temperatura la 150°C pentru un timp de până la 10 minute.

CURĂȚAREA

1. Este important să curățați aparatul după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea grăsimii și pentru a evita mirosurile neplăcute.
 2. Înainte de curățarea aparatului, lăsați-l să se răcească și deconectați-l de la priza electrică.
 3. Nu introduceți aparatul în apă și nu-l spălați sub robinet.
 4. Curățați tava, separatorul și coșul cu apă fierbinte, cu puțin detergent lichid și un burete neabraziv. Puteți utiliza un lichid de degresare pentru a îndepărta orice eventuală murdărie rămasă.
- Notă:** Tava și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.
5. Curățați exteriorul aparatului cu un burete umed.
 6. Lăsați toate piesele și suprafețele să se usuce bine înainte de a conecta aparatul la priza electrică și a îl utiliza din nou.

SETĂRI

Ingrediente	Cantitate min-max (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofii prajiti	300-700	18-20	200	agitare	

Carne și pui

Friptură	100-500	8-12	180		
Ruloul de mezeluri	100-500	13-15	200		
Stick-uri	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		

Gustări

Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	agitare	Folosiți gata pentru cuptor
Bucăți de pui congelat	100-500	6-10	200	agitare	Folosiți gata pentru cuptor

Coacere

Prăjitură	300	20-25	160		Tartă
Quiche	400	20-22	180		Utilizați o tavă de copt / farfurie de cuptor
Brioșe	300	15-18	200		Tartă



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 di collegare l'apparecchio, controllare che le specifiche sulla targhetta dei dati corrispondano alle specifiche della rete di alimentazione elettrica.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se è stato correttamente messo a terra.

SPECIFICHE

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NOME DEI COMPONENTI: (Fig. A)

1. Vassoio per la frittura
2. Guarnizione in silicone
3. Maniglia
4. Contenitore per la frittura
5. Timer
6. Regolazione della temperatura
7. Pannello decorativo

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. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
27. I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
 - 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.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Questo apparecchio è dotato di un timer; quando il timer ha terminato il conto alla rovescia fino a 0, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio ruotare la manopola timer in senso antiorario su 0.

PRIMA DEL 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 la padella con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva.
- Nota: Puoi anche pulire queste parti in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda.

Non riempire la padella con olio o grasso per friggere.

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
2. Mettere il cestello nella padella.
3. Tirare il cavo dal vano portaoggetti nella parte inferiore dell'apparecchio.

Non riempire di olio o altri liquidi la padella.

FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice ad aria.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
4. Reinserire la padella nella friggitrice ad aria. Allineare attentamente la padella con le guide nel corpo della friggitrice ad aria.

Non usare mai la padella senza il cestello.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione „Impostazioni“ in questo capitolo).
6. Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
7. Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta. Vedere la sezione „Impostazioni“ in questo capitolo per determinare la temperatura corretta.

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

Nota: In alternativa, preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti. In questo caso ruotare la manopola del timer su 3 minuti e attendere lo spegnimento della spia riscaldamento (dopo circa 3 minuti). Quindi riempire il cestello e ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

- a. Il timer inizia il conto alla rovescia.
- b. Durante il processo di frittura ad aria calda, il LED di funzionamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante è acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.
- c. L'olio in eccesso dagli ingredienti viene raccolto sul fondo della padella.
8. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione „Impostazioni“ in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, togliere la padella dall'apparecchio per il manico e scuoterla con cura. Quindi rimettere la padella nella friggitrice ad aria.

Attenzione: Non premere il pulsante di rilascio dell'impugnatura durante l'agitazione.

Suggerimento: Per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla padella e scuotere solo il cestello. Per fare ciò, rimuovere la padella dall'apparecchio, posizionarla su una superficie resistente al calore, premere il pulsante di rilascio del manico e sollevare il cestello dalla padella

9. Quando si sente il segnale del timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Rimuovere la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

Nota: È inoltre possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per fare ciò, ruotare la manopola del timer su 0.

10. Controllare se gli ingredienti sono preparati. Se gli ingredienti non sono ancora completamente preparati, è sufficiente reinserire la padella nell'apparecchio e impostare la manopola del timer su qualche minuto in più.

11. Per rimuovere gli ingredienti (es. patatine fritte), tirare fuori la padella dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un telaio di prova; quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello fuori dalla pentola.

Non capovolgere il cestello con la padella ancora attaccata, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della padella colerà sugli ingredienti.

La padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla padella. È normale.

12. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.

