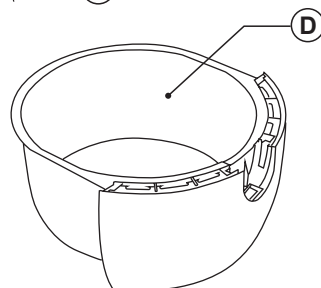
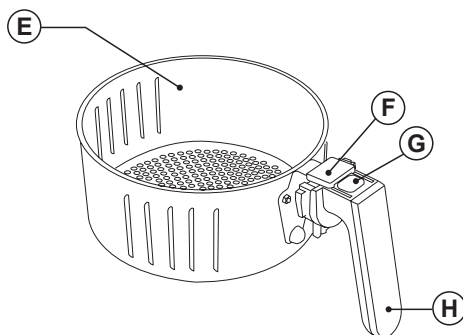
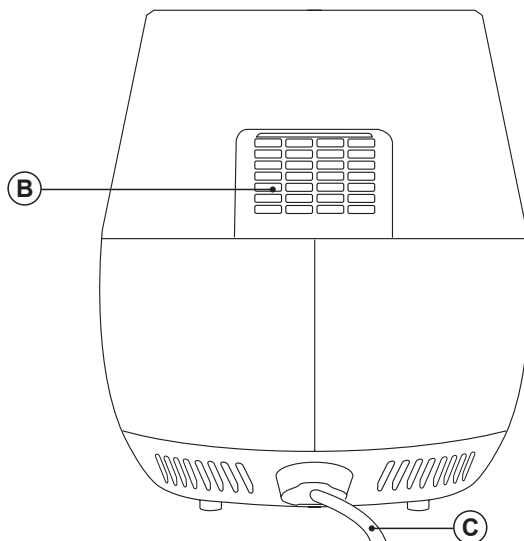
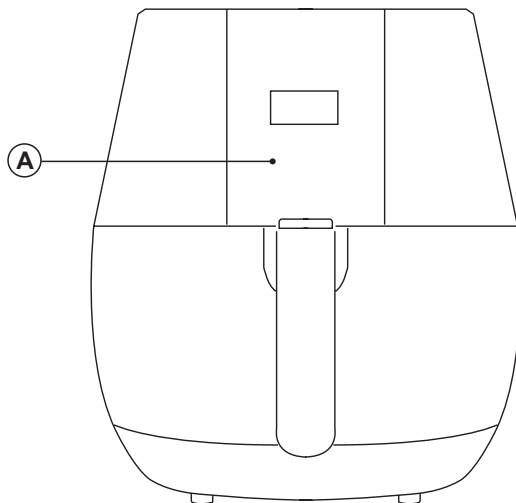
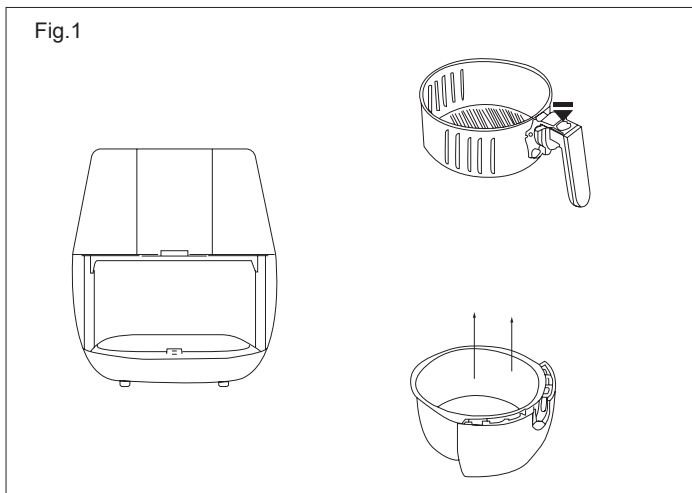
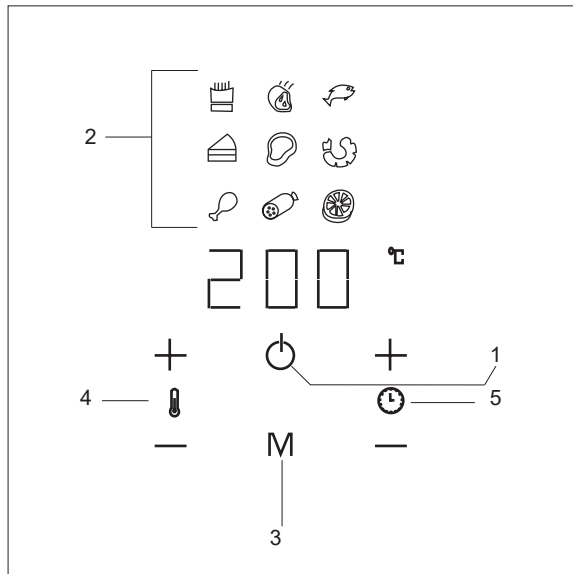


FREIDORA DE AIRE LÉVITER DIGITAL



- ES.** Instrucciones de uso
- EN.** Instructions for use
- FR.** Mode d'emploi
- PT.** Instruções de uso
- IT.** Istruzioni per l'uso
- CA.** Instruccions d'ús
- DE.** Gebrauchsanleitun
- NL.** Gebruiksaanwijzing
- RO.** Instrucțiuni de utilizare
- PL.** nstrukcja obsługi
- BG.** Инструкция за употреба
- EL.** Οδηγίες χρήσης
- CS.** Návod k použití
- AR.** مجعد الشعر غلاية





ES

(Instrucciones originales)

DESCRIPCIÓN

- A. Panel de control digital y táctil
 1 Botón de encendido / inicio / pausa
 2 Luces indicadoras de funcionamiento
 3 Botón de menú M
 4 Botón de ajuste de temperatura
 5 Botón cambio de tiempo
- B. Salida de aire
 C. Cable de alimentación y enchufe
 D. Recipiente exterior
 E. Cesta de freír
 F. Protección del botón de apertura de la cesta
 G. Botón de apertura de la cesta
 H. Asa de la cesta

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
 No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
 No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
 No utilizar el aparato vacío.
 No usar el aparato si el temporizador no funciona correctamente.
 No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
 Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
 No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
 Respetar el nivel MAX.
 Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
 Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
 No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
 No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.

Utilizar solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.

Poner la temperatura a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

Como orientación, en la tabla anexa se indican una serie de recetas que incluyen la temperatura de cocción y el tiempo de funcionamiento del aparato.

MODO DE EMPLEO**NOTAS PREVIAS AL USO:**

Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza. Durante el primer uso es normal que el aparato desprenda un ligero olor a plástico.

USO:

Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.

Enchufe el aparato en una toma de corriente conectada a tierra.

El botón de encendido del panel de control se iluminará.

Abra la cesta y ponga los ingredientes que desea freír, asar o cocinar en la cesta.

Vuelva a introducir la cubeta en el aparato.

Nota: No usar nunca la cubeta sin la cesta en su interior.

Nota: Manipule siempre la cubeta mediante la cesta y su asa. No la coja si está caliente.

Presione el botón de encendido del panel de control, verá que el panel de control se iluminará * El panel de control mostrará 15 minutos y 180° cómo programa predefinido.

Temperatura y tiempo

Podrá modificar la temperatura y el tiempo seleccionando su botón los símbolos +/-

Programas predefinidos

Este aparato tiene 9 programas predefinidos. Para seleccionar el programa, pulse el botón de menú podrá pasar de un programa al otro presionando este botón.

*Si lo desea también se puede modificar los parámetros de temperatura y tiempo de los programas predefinidos.

Una vez haya seleccionado el programa pulse el botón, de inicio para empezar a

calentar Verá que las luces indicadoras de funcionamiento se iluminarán y parpadearán. Si espera durante 5 segundos en un menú, aparato empezará a funcionar.

Para modificar los parámetros durante el transcurso de la receta, pausar primero, modificara y reanudar.

Para iniciar el calentamiento pulse el botón
NOTA: Durante la operación de cocción, puede presionar el botón de pausa para detener el aparato, el temporizador se detendrá y mostrará el tiempo restante.

Presione este botón nuevamente para continuar la operación de cocción.

La freidora emite un sonido de alerta cuando acaba el tiempo de cocción.

Compruebe si los alimentos están listos.

Si no lo están, sólo tiene que volver a introducir el recipiente en el aparato y programar el temporizador durante unos minutos más.

Una vez termine el tiempo de cocción, saque toda la parte de la cubeta fuera del aparato. El aparato se desactivará automáticamente
ATENCIÓN: tanto la cubeta y la cesta, como los alimentos, estarán MUY calientes.

Apoye la cesta en una superficie apta para soportar

altas temperaturas.

Separe la cesta de la cubeta usando el botón liberador de la cesta y vuélquelo para sacar los alimentos sin riesgo de quemarse. (Figura 1)

Nota: no es necesario que espere para Volver a utilizar la freidora por aire directamente después de cocinar determinados alimentos.

Una vez finalizado el uso del aparato:

Desenchufar el aparato de la red eléctrica.

Limpiar el aparato.

Protector térmico de seguridad:

El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.

Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

Ninguna de las partes de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas.

A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

TABLA DE RECOMENDACIONES

Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos.

NOTA: Tenga en cuenta que estos parámetros son meramente indicativos. Los alimentos pueden ser de origen, tamaño, forma y marcas diferente, por lo que no podemos garantizar los mejores parámetros para alimentos específicos.

	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mezclar	Otra información
Patatas					
Patatas fritas congeladas finas	400-700	9-16	200	Mezclar	
Patatas fritas congeladas gruesas	400-700	11-20	200	Mezclar	
Patatas fritas caseras (8×8mm)	400-800	16-20	200	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	400-800	18-22	180	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Roti	250	15-18	180	Mezclar	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Mezclar	
Carne y pollo					
Bistec	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollitos de salchicha	100-500	13-15	180		
Muslos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Mezclar	Usar preparados para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Mezclar	Usar preparados para horno
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Usar preparados para horno
Palitos de queso rebozados congelados	100-400	8-10	180		Usar preparados para horno
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horneado					Usar molde de horno
Pastel	300	20-25	160		Usar molde de horno/plato para horno
Quiche	400	20-22	180		Usar molde de horno
Muffins	300	15-18	200		Usar molde de horno/plato para horno

Problema	Causa posible	Solución
El AIR FRYER no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	El temporizador no está configurado.	Para encender el aparato, ponga el temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.
Los alimentos fritos en la AIR FRYER no están totalmente hechos.	La cantidad de alimentos colocada en la cesta es excesiva.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se sacuden mejor, y fríen uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Establezca la temperatura hasta la posición necesaria. Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se fríen de manera desigual.	Ciertos ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Cuando los alimentos se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) se tienen que agitar a mitad del tiempo de preparación.
Los fritos no salen crujientes.	Tipo de alimento incorrecto/ utilizado.	Consulte el modo de preparación de los alimentos del fabricante.
No se puede deslizar la sartén/ cesta en el aparato.	Cesta sobrecargada.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Presione la cesta en la sartén hasta oír un clic
Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando ingredientes con alto contenido de aceite. Se ha añadido aceite a la preparación.	No utilice alimentos con alto contenido de aceite ni agregue más aceite del estrictamente necesario. Esta freidora utiliza una tecnología que requiere poco o ningún aceite.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén.