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

13. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

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 entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 g.
- Usare un impasto già pronto per preparare spuntini ripieni. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si vuole friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PULIZIA

1. È importante pulire il forno dopo ogni uso per impedire l'accumulo di grasso ed evitare odori spiacevoli.
2. Lasciar raffreddare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa prima di pulirlo.
3. Non immergere l'apparecchio in acqua e non lavare sotto il getto d'acqua.
4. Pulire la padella, il separatore e il cestello con acqua calda o un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Nota: La padella e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

5. Pulire l'esterno del forno con una spugna inumidita.
6. Lasciare che tutte le parti e le superfici si asciughino completamente prima di collegare e utilizzare la friggitrice.

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.

IMPOSTAZIONI

Ingredienti	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mescolare	Informazioni extra
Patatine fritte surgelate	300-700	18-20	200	Mescolare	

Carne e pollame

Bistecca	100-500	8-12	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		

Spuntini

Involtini primavera	100-400	8-10	200	Mescolare	Utilizzare pronto per il forno
Crocchette di pollo fritte	100-500	6-10	200	Mescolare	Utilizzare pronto per il forno

Prodotti da forno

Torta	300	20-25	160		Usa una teglia
Quiche	400	20-22	180		Usa una teglia
Muffins	300	15-18	200		Usa una teglia

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

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

IMENA DELOV: (slika A)

1. Pladenj za cvrtje
2. Silikonska guma
3. Ročaj
4. Posoda za cvrtje
5. Časovnik
6. Uravnavanje temperature
7. Dekorativna plošča

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI:

Pri uporabi električnih aparatov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

1. Preberite vsa navodila.
2. Ne dotikajte se vročih površin, uporabljajte ročaje ali gumbe.
3. Poskrbite za ustrezen nadzor, če aparat uporabljajo otroci oz. ga uporabljate v bližini otrok.
4. Poskrbite, da so vse sestavine v košari, in preprečite morebiten stik z ogrevalnimi elementi.
5. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali pulta oz. ne sme biti položen na vroče površine.
6. Ne upravljajte aparatov s poškodovanimi kablji ali vtiči in aparatov ne uporabljajte, če so okvarjeni oz. poškodovani. Aparat pošljite najbližjemu pooblaščenemu servisu, kjer jih bodo pregledali, popravili ali prilagodili.
7. Preden premaknete aparat, odstranite vtič iz stene. Aparat primite z obema rokama.
8. Ne uporabljajte drugih pripomočkov razen tistih, ki so bili priloženi izdelku. Neustrezni nastavki pripomočkov lahko privedejo do nevarnosti ali telesnih poškodb.
9. Aparata ne postavite na plinski ali električni štedilnik oz. v njegovo neposredno bližino, v segreto pečico ali v mikrovalovno pečico.
10. Ne prekrijte vhodne in izhodne reže za zrak med delovanjem aparata.
11. 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.

12. 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.
 13. Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice nikoli ne povlecite za kabel, temveč za vtič.
 14. Aparata ne čistite s kovinskimi gobicami za drgnjenje, pri katerih lahko pride do stika z električnimi deli in posledičnega električnega udara.
 15. Če želite preprečiti nenamerne opekline, pri upravljanju aparata vedno uporabljajte ročaj in gumbe.
 16. Pri dolivanju olja v posodo lahko pride do nevarnosti požara.
 17. Ne dotikajte se notranjih delov, ko aparat obratuje.
 18. Električnega kabla ne priključujte/odstranjajte in nadzorne plošče ne upravljajte z mokrimi rokama.
 19. Aparata ne postavite ob steno ali druge naprave. Zagotovite dovolj neoviranega prostora okrog aparata in nad njim – vsaj 10 cm.
 20. Aparat nemudoma izključite, če se iz njega začne valiti temen dim. Počakajte, da se dim preneha valiti, in nato odstranite posodo iz aparata.
 21. Zagotovite, da je aparat postavljen na vodoravno, ravno in stabilno površino.
 22. Aparata se ohladi po približno 30 minutah – nato ga lahko brez skrbi odstranite ali očistite.
 23. Aparat je primeren le za uporabo v notranjosti.
 24. Če je električno vezje preobremenjeno z drugimi napravami, aparat morda ne bo deloval pravilno.
 25. Aparata ne uporabljajte za kateri koli drug namen razen v namensko uporabo.
 26. Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi zmogljivostmi oz. osebe s pomanjkanjem izkušnje in znanja, razen če so pod ustreznim nadzorom ali jim oseba, odgovorna za varnost, ni podala navodil za varno uporabo aparata.
 27. Otroci morajo biti pod ustreznim nadzorom in se z aparatom ne smejo igrati.
- 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 prti 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.