EN

(Original instructions)

DESCRIPTION

- A. Digital and tactile control panel
 - 1 ON / start / pause button
 - 2 Heating and operation indicator lights
 - 3 Menu button
 - 4 Temperature setting
 - 5 Time setting
- B. Air outlet
- C. Power cable and plug
- D. Outer pan
- E. Frying basket
- F. Basket open button protection
- G. Basket open button
- H. Basket handle

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE:

Fully extend the appliance's power cable before each use.

Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.

Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.

Do not use the appliance when empty.

Do not use the appliance if the timer switch does not work properly.

Do not move the appliance while in use.

To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.

Do not force the appliance's work capacity.

Respect the MAX level.

Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.

Do not store or transport the appliance if it is still hot.

Never leave the appliance connected and unattended if it is in use. This saves energy and

prolongs the life of the appliance.

Use only utensils appropriate to support high temperatures.

Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the is switched off permanently.

As a reference, in the annexed table you will find a recommendation on the cooking temperature and time for several meals.

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE:**

Make sure that the entire product's packaging has been removed.

Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

USE:

Unroll the cable completely before plugging it in.

Connect the appliance to an earthed mains socket.

The control panel ON button will light up.

Open the basket and place the ingredients you wish to fry, roast or cook into the basket.

Put the pan back into the appliance.

Note: Never use the pan without the basket inside it.

Note: Always handle the pan by means of the basket and its handle. Do not touch it if it is hot.

Press the ON button on the control panel, the control panel will light up.

*The control panel will display the pre-set 15 minutes and 180°C program.

Temperature and time

You can change the time and temperature by using the +/- symbols

Pre-set programs

This appliance has 9 pre-set programs

To select the program, press the menu button you can move from one program to the next by pressing this button.

*If you wish, you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs.

Once the program has been selected, press the start button to start heating.

You will see that the operation indicator light will light up blink.

If you wait for 5 seconds in a menu, the device will start working

To change any settings while cooking, first pause, modify and then resume.

To start heating, press the on button

NOTE: During the cooking phase, you can press the pause button to stop the appliance, the timer will also stop and display whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.

The fryer will beep when the cooking time has finished.

Check to see that the food is cooked.

If it is not, you only have to put the container back in the fryer and program the timer to cook for a few more minutes.

Once cooking has finished, take the whole pan part out of the appliance. The appliance will switch itself off automatically.

CAUTION: both the pan and the basket, as well as the food, will be VERY hot.

Place the pan on a surface that will withstand high temperatures.

Separate the basket from the pan by using the basket release button and then tip the food out without any risk of burning yourself (Figure 1)

Note: It is not necessary to wait to reuse the air fryer directly after cooking certain foods.

Once you have finished using the appliance:

Unplug the appliance from the mains.

Clean the appliance

Safety thermal protector

The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.

If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, unplug it from the mains supply and wait approximately 15 minutes before reconnecting it. If it fails to switch on again, take it to one of the authorised technical assistance services.

CLEANING

Unplug the appliance from the mains and let it cool before performing any cleaning task.

Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.

It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

If the appliance is not kept clean, its surface may deteriorate, which will inevitably shorten the appliance's useful life, as well as making it unsafe to use.

None of the parts on this appliance are suitable for the dishwasher

Next, dry all the parts before fitting them together and storing.

TABLE OF RECOMMENDATIONS

The table below contains common settings that may be of use to you.

Note: these settings are merely indicative.

Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

	Food amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	400-700	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	400-700	11-20	200	Shake	
Home-made fries (8×8mm)	400-800	16-20	200	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	400-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Roti	250	15-18	180	Shake	
Potato gratin	500	15-18	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
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
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin/ oven dish
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/ oven dish

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer to the required cooking time to switch on the appliance
The foods fried with the AIRFRYER are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature to the required. Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer food manufactures cooking instructions.
I cannot slide the pan / basket into the appliance.	Basket over-loaded.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke Comes out from the Appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use.

FR

(Traduction des instructions originales)

DESCRIPTION

- A Panneau de commande tactile numérique
- 1 Bouton d'allumage/démarrage/pause
 - 2 Voyants indicateurs de fonctionnement
 - 3 Bouton menu M
 - 4 Bouton de réglage de la température
 - 5 Bouton de changement d'heure
- B Sortie d'air
- C Cordon d'alimentation et fiche
- D Récipient externe
- E Panier à frire
- F Protection du bouton d'ouverture du panier
- G Bouton d'ouverture du panier
- H Poignée de panier

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.

Ne pas utiliser l'appareil à vide.

Ne pas utiliser l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.

Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.

Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.

Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.

Respecter le niveau MAXI.

Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Conserver cet appareil hors de portée des

enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances

Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.

Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil. Utiliser uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées. Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI**CONSIGNES PRÉALABLES :**

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Lors de la première utilisation, il est normal qu'une légère odeur de plastique se dégage de l'appareil.

UTILISATION :

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

Brancher l'appareil à une prise de terre. Le bouton d'alimentation du panneau de commande s'alimentation du panneau de commande s'allumera.

Ouvrir le panier et placer les ingrédients à frire, cuire ou rôtir dans le panier.

Replacer la cuve dans l'appareil.

Remarque : Ne jamais utiliser la cuve sans le panier à l'intérieur.

Remarque : Toujours manipuler la cuve en prenant le panier et sa anse. Ne pas la toucher si elle est chaude.

Appuyer sur le bouton d'alimentation du panneau de commande, le panneau de commande s'allumera. * Le panneau de commande affichera 15 minutes et 180 °C. comme programme prédéfini.

Température et durée

Il est possible de modifier la température et l'heure en sélectionnant les symboles +/- sur le bouton.

Programmes prédéfinis

Cet appareil dispose de 9 programmes prédéfinis.

Pour sélectionner le programme, appuyer sur le bouton Menu, . Il est possible de passer d'un programme à l'autre en appuyant sur ce bouton.

* Le cas échéant, il est également possible de modifier les paramètres de température et de temps des programmes prédéfinis.

Après avoir sélectionné le programme, appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le chauffage. Les voyants de fonctionnement s'allument et clignotent. Patienter 5 secondes dans un menu, l'appareil commencera à fonctionner.

Pour modifier les paramètres au cours de la recette, mettre en pause, modifier les paramètres souhaités et reprendre la cuisson. Pour démarrer le chauffage, appuyer sur le bouton

NOTE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur le bouton de pause pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour reprendre la cuisson.

La friteuse émet un bip sonore lorsque la cuisson est terminée.

Vérifier que les aliments soient cuits correctement.

Dans le cas contraire, replacer tout simplement les aliments dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes de plus.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir toute la cuve de l'appareil. L'appareil s'arrêtera automatiquement.

ATTENTION : la cuve et le panier, ainsi que les aliments, sont TRÈS chauds.

Poser le panier sur une surface adaptée aux températures élevées.

Séparez le panier de la cuve en utilisant le bouton de déverrouillage du panier et renversez-le pour que les aliments tombent sans risque de brûlure. (Figure 1)

Note : il n'est pas nécessaire d'attendre un certain délai pour réutiliser la friteuse à air juste après la cuisson de certains aliments.

Après l'utilisation de l'appareil :

Débrancher l'appareil de la prise secteur.
Nettoyer l'appareil.

Sécurité thermique :

L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.

Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet. Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

Aucune des parties de cet appareil n'est adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle. Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

TABLEAU DE CONSEIL

Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments.

NOTE : Noter que ces paramètres sont purement indicatifs. Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.

	Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mélanger	Autres informations
Pommes de terre					
Frites fines surgelées	400-700	9-16	200	Mélanger	
Frites épaisses surgelées	400-700	11-20	200	Mélanger	
Frites maison (8x8 mm)	400-800	16-20	200	Mélanger	Ajouter une demie cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	400-800	18-22	180	Mélanger	Ajouter une demie cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Mélanger	Ajouter une demie cuillère d'huile
Rôti	250	15-18	180	Mélanger	
Pommes de terre gratinées	500	15-18	200	Mélanger	
Viande et volailles					
Bifteck	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	180		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Mélanger	Utiliser des préparations pour four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Mélanger	Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de fromage panés surgelés	100-400	8-10	180		Utiliser des préparations pour four
Légumes farcis	100-400	10	160		

Réchauffage					Utiliser un moule à pâtisserie
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule à pâtisserie/plat de cuisson
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule à pâtisserie
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule à pâtisserie/plat de cuisson

Problème	Cause possible	Solution
La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à une prise de terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Pour allumer l'appareil, verser la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les aliments frits dans la FRITEUSE À AIR ne sont pas complètement cuits.	La quantité de nourriture placée dans le panier est excessive.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Establezca la temperatura hasta la posición necesaria. Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains ingrédients doivent être agités à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être remués à la moitié du temps de préparation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Mauvais type d'aliment utilisé.	Consulter la méthode de préparation des aliments du fabricant.
La casserole/ panier ne peut pas être inséré(e) dans l'appareil.	Panier surchargé.	Ne pas remplir le panier au-dessus de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Appuyer sur le panier dans la casserole jusqu'à entendre un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Des ingrédients riches en huile sont en cours de préparation. De l'huile a été ajoutée à la préparation.	Ne pas utiliser d'aliments riches en huile ou ne pas ajouter d'huile plus que strictement nécessaire. Cette friteuse utilise une technologie qui nécessite peu ou pas d'huile.
	La casserole contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole.

PT

(Tradução do original instruções)

DESCRIÇÃO

- A Painel de controlo digital e tátil
- 1 Botão de ligado/ início/ pausa
 - 2 Indicadores luminosos de funcionamento
 - 3 Botão de Menu M
 - 4 Botão de regulação da temperatura
 - 5 Botão de tempo
- B Saída de ar
- C Cabo de alimentação e ficha
- D Recipiente externo
- E Cuba de fritura
- F Proteção do botão de abertura do cesto
- G Botão de abertura do cesto
- H Pega do cesto

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.

Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.

Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

Não utilize o aparelho se estiver vazio.

Não utilize o aparelho se o temporizador não funcionar corretamente.

Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.

Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou objectos de corte sobre o mesmo.