SAMODEJNI IZKLOP

Ta aparat ima vgrajen časovnik. Ko časovnik pride na število 0, aparat izda zvočni signal in se samodejno izklopi. Če želite aparat izključiti ročno, gumb časovnika zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca na položaj 0.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite embalažo.
 2. Iz aparata odstranite vse nalepke ali oznake.
 3. Temeljito očistite košaro in posodo v vroči penasti vodi z neabrazivno gobico.
- Opomba:** Te dele lahko operete tudi v pomivalnem stroju.
4. Očistite notranjost in zunanost aparata z vlažno krpo.
- Ta cvrtnik deluje na vroč zrak (pri delovanju ne potrebujete olja).

V posodo ne nalijte olja ali maščobe za cvrtje.**PRIPRAVA NA UPORABO**

1. Aparat postavite na stabilno, vodoravno in ravno podlago.
2. Košaro odložite v posodo.
3. Kabel izvlecite iz predala za shranjevanje na dnu aparata.

V posodo ne nalijte olja ali katere koli druge tekočine.

CVRTJE ZA VROČIM ZRAKOM

1. Omrežni vtič priključite na ozemljeno stensko vtičnico.
2. Pozorno izvlecite posodo iz cvrtnika na vroč zrak.
3. Položite sestavine v posodo.
4. Posodo znova podrsnite v cvrtnik na vroč zrak. Posodo pazljivo poravnajte z vodili na ohišju cvrtnika na vroč zrak.

Posode nikoli ne uporabljajte brez košare.

5. Določite zahtevani čas priprave sestavin (glejte razdelek »Nastavitve« v tem poglavju).
6. Gumb časovnika zasukajte na zeleni čas priprave, da vklopite aparat.
7. Gumb za uravnavanje temperature zasukajte na zeleno temperaturo. Glejte razdelek »Nastavitve« tega poglavja, da določite pravilno temperaturo.

Če aparat ni segret, dodajte 3 minute pripravljalnega časa.

Opomba: Lahko pa aparat segrejte vnaprej brez sestavin. V tem primeru gumb časovnika zasukajte na 3 minute in počakajte, da se izklopi lučka za segrevanje (po pribl. 3 minutah). Nato napolnite košaro in gumb časovnika zasukajte na zeleni čas priprave.

- a. Časovnik začne odštevati.
 - b. Med cvrtjem na vroč zrak, se delovna lučka LED lahko vkloplja in izkloplja. To ponazarja, da je ogrevalni element vklopljen in izklopljen – pogojeno z nastavljen temperaturo.
 - c. Odvečno olje sestavin se zbira na dnu posode.
8. Nekatere sestavine je potrebno med pripravo premešati (glejte razdelek »Nastavitve« tega poglavja). Če želite premešati sestavine, povlecite posodo za ročaj, da jo odstranite iz aparata in jo previdno stresite. Nato posodo znova podrsnite nazaj v cvrtnik na vroč zrak.

Pozor: Med mešanjem ne pritisnite sprostitvenega gumba na ročaju.

Napotek: Če želite zmanjšati težo, lahko iz posode odstranite košaro in nato stresete le košaro. V tem primeru odstranite posodo iz aparata, jo postavite na površino, odporno proti toploti, pritisnite sprostitveni gumb na ročaju in košaro dvignite iz posode.

9. Ko zaslišite signal časovnika, je potekel nastavljeni pripravljalni čas. Posodo odstranite iz aparata in jo postavite na površino, odporno proti toploti.

Opomba: Aparata lahko izklopite tudi ročno. To naredite tako, da gumb časovnika zasukate na položaj 0.

10. Preverite, ali so sestavine pripravljene. Če sestavine še niso v celoti pripravljene, posodo podrsnite nazaj v aparat in nastavite gumb časovnika na nekaj dodatnih minut.

11. Če želite odstraniti sestavine (npr. pečen krompirček), posodo izvlecite iz cvrtnika na vroč zrak, jo postavite na primerno ogrodje, nato pritisnite sprostitveni gumb košare ter dvignite košaro iz posode.

Košare na obračajte na glavo, ko je ta še pritrjena na posodo, saj se bodo v nasprotnem primeru sestavine prepojile z oljem, ki se je nabralo na dnu posode.