Não force a capacidade de trabalho do aparelho.

Respeite a indicação do nível MAX.

Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas,

ou que tenham falta de experiência e conhecimento

Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.

Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.

Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.

Colocar o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.

Para orientação, na tabela em anexo são indicadas uma série de receitas que incluem a temperatura de confeção e o tempo de funcionamento do aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO**NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:**

Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Durante a primeira utilização, é normal que o aparelho emita um ligeiro odor a plástico.

UTILIZAÇÃO:

Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.

Ligue a ficha do aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra.

O botão de ligado no painel de controlo acende-se.

Abra a cuba e coloque os ingredientes que deseja fritar, assar ou cozinhar dentro do cesto.

Torne a colocar a cuba no aparelho.

Nota: Nunca utilize a cuba sem ter o cesto colocado no seu interior.

Nota: Manipule sempre a cuba através da asa do cesto. Não lhe toque se estiver quente.

Prima o botão de ligar no painel de controlo, verá que o painel de controlo se ilumina * O painel de controlo irá mostrar 15 minutos e 180° como predefinição de fábrica.

Temperatura e tempo

Poderá modificar a temperatura e o tempo premindo os símbolos +/-.

Programas predefinidos

Este aparelho possui 9 programas predefinidos.

Para seleccionar o programa, prima o botão de menu pode passar de um programa para outro premindo este botão.

*Se o desejar, pode também modificar os parâmetros da temperatura e do tempo dos programas predefinidos.

Uma vez seleccionado o programa, prima o botão de arranque para começar a aquecer. Verá que as luzes indicadoras de funcionamento se iluminam e ficam a piscar. Se aguardar cerca de 5 segundos num dos menus, o aparelho começa a funcionar.

Para modificar os parâmetros durante o decorrer da receita, pause primeiro o funcionamento, modifique-os e reinicie.

Para iniciar o aquecimento, prima o botão

NOTA: Durante a operação de fritura, pode premir o botão de pausa para parar o aparelho, o temporizador para e mostra o tempo restante. Prima novamente este botão para continuar a operação de fritura.

A fritadeira emite um aviso sonoro de alerta quando termina o tempo de fritura.

Verifique se os alimentos estão prontos.

Se ainda não estiverem, só tem de voltar a colocar o cesto dentro do aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.

Uma vez terminado o tempo de fritura, retire completamente a cuba do aparelho. O aparelho é automaticamente desativado.

ATENÇÃO: a cuba e o cesto, assim como os alimentos, estarão **BASTANTE QUENTES**.

Apoie o cesto numa superfície apta a suportar altas temperaturas.

Separe o cesto da cuba através do botão libertador do cesto e vire-o para retirar os alimentos sem risco de se queimar. (Fig. 1)

Nota: não é necessário esperar para voltar a utilizar a fritadeira logo após cozinhar determinados alimentos.

Uma vez concluída a utilização do aparelho:

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Limpe o aparelho.

Protetor térmico de segurança:

O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.

Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

LIMPEZA

Desligue o aparelho da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Nenhuma das peças deste aparelho pode ir à máquina de lavar loiça.

Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

Pode guiar-se por aqui para confeccionar os diferentes tipos de alimentos.

NOTA: Tenha em consideração que estes parâmetros são apenas indicativos. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

	Quantidade (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mexer	Outra informação
Batatas					
Batatas fritas congeladas finas	400-700	9-16	200	Mexer	
Batatas fritas congeladas grossas	400-700	11-20	200	Mexer	
Batatas fritas em rodelas (8x8 mm)	400-800	16-20	200	Mexer	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas caseiras em gomos	400-800	18-22	180	Mexer	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas fritas em gomos	300-750	12-18	180	Mexer	Adicionar ½ colher de óleo
Grill	250	15-18	180	Mexer	
Batatas gratinadas	500	15-18	200	Mexer	
Carne e frango					
Bife	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Salsichas	100-500	13-15	180		
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Snacks					
Crepes chineses	100-400	8-10	200	Mexer	Usar preparados para forno
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Mexer	Usar preparados para forno
Douraditos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Usar preparados para forno
Douraditos com cobertura de queijo congelados	100-400	8-10	180		Usar preparados para forno

Legumes recheados	100-400	10	160		
Cozer					Usar forma para forno
Tarte	300	20-25	160		Usar forma/ tabuleiro para forno
Quiche	400	20-22	180		Usar forma para forno
Muffins	300	15-18	200		Usar forma/ tabuleiro para forno

Problema	Causa possível	Solução
O AIR FRYER não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	O temporizador não está configurado.	Para ligar o aparelho, ponha o temporizador até ao tempo de preparação requerido.
Os alimentos fritos na AIR FRYER não estão bem cozinhados	A quantidade de alimentos colocada na cuba é excessiva.	Coloque uma menor quantidade de ingredientes na cuba. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam uniformemente.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Rode o comando regulador da temperatura até à posição necessária. Ajuste da temperatura: consulte o guia de confeção.
Os alimentos estão fritos de maneira desigual.	Certos ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Quando os alimentos se encontram uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.
Os fritos não ficam crocantes.	Tipo alimento utilizado é incorreto.	Consulte o modo de preparação dos alimentos na embalagem do fabricante.
Não se pode deslizar a fritadeira/cuba no aparelho.	Cuba sobrecarregada.	Não encha a cuba acima da indicação de MAX.
	A cuba não está colocada corretamente na fritadeira.	Empurre a cuba dentro da fritadeira até ouvir um clique
Sai fumo branco do aparelho.	Estão a ser preparados ingredientes com alto conteúdo em gordura. Adicionou-se óleo na preparação.	Não utilize alimentos com alto conteúdo em gordura nem adicione mais óleo do que o estritamente necessário. Esta fritadeira utiliza uma tecnologia que requer pouco ou nenhum óleo.
	A fritadeira ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é provocado pela gordura aquecida na fritadeira.

IT

(Traduzione delle istruzioni originali)

DESCRIZIONE

- A Pannello di controllo digitale e tattile
- 1 Pulsante di accensione/avvio/pausa
 - 2 Spie indicatrici di funzionamento
 - 3 Pulsante menù M
 - 4 Pulsante di regolazione della temperatura
 - 5 Pulsante di cambio del tempo
- B Uscita dell'aria
- C Cavo di alimentazione e spina
- D Recipiente esterno
- E Cestello per friggere
- F Protezione del pulsante di apertura del cestello
- G Pulsante di apertura del cestello
- H Impugnatura del cestello

Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO

Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.

Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.

Non utilizzare l'apparecchio se il timer non funziona correttamente.

Non muovere l'apparecchio durante l'uso

Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.

Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.

Rispettare l'indicazione del livello MAX.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con

manca di esperienza e conoscenza. Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.

Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.

Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.

Regolare la temperatura sulla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.

Orientativamente, nella tabella allegata sono indicate una serie di ricette che comprendono la temperatura di cottura e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.

MODO D'USO**PRIMA DELL'USO:**

Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.

Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Durante il primo utilizzo è normale che l'apparecchio emetta un leggero odore di plastica.

USO:

Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.

Inserire la spina dell'apparecchio in una presa di corrente con collegamento a terra.

Il pulsante di accensione del pannello di controllo si illuminerà.

Aprire il cestello e inserire gli ingredienti da friggere, arrostiti o cuocere.

Riposizionare il secchiello nell'apparecchio.

Nota: Non usare mai la vaschetta se non è presente il cestello.

Nota: Maneggiare sempre il secchiello mediante il cestello e la sua impugnatura. Non toccarla quando è calda.

Premere il pulsante di accensione del pannello di controllo e quest'ultimo si illuminerà * Il pannello di controllo mostrerà 15 minuti e 180° come programma predefinito.

Temperatura e tempo

La temperatura e il tempo si modificano premendo i simboli +/-.

Programmi predefiniti

Questo apparecchio possiede 9 programmi predefiniti.

Per selezionare il programma, premere il pulsante menù e si potrà passare da un programma all'altro.

* Se si desidera, si possono modificare anche i parametri di temperatura e tempo dei programmi predefiniti.

Dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante di inizio per cominciare a scaldare. Le spie indicatrici di funzionamento si illuminano e lampeggiano.

Attendere 5 secondi in un menù e l'apparecchio inizia a funzionare.

Per modificare i parametri durante la cottura della ricetta, mettere prima in pausa, modificare e riavviare.

Per iniziare il riscaldamento premere il pulsante.

NOTA: Durante l'operazione di cottura, si può premere il pulsante pausa per arrestare l'apparecchio: il temporizzatore si fermerà e mostrerà il tempo rimanente. Premere nuovamente questo pulsante per proseguire l'operazione di cottura.

Quando termina il tempo di cottura, la friggitrice emette un suono di avviso.

Verificare che gli alimenti siano cotti.

Se non lo fossero, reinserire il recipiente nell'apparecchio e impostare il temporizzatore aggiungendo alcuni minuti.

Quando termini il tempo di cottura, estrarre completamente la vaschetta dall'apparecchio.

l'apparecchio si disattiva automaticamente
ATTENZIONE: sia la vaschetta che il cestello, nonché gli alimenti, saranno MOLTO caldi.

Appoggiare il cestello su una superficie idonea a sopportare alte temperature.

Separare il cestello dalla vaschetta mediante il pulsante per rilasciare il cestello e capovolgerlo per estrarre gli alimenti senza rischi di scottature. (Fig. 1)

Nota: non è necessario attendere per riutilizzare la friggitrice ad aria subito dopo la cottura di alcuni alimenti.

Una volta concluso l'utilizzo dell'apparecchio:

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Pulire l'apparecchio.

Protettore termico di sicurezza:

L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.

Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo.

Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PULIZIA

Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.

Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.

Nessuna delle parti che compongono questo apparato è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.

Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

Qui ci si può orientare per la cottura di vari alimenti.

NOTA: Tenere presente che questi parametri sono meramente indicativi. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

	Quantità (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mescolare	Altre informazioni
Patate					
Patate fritte surgelate sottili	400-700	9-16	200	Mescolare	
Patate fritte surgelate grosse	400-700	11-20	200	Mescolare	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	400-800	16-20	200	Mescolare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Spicchi di patate fatti in casa	400-800	18-22	180	Mescolare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Mescolare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Arrosto	250	15-18	180	Mescolare	
Patate gratinate	500	15-18	200	Mescolare	
Carne e pollo					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Bracioline di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtini di salsiccia	100-500	13-15	180		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snack					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Mescolare	Utilizzare preparati per forno
Nugget di pollo congelati	100-500	6-10	200	Mescolare	Utilizzare preparati per forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare preparati per forno

Bastoncini di pesce impanati surgelati	100-400	8-10	180		Utilizzare preparati per forno
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Cottura al forno					Utilizzare lo stampo da forno
Torta	300	20-25	160		Utilizzare uno stampo/piatto da forno
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare lo stampo da forno
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare uno stampo/piatto da forno

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il AIR FRYER non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio a una presa con presa a terra.
	Il temporizzatore non è configurato.	Per accendere l'apparecchio, girare il temporizzatore sul tempo di preparazione necessario.
Gli alimenti fritti nella AIR FRYER non sono completamente cotti.	La quantità di alimenti nel cestello è eccessiva.	Inserire una minor quantità di ingredienti nel cestello. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Stabilire la temperatura nella posizione necessaria. Regolare la temperatura: consultare la guida per la cottura.
Gli alimenti non friggono uniformemente.	Alcuni ingredienti devono essere smossi a metà del tempo di cottura.	Quando gli alimenti sono uno sopra l'altro (ad esempio, le patate fritte), bisogna smuoverli alla metà del tempo di cottura.
I fritti non sono croccanti.	Si sta usando un tipo di alimento non corretto.	Consultare la modalità di preparazione degli alimenti, fornita dal produttore.
Non è possibile far scorrere la padella/cestello nell'apparecchio.	cestello sovraccarico.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestino non è posizionato correttamente nella padella.	Premere il cestello nella padella fino a sentire un clic.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti con un alto contenuto d'olio. È stato aggiunto olio alla preparazione.	Non utilizzare alimenti con alti contenuti d'olio né aggiungere più olio di quello strettamente necessario. Questa friggitrice utilizza una tecnologia che richiede poco olio o non ne richiede.
	Nella padella ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nella padella.

CA

(Traducció de les instruccions originals)

DESCRIPCIÓ

A	Tauler de control digital i tàctil <ul style="list-style-type: none"> 1 Botó d'engegada/ inici/ pausa 2 Llums indicadors d' funcionament 3 Botó de menú M 4 Botó de temperatura 5 Botó de canvi de temps
B	Sortida d'aire
C	Cable d'alimentació i endoll
D	Recipient exterior
E	Cistella de fregir
F	Protecció del botó d'obertura de la cistella
G	Botó d'obertura de la cistella
H	Nansa de la cistella

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I CURA

Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
 No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
 No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
 No feu servir l'aparell buit.
 No feu servir l'aparell si el temporitzador no funciona correctament.
 No moveu ni desplaceu l'aparell mentre estigui en funcionament.
 Per conservar el tractament antiadherent en bon estat, no hi feu servir estris metàl·lics o punxants.
 No forceu la capacitat de treball de l'aparell. Respecteu el nivell MAX.
 Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.
 Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
 No deseu ni transporteu l'aparell si encara està calent.
 No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
 Feu servir únicament estris apropiats per a

soportar temperatures altes.
 Posar el comandament del termòstat a la posició de mínim (MIN) no garanteix la desconexió permanent de l'aparell..
 Com a orientació en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la temperatura de cocció i el temps de funcionament de l'aparell.

INSTRUCCIONS D'ÚS**NOTES PRÈVIES A L'ÚS:**

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.
 Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
 Durant el primer ús és normal que l'aparell desprengui una lleugera olor de plàstic.

ÚS:

Esteneu completament el cable abans d'endollar-lo.
 Endol·leu l'aparell a una presa de corrent connectada a terra.
 El botó d'engegada del tauler de control s'il·luminarà.
 Obriu la cistella i poseu-hi els ingredients que voleu fregir, rostir o cuinar.
 Torneu a introduir la cubeta en l'aparell.
 Nota: No feu servir mai la cubeta sense la cistella al seu interior.
 Nota: Manipuleu sempre la cubeta mitjançant la cistella i la nansa. No l'agafeu si està calenta.
 Premeu el botó d'engegada del tauler de control i veureu que el tauler de control s'il·luminarà * El tauler de control mostrarà 15 minuts i 180 ° com a programa predefinit.

Temperatura i temps

Podreu modificar la temperatura i el temps prement els símbols +/-..

Programes predefinitos

Aquest aparell té 9 programes predefinitos.
 Per seleccionar el programa, premeu el botó de menú podreu passar d'un programa a l'altre prement aquest botó.
 *Si voleu també podeu modificar els paràmetres de temperatura i temps dels programes predefinitos.
 Un cop hàgiu seleccionat el programa premeu el botó, d'inici per començar a escalfar: els llums indicadors de funcionament s'il·luminaran i parpellejaran.
 Si espereu durant 5 segons en un menú, l'aparell començarà a funcionar.
 Per modificar els paràmetres durant el

transcurs de la recepta, pauseu primer, modifiqueu i repreneu.
Per iniciar l'escalfament premeu el botó
NOTA: Durant l'operació de cocció, podeu pressionar el botó de pausa per aturar l'aparell. El temporitzador s'aturarà i mostrarà el temps restant. Premeu aquest botó de nou per continuar l'operació de cocció.
La fregidora emet un so d'alerta quan acaba el temps de cocció.
Comproveu si els aliments estan a punt.
Si no ho estan, introduïu de nou el recipient en l'aparell i programeu el temporitzador durant uns minuts més.
Un cop acabi el temps de cocció, traieu tota la part de la cubeta fora de l'aparell. l'aparell es desactivarà automàticament
ATENCIÓ: tant la cubeta i la cistella com els aliments estaran MOLT calents.
Deixeu la cistella en una superfície apta per suportar temperatures altes.
Separeu la cistella de la cubeta fent servir el botó alliberador de la cistella i tombeu-lo per treure els aliments sense risc de cremar-se. (Figura 1)
Nota: no cal esperar per tornar a utilitzar la fregidora per aire directament després de cuinar determinats aliments.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
Netegeu l'aparell.

Protector tèrmic de seguretat:

L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

NETEJA

Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.

Cap de les parts d'aquest aparell és apta per a la neteja al rentaplats.
A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desmar-lo.

TAULA DE RECOMANACIONS

Aquí podeu orientar-vos per a les coccions de diversos aliments.
NOTA: Tingueu en compte que aquests paràmetres són merament indicatius. Els aliments poden ser d'origen, mida, forma i marques diferents, motiu pel qual no podem garantir els millors paràmetres per a aliments específics.

	Quantitat (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)	Barrejar	Altra informació
Patates					
Patates fregides congelades fines	400-700	9-16	200	Barrejar	
Patates fregides congelades gruixudes	400-700	11-20	200	Barrejar	
Patates fregides casolanes (8×8mm)	400-800	16-20	200	Barrejar	Afegiu-hi ½ cullerada d'oli
Grills de patata casolans	400-800	18-22	180	Barrejar	Afegiu-hi ½ cullerada d'oli
Daus de patata casolans	300-750	12-18	180	Barrejar	Afegiu-hi ½ cullerada d'oli
Roti	250	15-18	180	Barrejar	
Patates gratinades	500	15-18	200	Barrejar	
Carn i pollastre					
Bistec	100-500	8-12	180		
Costelles de porc	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rotllets de salsitxa	100-500	13-15	180		
Cuixes de pollastre	100-500	18-22	180		
Pit de pollastre	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rotllets de primavera	100-400	8-10	200	Barrejar	Fer servir preparats per a forn
Nuggets de pollastre congelats	100-500	6-10	200	Barrejar	Fer servir preparats per a forn
Palets de peix congelats	100-400	6-10	200		Fer servir preparats per a forn
Bastonets de formatge arrebossats congelats	100-400	8-10	180		Fer servir preparats per a forn
Verdures farcides	100-400	10	160		

Enforat					Fer servir motlle de forn
Pastís	300	20-25	160		Fer servir motlle/plat per a forn
Quiche	400	20-22	180		Fer servir motlle de forn
Muffins	300	15-18	200		Fer servir motlle/plat per a forn

Problema	Causa possible	Solució
L'AIR FRYER no funciona.	L'aparell no està endollat.	Connecteu l'aparell a un endoll amb presa de terra.
	El temporitzador no està configurat.	Per engegar l'aparell, poseu el temporitzador fins al temps de preparació requerit.
Els aliments fregits a l'AIR FRYER no estan ben fets.	La quantitat d'aliments col·locada a la cistella és excessiva.	Poseu menys quantitat d'ingredients a la cistella. Les quantitats petites s'agiten millor i es fregeixen uniformement.
	La temperatura seleccionada és massa baixa.	Gireu el comandament regulador de la temperatura fins a la posició necessària. Ajust de temperatura: consulteu la guia de cocció.
Els aliments es fregeixen de manera desigual.	Hi ha ingredients que cal agitar a meitat del temps de preparació.	En el cas dels aliments que es troben uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides), cal agitar-los a meitat del temps de preparació.
Els fregits no surten cruixents.	Tipus d'aliment incorrecte utilitzat.	Consulteu el mode de preparació dels aliments del fabricant.
No es pot lliscar la paella/cistella a l'aparell.	Cistella massa carregada.	No ompliu la cistella per sobre de la indicació MAX.
	La cistella no està col·locada correctament a la paella.	Premeu la cistella a la paella fins que hi escolteu un clic
Surt fum blanc de l'aparell.	S'hi estan preparant ingredients amb alt contingut d'oli. S'ha afegit oli a la preparació.	No hi feu servir aliments amb un contingut alt d'oli ni hi afegiu més oli de l'estrictament necessari. Aquesta fregidora fa servir una tecnologia que requereix poc oli o gens.
	La paella encara conté restes de greix de l'ús anterior.	El fum blanc el provoca el greix que s'escalfa a la paella.

DE(Übersetzung der
Originalanleitung)**BESCHREIBUNG**

- A Digitaler und taktile Bildschirm
 - 1 Ein-/Start-/Pausentaste
 - 2 Betriebsleuchten
 - 3 Menü-Taste M
 - 4 Taste Temperatur
 - 5 Zeitschalter
- B Luftaustritt
- C Stromkabel und Stecker
- D Äußeres Gefäß
- E Frittierkorb
- F Schutz des Öffnungsknopfes des Korbes
- G Öffnungstaste des Korbes
- H Frittierkorbgriff

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Kundendienst erwerben.

GEBRAUCH UND PFLEGE

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
Gerät nicht benützen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Timer nicht korrekt funktioniert.
Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
Um die antihaftbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
Beachten Sie die MAX Füllmenge
Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse

aufbewahren.

Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.

Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.

Verwenden Sie nur Küchenutensilien, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind.

Die vollständige Abschaltung des Geräts wird , nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

In der beigefügten Tabelle finden Sie eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu Temperatur und Dauer der Zubereitung.

BENUTZUNGSHINWEISE**VOR DER BENUTZUNG:**

Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Bei der ersten Benutzung ist es normal, dass das Gerät einen leichten Kunststoffgeruch abgibt.

VERWENDUNG:

Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
Stecken Sie das Gerät in eine geerdete Steckdose ein.