Posoda in njene sestavine so vroče. Iz posode lahko začne uhajati para, kar je odvisno od vrste sestavin v cvrtniku na vroč zrak. To je povsem običajno.

12. Vsebino košare izpraznite v posode ali na krožnik.

Napotek: Pri odstranjevanju večjih ali krhkih kosov iz košare si pomagajte s prijemalko

13. Ko je del sestavin pripravljen, lahko v cvrtnik na vroč zrak nemudoma dodate novo serijo sestavin.

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 hrustljav. Ocvrite sestavine v cvrtniku na vroč zrak, po tem, ko ste dodali olje.
- Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za pripravo jedi z visokimi vsebnostmi maščob, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih je mogoče pripraviti v pečici, lahko prav tako pripravite 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.


- V košaro cvrtnika na vroč zrak postavite pekač ali ognjevarno posodo, če želite speči torto ali slano pito oz. če želite ocvreti krhke ali polnjene sestavine.
- V cvrtniku na vroč zrak lahko jedi tudi pogrejete. Če želite pogreti jed, temperaturo za 10 minut nastavite na 150°C.

ČIŠČENJE

1. Pomembno je, da očistite aparat po vsaki uporabi, da preprečite nabiranje masti in preprečite neprijetne vonje.
 2. Počakajte, da se aparat ohladi in ga pred čiščenjem izključite iz omrežja.
 3. Aparata ne potopite v vodo in ga ne operite pod tekočo vodo.
 4. Posodo, ločevalnik in košaro očistite z vročo vodo ali z malo detergenta in neabrazivno gobico. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite tekočino razmaščevalca.
- Opomba:** Posodo in košaro lahko pomivate v pomivalnem stroju.
5. Očistite zunanost aparata z vlažno gobico.
 6. Počakajte, da se vsi deli temeljito posušijo. Nato cvrtnik znova priključite na napajanje in ga začnite uporabljati.

Okolju prijazno odstranjevanje odpadkov

 Vedno zaščitite okolje pred onesnaženjem!

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

NASTAVITVE

Sestavine	Najmanjša – največja količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Mešanje	Komentarji
Zmrznjen krompirček	300-700	18-20	200	Mešanje	

Meso in perutnina

Zrezek	100-500	8-12	180		
Klobase	100-500	13-15	200		
Palčke	100-500	18-22	180		
Piščančje prsi	100-500	10-15	180		

Prigrizki

Spomladanski zavitki	100-400	8-10	200	Mešanje	Uporabite pečico
Zamrznjeni piščančji zrnici	100-500	6-10	200	Mešanje	Uporabite pečico

Peka

Torta	300	20-25	160		Njen pekač
Quiche	400	20-22	180		Njen pekač
Muffins	300	15-18	200		Njen pekač

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

1000W • 220-240V • 50-60 Hz

ONDERDEELNAMEN: (fig. A)

1. Bakplaat
2. Siliconenrubber
3. Handvat
4. Frituurpan
5. Timer
6. Temperatuurstelling
7. Decoratief paneel

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

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 verwijdert 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. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
27. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.

- 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.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Dit apparaat is uitgerust met een timer. Wanneer de timer tot 0 heeft afgeteld, geeft het apparaat een signaal en schakelt het automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timerknop linksom naar 0.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat.
 3. Reinig de mand en pan grondig in warm, zeepwaterwater met een niet-schurende spons.
- Opmerking:** U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.

4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Plaats de mand in de pan.
3. Trek het snoer uit het opbergvak aan de onderkant van het apparaat.

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

FRIJUREN MET HETE LUCHT

1. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de pan voorzichtig uit de airfryer.
3. Plaats uw ingrediënten in de mand.
4. Schuif de pan terug in de airfryer. Lijn de pan voorzichtig uit met de geleiders in de behuizing van de airfryer.
5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de ingrediënten (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).
6. Zet de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
7. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur. Zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen.

Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is.

- Opmerking:** U kunt het apparaat ook voorverwarmen zonder ingrediënten. In dat geval zet u de timer op meer dan 3 minuten en wacht u tot het opwarmlampje uitgaat (na ca. 3 minuten). Vul vervolgens de mand en zet de timerknop op de gewenste bereidingstijd.
- a. De timer begint af te tellen.
 - b. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het gebruikslampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
 - c. Overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de pan.
 8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten door te roeren, pakt u het handvat beet en neemt u de pan uit het apparaat en schudt u deze voorzichtig. Schuif vervolgens de pan terug in de airfryer.
- Let op:** Druk niet op de ontgrendelknop van het handvat tijdens het schudden.

A