Die Ein-Taste der Bedientafel wird rot.
Öffnen Sie den Korb und geben Sie die Zutaten, die Sie frittieren, braten oder kochen wollen, in den Korb.

Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein.

Anmerkung: Benutzen Sie den Behälter nie ohne den eingesetzten Frittierkorb.

Anmerkung: Handhaben Sie den Behälter immer mithilfe des Frittierkorbs und dessen Griffs. Nicht anfassen, solange er heiß ist.

Drücken Sie die Ein-Taste auf der Bedientafel, die Tafel leuchtet dann weiss. *Die Bedientafel zeigt 15 Minuten und 180 °C als vordefiniertes Programm an.

Temperatur und Zeit

Sie können Temperatur und Zeit ändern, indem Sie auf der Taste die Symbole +/-

auswählen.

Vordefinierte Programme

Das Gerät verfügt über 9 vordefinierte Programme.

Um das Programm auszuwählen, drücken Sie die Menü-Taste, Sie können durch Drücken dieser Taste zwischen den Programmen wechseln.

*Wenn Sie dies wünschen, können Sie auch die Temperatur- und Zeitparameter der vordefinierten Programme abändern.

Wenn Sie das Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste, um mit dem Erwärmen zu beginnen. Sie werden sehen, dass die Betriebsleuchten aufleuchten und blinken.

Wenn Sie 5 Minuten in einem Menü warten, beginnt das Gerät seinen Betrieb.

Um die Parameter während des Kochvorgangs abzuändern, unterbrechen Sie zunächst, modifizieren Sie und nehmen Sie den Vorgang wieder auf.

Um das Aufwärmen zu starten, drücken Sie die Taste.

HINWEIS: Während des Kochvorganges können Sie die Pause-Taste drücken um das Gerät anzuhalten, der Timer stoppt und zeigt die verbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um mit dem Kochvorgang fortzufahren.

Die Fritteuse gibt am Ende der Zubereitungszeit ein Warnsignal ab.

Prüfen Sie, ob die Lebensmittel fertig sind. Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für noch einige Minuten ein.

Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den kompletten Behälter aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

WARNUNG: Sowohl der Behälter, als auch der Korb werden SEHR heiß.

Stellen Sie den Frittierkorb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

Trennen Sie mit der Entriegelungstaste den Korb von dem Behälter und kippen Sie ihn, um die Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr zu entnehmen. (Fig. 1)

Hinweis: Sie müssen nicht warten, bis Sie die Fritteuse direkt nach dem Braten bestimmter Lebensmittel wieder verwenden.

Nach der Benutzung des Geräts:

Den Stecker aus der Netzdose ziehen.

Reinigen Sie das Gerät.

Wärmeschutzschalter:

Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.

Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

REINIGUNG

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

Kein Teil dieses Geräts ist zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

Hier finden Sie Orientierungswerte für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel.

BEMERKUNG: Bitte beachten Sie, dass diese Parameter nur Richtwerte sind. Lebensmittel können unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke sein. Daher können wir nicht die besten Parameter für alle Lebensmittel angeben.

	Anzahl (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Mischen	Weitere Informationen
Kartoffeln					
Gefrorene dünne Pommes Frites	400-700	9-16	200	Mischen	
Gefrorene dicke Pommes Frites	400-700	11-20	200	Mischen	
Hausgemachte Pommes (8x8 mm)	400-800	16-20	200	Mischen	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffelspalten	400-800	18-22	180	Mischen	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Mischen	1/2 Löffel Öl dazu geben
Roti	250	15-18	180	Mischen	
Überbackene Bratkartoffeln	500	15-18	200	Mischen	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstrollen	100-500	13-15	180		
Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Mischen	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Mischen	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene panierte Käsestangen	100-400	8-10	180		Ofenzubereitungen verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Aufbacken					Backform verwenden
Kuchen	300	20-25	160		Backform/ofenfeste Form verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform/ofenfeste Form verwenden

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der AIR FRYER funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Erdungsanschluss an.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer auf die gewünschte Einschaltzeit..
Die im Air FRYER frittierten Speisen sind nicht fertig zubereitet.	Die Menge der in den Behälter eingelegten Lebensmittel ist zu groß.	Legen Sie weniger Zutaten in den Behälter. Kleinere Mengen lassen sich besser schütteln und gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Position. Temperatureinstellung: siehe Kochanleitung.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Wenn Lebensmittel übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Falsche Art der verwendeten Lebensmittel.	Beachten Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers.
Die Pfanne/der Behälter kann nicht in das Gerät geschoben werden.	Behälter übertoll.	Füllen Sie den Behälter nicht über die MAX-Anzeige.
	Der Behälter ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Behälter in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Es werden Zutaten mit hohem Fettgehalt zubereitet. Dem Rezept wurde Öl zugegeben.	Verwenden Sie keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt und fügen Sie nicht mehr Öl als nötig hinzu. Diese Fritteuse verwendet eine Technologie, die wenig oder gar kein Öl benötigt.
	Die Pfanne enthält noch Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Fett verursacht, das in der Pfanne erhitzt wird.

NL

(Vertaling van de oorspronkelijke instructie)

BESCHRIJVING

- A Digitaal aanraakscherm voor bediening
- 1 Aan- / start- / pauzeknop
 - 2 Controlelampjes werking
 - 3 Menuknop M
 - 4 Knop temperatuurregeling
 - 5 Knop voor wijziging tijd
- B Luchtuitvoer
- C Voedingskabel en stekker
- D Externe kom
- E Frituurmand
- F Beveiliging van de knop voor het openen van de mand
- G Knop voor openen mand
- H Handgreep van de frituurmand

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hierboven beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Technische Service.

GEbruik EN ONDERHOUD

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.

Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.

Zet het apparaat niet aan als het leeg is.

Gebruik het apparaat niet wanneer de timer niet goed werkt.

Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Bewerk het apparaat niet met metalen of scherpe voorwerpen om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.

Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.

Respecteer de MAX niveau-aanduiding.

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.

Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis

Transporteer het apparaat niet als het nog

warm is.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.

Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

De bijgevoegde tabel geeft ter informatie een aantal recepten met kooktijd en werkingsduur van het apparaat.

GEbruikSAANWIJZING**OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEbruik:**

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat een beetje naar plastic ruiken; dit is normaal.

GEbruik:

Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

De aan-knop van het bedieningspaneel licht op.

Open de mand en plaats de ingrediënten die u wilt frituren, bakken of koken in de mand.

Plaats de frituurbak opnieuw in het apparaat.

Opmerking: Gebruik de frituurbak nooit zonder dat de mand erin zit.

Opmerking: Manipuleer de frituurbak alleen via de mand en haar handgreep. Raak haar niet aan als zij heet is.

Druk op de aan-knop op het bedieningspaneel, waarna het bedieningspaneel oplicht.

* Het bedieningspaneel toont het standaardprogramma van 15 minuten en 180 °C.

Temperatuur en tijd

U kunt de temperatuur en de tijd instellen met de bijbehorende knop en de symbolen +/-

Standaard programma's

Dit apparaat beschikt over 9 standaardprogramma's.

Kies het gewenste programma door op de menu knop te drukken; elke druk op de knop verandert het programma.

*Indien gewenst, kunt de temperatuur en tijd van de standaard programma's wijzigen.

Druk na selectie van het programma op de startknop om te starten met opwarmen. De controlelampjes van werking lichten op en knipperen.

Wanneer men 5 seconden wacht bij een menukeuze, begint het apparaat te werken.

Om de parameters tijdens een programma te wijzigen, druk op pauze, wijzig de parameters, en hervat.

Om het opwarmen te starten, druk op de knop
OPMERKING: Tijdens het koken kan men op pauze drukken om het apparaat te stoppen, waarna de timer zal stilstaan en de resterende tijd weergeven. Druk nogmaals op deze knop om het koken te hervatten.

De friteuse geeft een geluidssignaal wanneer de kooktijd afgelopen is.

Controleer dat de ingrediënten gereed zijn.

Als dit niet het geval is, kunt u de bak weer in het apparaat plaatsen en een paar extra minuten instellen met de timer.

Haal de frituurbak geheel uit het apparaat na afloop van de kooktijd. Het apparaat gaat automatisch uit

LET OP: zowel de bak, de mand, als de ingrediënten zijn **ERG** heet.

Plaats de mand op een oppervlak dat tegen hoge temperaturen kan.

Verwijder de mand uit de bak met de knop om de mand los te laten en keer haar om, zodat u de producten uit de mand kunt halen zonder u te verbranden. (Fig. 1)

Opmerking: het is niet nodig te wachten voordat u de friteuse opnieuw gebruikt nadat u er bepaalde ingrediënten mee bereid heeft.

Na gebruik van het apparaat:

Trek de stekker uit het stopcontact.

Reinig het apparaat.

Thermische beveiliging:

Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligt.

Wanneer het apparaat vanzelf uitgaat en niet opnieuw aangaat, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker weer in het stopcontact te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt,

neem contact op met een erkende technische dienst.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.

De onderdelen van dit apparaat kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

TABEL MET SUGGESTIES

Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtwaarden zijn. De ingrediënten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke ingrediënten.

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Mengen	Andere informatie
Aardappelen					
Ingevroren fijne patat friet	400-700	9 -16	200	Mengen	
Ingevroren grove patat friet	400-700	11 -20	200	Mengen	
Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm)	400-800	16 -20	200	Mengen	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes	400 -800	18 -22	180	Mengen	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300 -750	12 -18	180	Mengen	½ eetlepel olie toevoegen
Roti	250	15 -18	180	Mengen	
Gegratineerde aardappelen	500	15 -18	200	Mengen	
Vlees en kip					
Biefstuk	100 -500	8 -12	180		
Varkenskotelet	100 -500	10 -14	180		
Hamburger	100 -500	7 -14	180		
Worstrollen	100 -500	13 -15	180		
Drumsticks	100 -500	18 -22	180		
Kippenborst	100 -500	10 -15	180		
Snacks					
Loempia's	100 -400	8 -10	200	Mengen	Geschikt voor de oven
Ingevroren kipnuggets	100-500	6 -10	200	Mengen	Geschikt voor de oven
Ingevroren vissticks	100-400	6 -10	200		Geschikt voor de oven
Ingevroren gepaneerde kaassticks	100 -400	8 -10	180		Geschikt voor de oven
Gevulde groenten	100 -400	10	160		
Bereid in de oven					Gebruik een ovenschotel
Gebak	300	20 -25	160		Gebruik een ovenschotel/ ovenbord
Quiche	400	20 -22	180		Gebruik een ovenschotel

Muffins	300	15 -18	200		Gebruik een ovenschotel/ ovenbord
---------	-----	--------	-----	--	-----------------------------------

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De AIR FRYER werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde.
	De timer is niet ingesteld.	Zet het apparaat aan door de timer naar de gewenste kooktijd te Neem.
De in de AIR FRYER gefrituurde producten zijn niet helemaal gaar.	Men heeft teveel producten in de mand geplaatst.	Plaats minder producten in de mand. Wanneer de mand minder vol is kunnen de producten beter opgeschud en uniform gefrituurd worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de thermostaatknop in de gewenste stand. Regel de temperatuur bij: zie kooksuggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Bepaalde producten moeten halverwege opgeschud worden.	Wanneer de producten op elkaar liggen (bijvoorbeeld, patat friet), moeten ze halverwege opgeschud worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	Men heeft ongeschikte producten gebruikt.	Raadpleeg de instructies voor bereiding van de fabrikant.
De bak/ mand kan niet bewogen worden in het apparaat.	De mand is te vol geladen.	Vul de mand niet hoger dan het MAX niveau.
	De mand is niet correct in de bak geplaatst.	Druk de mand in de bak totdat u een klik hoort
Er komt witte rook uit het apparaat.	De producten hebben een hoog oliegehalte. Men heeft olie toegevoegd.	Gebruik geen producten met een hoog oliegehalte en voeg niet meer olie toe dan strikt noodzakelijk. Deze friteuse werkt met een techniek die geen of weinig olie vereist.
	De bak bevat nog vetresten van de vorige keer.	De witte rook wordt veroorzaakt door verhitte olie in de bak.

RO

(Traducerea instrucțiunilor originale)

DESCRIERE

- A Panou de control tactil și digital
 1 Buton ON/Start/Pauză
 2 Indicatoare luminoase pentru încălzire și funcționare.
 3 Buton meniu
 4 Setarea temperaturii
 5 Setarea timpului
- B Ieșire aer
- C Cablu de alimentare și mufă
- D Tigaie exterioară
- E Coș pentru prăjit
- F Protecție buton deschidere coș
- G Buton deschidere coș
- H Mânerul coșului

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare. Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate în mod corespunzător. Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat. Nu folosiți aparatul dacă este gol. Nu utilizați aparatul dacă butonul temporizatorului nu funcționează corespunzător. Nu mișcați aparatul în timpul utilizării. Pentru a menține tratamentul antiaderent în stare bună, nu utilizați ustensile metalice sau ascuțite. Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului. Respectați nivelul MAX. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța. Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare. Nu depozitați și nici nu transportați aparatul

dacă este încă fierbinte. Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă se află în funcțiune. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului. Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari. Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Acest lucru nu înseamnă că este oprit permanent. Ca referință, în tabelul anexat veți găsi recomandări privind temperatura și timpul necesar pentru gătitul câtorva feluri de mâncare.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

Verificați dacă ați scos tot ambalajul produsului. Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

UTILIZARE:

Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză. Conectați aparatul la o rețea electrică cu împământare. Butonul ON al panoului de control se va aprinde în culoarea roșie. Deschideți coșul și așezați ingredientele pe care doriți să le prăjiți, să le frigeți sau să le gătiți în coș. Introduceți tigaia înapoi în aparat. Notă: Nu folosiți niciodată tigaia fără coșul din interior. Notă: Manevrați întotdeauna tigaia prin intermediul coșului și mânerului acestuia. Nu atingeți dacă este fierbinte. Apăsăți butonul ON de pe panoul de control, panoul de control se va aprinde în culoarea albă. *Panoul de control va afișa programul prestabilit de 15 minute și 180 °C.

Temperatură și timp

Puteți schimba timpul și temperatura utilizând simbolurile +/-.

Programe prestabile

Acest aparat are 9 programe prestabile

Pentru a selecta programul, apăsați butonul de meniu, puteți trece de la un program la altul, apăsând acest buton.

*Dacă doriți, puteți modifica, de asemenea, setările de temperatură și timp pentru programele prestabilite.

După ce programul a fost selectat, apăsați butonul de pornire pentru a începe încălzirea.

Veți observa că indicatorul luminos pentru funcționare va lumina intermitent.

Dacă așteptați cinci secunde în timp ce sunteți într-un meniu, dispozitivul va începe să funcționeze.

Pentru a modifica orice setare în timpul preparării, mai întâi întrerupeți, modificați și apoi reluați.

Pentru a porni încălzirea, apăsați butonul pornit.

NOTĂ: În faza de preparare, puteți apăsa butonul de pauză pentru a opri aparatul, temporizatorul se va opri și va afișa timpul rămas. Apăsați din nou acest buton pentru a relua faza de preparare.

Friteuza va emite un semnal sonor atunci când timpul de preparare s-a încheiat.

Verificați ca mâncarea să fie gătită.

În caz contrar, nu trebuie decât să puneți recipientul din nou în friteuză și să programați temporizatorul pentru încă câteva minute de preparare.

După ce prepararea s-a încheiat, scoateți complet tigaia din aparat. Aparatul se va opri automat.

ATENȚIE: atât tigaia și coșul, cât și mâncarea, vor fi FOARTE fierbinți.

Așezați tigaia pe o suprafață care să reziste la temperaturi mari.

Separați coșul de tigaie cu ajutorul butonului de eliberare a coșului și apoi răsturnați mâncarea, fără niciun risc să vă ardeți (Figura 1)

Notă: Nu este necesar să așteptați pentru a reutiliza friteuza cu aer imediat după prepararea anumitor alimente.

După ce ați terminat de utilizat aparatul:

Scoateți aparatul din rețeaua de alimentare.

Curățați aparatul.

Protector termic de siguranță:

Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.

Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua

de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă acesta nu pornește din nou, duceți-l la unul dintre serviciile de asistență tehnică autorizate.

CURĂȚARE

Scoateți din priză aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua orice operațiune de curățare.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.

Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid, nu amplasați aparatul sub robinet.

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente. Dacă aparatul nu este păstrat curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce va reduce inevitabil durata de viață utilă a aparatului, și ar compromite siguranța în utilizare.

Niciuna dintre piesele acestui aparat nu este potrivită pentru mașina de spălat vase

Apoi uscați toate componentele, înainte de a le îmbina și a depozita aparatul.

TABEL DE RECOMANDĂRI

Tabelul de mai jos conține setări comune care vă pot fi de folos.

Notă: aceste setări sunt doar orientative.

Produsele alimentare pot varia în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, astfel încât nu putem garanta cele mai bune setări pentru un anumit aliment.

	Cantitatea de alimente (g)	Timp (min)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți congelați subțiri	400-700	9-16	200	Agitare	
Cartofi pai groși și congelați	400-700	11-20	200	Agitare	
Cartofi prăjiți de casă (8×8 mm)	400-800	16-20	200	Agitare	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	400-800	18-22	180	Agitare	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi cubulețe de casă	300-750	12-18	180	Agitare	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Lipie	250	15-18	180	Agitare	
Cartofi gratinați	500	15-18	200	Agitare	
Carne și carne de pasăre					
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlet de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnați	100-500	13-15	180		
Ciocănele	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Agitare	Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Aripioare de pui congelate	100-500	6-10	200	Agitare	Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Crochete de pește congelate	100-400	6-10	200		Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Pâine congelată mărunțită gustări din brânză	100-400	8-10	180		Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					Folosiți forma de copt
Prăjituri	300	20-25	160		Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor

Quiche	400	20-22	180		Folosiți forma de copt
Brioșe	300	15-18	200		Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor

Problemă	Cauze posibile	Soluția
FRITEUZA CU AER nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Rotiți temporizatorului la timpul de gătit dorit pentru a porni aparatul
Alimentele prăjite cu FRITEUZA CU AER nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din coș este prea mare.	Puneți loturi mai mici de alimente în coș. Loturile mai mici prăjite se mișcă uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți butonul de control al temperaturii la valoarea dorită. Setarea temperaturii - consultați ghidul de gătit pentru referință.
Alimentele sunt prăjite în mod neuniform în FRITEUZA CU AER.	Anumite tipuri de alimente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Alimentele care stau la suprafață sau una peste alta (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie scuturate la jumătatea timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din FRITEUZA CU AER.	Tipul de aliment utilizat este incorect.	Consultați instrucțiunile de gătit ale producătorilor alimentari.
Nu pot glisa tigaia/coșul în aparat.	Coș supraîncărcat.	Umpleți coșul astfel încât să nu depășească indicația MAX.
	Coșul nu este așezat corect în tigaie.	Împingeți coșul în jos în tigaie până când auziți un clic.
Iese fum alb din aparat.	Au fost utilizate alimente cu un conținut ridicat de ulei. S-a adăugat ulei în alimente.	Nu utilizați grupuri de alimente cu conținut ridicat de ulei și nu adăugați ulei suplimentar care nu este necesar. O friteuză cu aer utilizează tehnologia în care uleiul este la un nivel scăzut sau nu este necesar.
	Tigaia conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în tigaie. Asigurați-vă că ați curățat corect tigaia după fiecare utilizare.

PL

(Tłumaczenie oryginalnych instrukcje)

OPIS

- A Panel sterowania cyfrowy i dotykowy
- 1 Przycisk ON / rozpoczęcie / pauza
 - 2 Kontrolki wskaźników działania
 - 3 Przycisk menu M
 - 4 Przycisk regulacji temperatury
 - 5 Przycisk zmiany czasu
- B Wylot powietrza
- C Kabel zasilający w wtyczka
- D Pojemnik zewnętrzny
- E Kosz do smażenia
- F Zabezpieczenie przycisku otwierania koszyk
- G Przycisk otwierania Koszyk
- H Uchwyt koszyka

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Autoryzowanym Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA

Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.

Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.

Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.

Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.

Nie używać urządzenia, jeśli czasomierz nie działa prawidłowo.

Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania. Aby zachować właściwości patelni zapobiegając przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszczków metalowych.

Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy. Respektować poziom MAX.

Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

Przechowywać urządzenie w miejsce niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.

Nie chować ani też nie transportować urządzenia jeśli jest jeszcze gorące.

Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.

Używać narzędzi odpornych na wysokie temperatury.

Ustawienie temperatury w pozycji minimalnej (MIN) nie gwarantuje, że urządzenie zostanie na stałe wyłączone.

Jako wskazówka, w dołączonej tabeli wskazane jest seria przepisów, które zawierają temperaturę gotowania i czas pracy urządzenia..

INSTRUKCJA OBSŁUGI**UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Podczas pierwszego użycia normalnym jest, że urządzenie wydziela lekki zapach plastiku.

UŻYCIA:

Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego.

Podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego posiadającego uziemienie.

Przycisk ON panelu sterowania zaświeci się.

Otworzyć koszyk i położyć składniki, które pragniemy smażyć, piec lub gotować w koszyku

Ponownie włożyć tacę do urządzenia.

Uwaga: Nigdy nie należy używać tacy bez kosza wewnątrz.

Uwaga: Tacę należy zawsze obsługiwać poprzez kosz i jego uchwyt.. Nie brać jej, gdy jest gorąca.

Nacisnąć przycisk ON/OFF na panelu sterowania, zauważymy, że panel sterowania zaświeci się na biało * Panel sterowania wyświetli 15 minut i 180° jako wstępnie zdefiniowany program. .

Temperatura i czas

Można zmienić temperaturę i czas wybierając symbole +/-.

Programy wstępnie zdefiniowane

To urządzenie posiada 9 programów wstępnie zdefiniowanych.

Aby wybrać program, nacisnąć przycisk z menu będzie można przechodzić z jednego programu do drugiego naciskając.

* Jeśli tego chcemy, można również modyfikować parametry temperatury i czasu programów wstępnie zdefiniowanych.

Po wybraniu programu należy nacisnąć przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie. Lampki kontrolne będą się świecić i migać. Jeśli w danym menu poczekamy 5 sekund, urządzenie zacznie działać.

Aby zmodyfikować parametry w trakcie wykonywania przepisu, najpierw włączyć pauzę, dokonać zmiany i powrócić.

Aby rozpocząć podgrzewanie nacisnąć przycisk

UWAGA: W czasie wykonywania operacji gotowania, można nacisnąć przycisk pauzy, aby zatrzymać urządzenie. Nacisnąć ponownie ten przycisk, aby kontynuować proces gotowania.

Frytownica emituje sygnał ostrzegawczy, kiedy kończy się czas gotowania.

Sprawdzić, czy potrawy są już gotowe.

Jeśli nie są jeszcze gotowe, należy ponownie włożyć pojemnik do urządzenia i ustawić czasomierz jeszcze na parę minut.

Gdy zakończy się czas gotowania, wyjąć całą część tacy poza urządzenie. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

UWAGA: taca i koszyk, jak też i żywność, będą **BARDZO** gorące..

Położyć koszyk na powierzchnię, która jest zdolna wytrzymać wysokie temperatury. Oddzielić koszyk od tacy używając przycisku zwalnającego kosz i wysypać z niego żywność bez ryzyka oparzenia się. (Fig. 1)

Uwaga: nie musimy czekać na ponowne użycie frytownicy powietrznej bezpośrednio po ugotowaniu niektórych potraw.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
Wyczyścić urządzenie.

Ochrona przed przegrzaniem:

Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.

Jeśli urządzenie się samo wyłączy i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

CZYSZCZENIE

Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Żaden element tego urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

TABELA REKOMENDACJI

Tutaj możesz się zorientować odnośnie gotowania różnych potraw.

UWAGA: Należy mieć na uwadze, że te parametry mają jedynie charakter orientacyjny. Żywność może być innego pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, więc nie możemy zagwarantować najlepszych parametrów dla określonej żywności.

	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszać	Inne informacje
Ziemniaki					
Cienkie mrożone frytki	400-700	9-16	200	Mieszać	
Grube mrożone frytki	400-700	11-20	200	Mieszać	
Domowe frytki (8x8 mm)	400-800	16-20	200	Mieszać	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	400-800	18-22	180	Mieszać	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Mieszać	Dodać ½ łyżki oleju
Roti (placek indyjski)	250	15-18	180	Mieszać	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Mieszać	
Mięso i kurczak					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Roladki z kielbasą	100-500	13-15	180		
Udka z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Roladki wiosenne	100-400	8-10	200	Mieszać	Użyć mieszanek do pieczenia
Nuggets z mrożonego kurczaka	100-500	6-10	200	Mieszać	Użyć mieszanek do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyć mieszanek do pieczenia
Mrożone paluszki serowe w panierce	100-400	8-10	180		Użyć mieszanek do pieczenia
Faszerowane warzywa	100-400	10	160		

Pieczenie					Użyć formy do pieczenia
Ciasto	300	20-25	160		Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Quiche	400	20-22	180		Użyć formy do pieczenia
Muffins	300	15-18	200		Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
AIR FRYER nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
	Czasomierz nie jest ustawiony.	Aby włączyć urządzenie, należy uruchomić czasomierz do momentu osiągnięcia wymaganego czasu przygotowania.
Potrawy smażone w AIR FRYER nie są w pełni ugotowane.	Została umieszczona zbyt duża ilość produktów w koszyku.	Należy umieścić mniejszą ilość produktów w koszyku, Mniejsze ilości łatwiej się potrzęsa i smażą się równomierniej.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Ustawić żądaną temperaturę. Ustawienie temperatury: skonsultować z Przewodnikiem gotowania
Potrawy smażą się w sposób nie równomierny.	Niektórymi produktami powinno się potrzęsać w połowie czasu ich przygotowywania.	Kiedy produkty jedne na drugich (np. Frytki) należy nimi potrzęsać w połowie czasu ich przygotowywania.
Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące.	Nieodpowiedni czas smażenia.	Sprawdzić sposób przygotowania produktów (potraw) wskazany przez ich producenta.
Patelnia/kosz nie mogą przesuwac się w urządzeniu.	Przeładowany kosz.	Nie przeładowywać kosza powyżej maksymalnego poziomu.
	Kosz nie jest umieszczony prawidłowo w patelni.	Docisnąć kosz w patelni aż usłyszysz się kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są składniki z wysoką zawartością oleju. Do ich przygotowania został dodany olej.	Nie używać potraw bogatych w olej ani nie dodawać więcej oleju, niż jest to bezwzględnie konieczne. Ta frytownica wykorzystuje technologię, która wymaga niewielkiej ilości oleju lub nie wymaga go wcale.
	Patelnia zawiera jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Πίνακας ελέγχου ψηφιακός και αφής
 1 Κουμπί ενεργοποίησης /
 έναρξης / παύσης λειτουργίας
 2 Φωτεινές ενδείξεις
 λειτουργίας
 3 1Κουμπί μενού M
 4 Κουμπί προσαρμογής
 θερμοκρασίας
 5 Κουμπί αλλαγής χρόνου
- B Έξοδος αέρα
 C Τροφοδοτικό καλώδιο και πρίζα
 D Εξωτερικό δοχείο
 E Καλάθι τηγανίσματος
 F Προστασία του κουμπιού ανοίγματος
 του καλαθιού
 G Κουμπί ανοίγματος του καλαθιού
 H Χερούλι του καλαθιού

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις Υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείται η συσκευή άδεια.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά ο χρονοδιακόπτης.

Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.

Για να διατηρηθεί η αντικολητική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μη χρησιμοποιείτε επάνω της μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.

Να τηρείτε το όριο της στάθμης MAX.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν

πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων. Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.

Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.

Να χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη που μπορούν να αντέχουν υψηλές θερμοκρασίες. Η τοποθέτηση του διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση «ελάχιστη θερμοκρασία» (MIN), δεν διασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.

Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η θερμοκρασία ψησίματος και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Παρατηρήσεις πριν τη χρήση:

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

Κατά την πρώτη χρήση είναι φυσιολογικό η συσκευή να μυρίζει ελαφρώς πλαστικό.

ΧΡΗΣΗ:

Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.

Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα, βάζοντάς την σε μια πρίζα με γείωση.

Το κουμπί ενεργοποίησης του πίνακα ελέγχου θα ανάψει

Ανοίξτε το καλάθι και βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να τηγανίσετε, να ψήσετε ή να μαγειρέψετε στο καλάθι.

Βάλτε πάλι τον κάδο στη συσκευή.

Σημείωση: μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του.

Σημείωση: να χειρίζεστε πάντα τον κάδο μέσω του καλαθιού και του χερουλιού του. Μην τον πιάνετε αν είναι καυτός.

Πατήστε το κουμπί για να ανάψει ο πίνακας ελέγχου, θα δείτε ότι ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει σε άσπρο χρώμα. * Ο πίνακας

ελέγχου θα δείξει 15 λεπτά και 180 °C ως προκαθορισμένο πρόγραμμα.

Θερμοκρασία και χρόνος

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο, επιλέγοντας το κουμπί με τα σύμβολα +/-

Προκαθορισμένα προγράμματα

Αυτή η συσκευή έχει 9 προκαθορισμένα προγράμματα.

Για να επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί του μενού θα μπορείτε να περνάτε από το ένα πρόγραμμα στο άλλο, πατώντας αυτό το κουμπί.

*Αν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις παραμέτρους της θερμοκρασίας και του χρόνου των προκαθορισμένων προγραμμάτων.

Μετά την επιλογή του προγράμματος πατήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας για να αρχίσει να θερμαίνεται. Θα δείτε ότι οι φωτεινές ενδείξεις λειτουργίας θα ανάψουν και θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

Αν παραμείνεται 5 δευτερόλεπτα σε ένα μενού, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί.

Για να αλλάξετε τις παραμέτρους κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της συνταγής, πατήστε παύση αρχικά, αλλάξτε, και επανεκκινήστε.

Για να ξεκινήσει η θέρμανση, πιάστε το κουμπί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ψησίματος, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί της παύσης για να σταματήσετε τη συσκευή, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει και θα δείχνει τον αναπομεινάντα χρόνο. Πατήστε αυτό το κουμπί και πάλι για να συνεχίσει η λειτουργία ψησίματος.

Η φριτέζα εκπέμπει ήχο προειδοποίησης όταν ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

Δοκιμάστε αν είναι έτοιμο το φαγητό.

Αν δεν είναι, ξαναεισαγάγετε απλώς τον κάδο στη συσκευή και προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά ακόμη.

Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, βγάλτε όλο το τμήμα του κάδου εκτός της συσκευής. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: τόσο ο κάδος και το καλάθι, όσο και τα τρόφιμα, θα είναι ΠΟΛΥ ζεστά.

Ακουμπήστε το καλάθι σε μια επιφάνεια που να μπορεί να αντέξει υψηλές θερμοκρασίες.

Χωρίστε το καλάθι από τον κάδο χρησιμοποιώντας το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού και ανατρέψτε το για να βγάλετε

τα φαγητά χωρίς να κινδυνεύσετε να καείτε. (Fig. 1)

Σημείωση: δεν χρειάζεται να περιμένετε για να ξαναχρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος αμέσως μετά το μαγείρεμα ορισμένων τροφών.

Αφού ολοκληρωθεί η χρήση της συσκευής:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Καθαρίστε τη συσκευή.

Θερμική προστασία ασφαλείας:

Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.

Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.

Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην εμβαπτιζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.

Κανένα από τα μέρη αυτής της συσκευής δεν μπορεί να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εδώ μπορείτε να πάρετε μια ιδέα για τους χρόνους ψησίματος των διαφόρων φαγητών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λάβετε υπόψη ότι αυτές οι

παράμετροι είναι απλώς ενδεικτικές. Οι τροφές μπορεί να έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος, σχήμα και εμπορικό σήμα, και για αυτό δεν μπορούμε να διασφαλίσουμε τις βέλτιστες παραμέτρους για συγκεκριμένες τροφές.

	Ποσότητα (g)	Χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Ανάμιξη	Άλλες πληροφορίες
Πατάτες					
Τηγανιτές πατάτες λεπτές κατεψυγμένες	400-700	9-16	200	Ανάμιξη	
Κατεψυγμένες χοντρές τηγανιτές πατάτες	400-700	11-20	200	Ανάμιξη	
Τηγανιτές πατάτες σπιτικές (8x8 mm)	400-800	16-20	200	Ανάμιξη	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κυδωνάτες σπιτικές πατάτες	400-800	18-22	180	Ανάμιξη	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Σπιτικές πατάτες σε κύβους	300-750	12-18	180	Ανάμιξη	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Ψωμί ρότι	250	15-18	180	Ανάμιξη	
Πατάτες ογκραντέν	500	15-18	200	Ανάμιξη	
Κρέας και πουλερικά					
Μπριζόλα	100-500	8-12	180		
Χοιρινή μπριζόλα	100-500	10-14	180		
Μπιφτέκια	100-500	7-14	180		
Λουκανικοπιτάκια	100-500	13-15	180		
Μπουτάκια κοτόπουλο	100-500	18-22	180		
Φτερούγα	100-500	10-15	180		
Σνακς					
Ανοιξιάτικα ρολά	100-400	8-10	200	Ανάμιξη	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένες κotoμπουκιές	100-500	6-10	200	Ανάμιξη	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένα στικ φαριού	100-400	6-10	200		Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένα παναρισμένα στικ τυριού	100-400	8-10	180		Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	100-400	10	160		
Ψητό φούρνου					Χρήση σκεύους για τον φούρνο

Γλυκό	300	20-25	160		Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο
Κις	400	20-22	180		Χρήση σκεύους για τον φούρνο
Μάφινς	300	15-18	200		Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή AIR FRYER δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στο ρεύμα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με γείωση.
	Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.	Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, να έχετε τον χρονοδιακόπτη μέχρι τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
Τα τηγανιτά φαγητά της AIR FRYER δεν έχουν γίνει πλήρως.	Η ποσότητα τροφίμων που έχει τοποθετηθεί στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερη ποσότητα συστατικών στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ανακινούνται καλύτερα και τηγανίζονται ομοιόμορφα.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή.	Στρέψτε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας μέχρι την επιθυμητή θέση. Προσαρμόστε τη θερμοκρασία: συμβουλευτείτε τον οδηγό μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα τηγανίζονται με τρόπο ανομοιογενή.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Όταν τα τρόφιμα βρίσκονται το ένα επάνω στο άλλο (για παράδειγμα, τηγανιτές πατάτες) πρέπει να ανακινήθούν στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Τα τηγανιτά δεν βγαίνουν τραγανά.	Εσφαλμένος τύπος χρησιμοποιούμενου τροφίμου.	Συμβουλευτείτε τον τρόπο μαγειρέματος που προτείνει ο παρασκευαστής για τα τρόφιμα.
Δεν μπορεί να γλιστρήσει το τηγάνι/καλάθι στη συσκευή.	Υπερφορτωμένο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι επάνω από την ένδειξη MAX.
	Το καλάθι δεν είναι τοποθετημένο σωστά στο τηγάνι.	Πατήστε το καλάθι στο τηγάνι μέχρι να ακούσετε κλικ.
Βγαίνει άσπρος καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύονται συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι. Προστέθηκε λάδι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι ούτε να προσθέτετε επιπλέον λάδι από το απολύτως απαραίτητο. Αυτή η φριτέζα χρησιμοποιεί μια τεχνολογία που απαιτεί λίγο ή καθόλου λάδι.
	Το τηγάνι περιέχει ακόμη υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Ο άσπρος καπνός κάνει το λίπος να ζεσταίνεται στο τηγάνι.

BG

(Превод на оригиналните инструкции)

ОПИСАНИЕ

- A Контролно табло - цифрово и с докосване
- 1 Бутон за включено/ изключено/пауза
 - 2 Светлинни индикатори за работен режим.
 - 3 Бутон „меню“ M
 - 4 Бутон за настройка на температурата
 - 5 Бутон за промяна на времето
- B Изход за въздуха
- C Захранващ кабел и щепсел с
- D Външен контейнер
- E Кошничка за пържене
- F Защита на бутона за отваряне на кошничката
- G Бутон за отваряне на кошничката
- H Дръжка на кошничката

Ако Вашият модел уред не е окомплектован с някои от гореописаните принадлежности, те могат да бъдат закупени отделно в сервизите за техническо обслужване.

РАБОТА С УРЕДА И ПОДДРЪЖКА

Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
 Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
 Не използвайте уреда ако прикачените към него приставки са дефектни. Незабавно ги заменете.
 Не използвайте уреда, когато е празен.
 Не използвайте уреда в случаите, когато работи неизправно.
 Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.
 За да може противозалепващият слой да се съхрани в добро състояние, моля не използвайте метални или остри прибори.
 Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
 Не наливайте течност над чертата за максимално ниво MAX.

Изключвайте уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.
 Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

Не съхранявайте и не пренасяйте уреда, ако не е изстинал напълно.
 В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен.
 По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
 Използвайте единствено устойчиви на висока температура прибори.
 Поставянето на термостата в минимално положение („MIN“) не означава, че уредът е изключен.
 Ориентировъчно, на таблицата се посочват няколко рецепти, включващи температурата за приготвяне на храната и времето за работа на уреда.

НАЧИН НА УПОТРЕБА**ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:**

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
 Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел “Почистване”.
 Естествено е по време на първата употреба уредът да изпуска лек мирис на пластмаса.

УПОТРЕБА:

Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
 Включвайте уреда в заземен контакт.
 Бутонът за включено на контролното табло ще светне.
 Отворете кошничката и поставете в нея продуктите, които желаете да пържите, да печете или да готвите.
 Поставете отново кофичката в уреда.
 Бележка: Моля, никога не използвайте кофичката без поставена в нея кошничка.
 Бележка: Моля да боравите с кофичката посредством кошничката и дръжката ѝ.
 Моля не я хващайте, ако е загрята.
 Натиснете бутона за „включено“ на контролното табло. Ще забележите, че то светва.* Контролното табло показва

15 минути и 180 °C като програма по подразбиране.

Температура и време

Можете да променят температурата и времето, като с бутон избере символите „+/-“

Предварително зададени програми

Уредът разполага с 9 предварително зададени програми.

За избор на програмата, натиснете бутон „меню“. От една програма на друга можете да се прехвърляте посредством този бутон.

* Също така при желание също можете да измените параметрите на температура и време на предварително зададените програми.

След избора на съответната програма натиснете бутон с цел започване на загреването. Ще забележите, че индикаторните светлини за работен режим ще светнат и ще започнат да примигват. Ако изчакате в менюто 5 секунди уредът ще започне да работи.

За промяна на параметрите по време на рецептата, първо направете пауза, след което ги променете и задействайте уреда отново.

За започване на загреването, натиснете бутон.

БЕЛЕЖКА: По време на режима на готвене можете да натиснете бутон „пауза“, чрез което ще спрете уреда. Темпоризаторът спира и посочва оставащото време. Отново натиснете този бутон, за да продължите процеса на готвене.

Когато времето за приготвяне на хранителните продукти изтече, фритюрникът издава предупредителен звук. Уверете се, че продуктите са приготвени.

Ако не са, само следва да вкарате отново съда в уреда и да програмирате темпоризатора за няколко минути повече. След приключване процеса на приготвяне на продуктите, извадете изцяло кофичката от уреда. Уредът спира автоматично.

ВНИМАНИЕ: При изваждането както кофичката, така и кошничката, а също и хранителните продукти ще бъдат изключително горещи.

Поставете кошничката на подходяща, способна да издържа високи температури, повърхност.

Отделете кошничката от кофичката посредством освобождаващия бутон, след което я обърнете обратно, за да изпаднат хранителните продукти без риск от изгаряне. (Fig. 1)

Бележка: не е необходимо да изчаквате, за да използвате отново въздушния фритюрник веднага след приготвянето на определени хранителни продукти.

След приключване на работата с уреда

Изключете уреда от захранващата мрежа. Почистете уреда.

Термозащита при прегряване:

Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване. Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.

Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.

За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.

Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.

Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.

Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.

Не се допуска която и да е част от този уред да бъде измивана в съдомиялна машина. След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ

В настоящата таблица може да получите

представа за приготвянето на различни видове хранителни продукти.

БЕЛЕЖКА: Имайте предвид, че тези параметри са ориентировъчни.

Хранителните продукти могат да бъдат с различни произход, размер, форма и марка, поради което не можем да гарантираме, най-добрите параметри за определени хранителни продукти.

	Количество (g)	Време (мин)	Температура (°C)	Смесете	Друга информация
Картофи					
Тънканарязани замразени пържени картофи	400-700	9-16	200	Смесете	
Дебелонарязани замразени пържени картофи	400-700	11-20	200	Смесете	
Домашни пържени картофи (8x8 мм)	400-800	16-20	200	Смесете	Прибавете ½ лъжички олио
Резени домашни картофи	400-800	18-22	180	Смесете	Прибавете ½ лъжички олио
Кубчета домашни картофи	300-750	12-18	180	Смесете	Прибавете ½ лъжички олио
Роти	250	15-18	180	Смесете	
Картофи огретен	500	15-18	200	Смесете	
Месо от домашни животни и пилешко месо					
Бифтек	100-500	8-12	180		
Свински пържоли	100-500	10-14	180		
Хамбургери	100-500	7-14	180		
Ролца от кренвирши	100-500	13-15	180		
Пилешки бутчета	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
Бързи закуски					
Пролетни ролца	100-400	8-10	200	Смесете	Използване на готови храни за печене на фурна
Замразени пилешки късове	100-500	6-10	200	Смесете	Използване на готови храни за печене на фурна
Рибни замразени пръчици	100-400	6-10	200		Използване на готови храни за печене на фурна

Кашкавалени панирани замразени пръчици	100-400	8-10	180		Използване на готови храни за печене на фурна
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160		
Опичане					Използване на форма за фурна
Сладкиш	300	20-25	160		Използване на форма/ чиния за фурна
Киш	400	20-22	180		Използване на форма за фурна
Кексчета	300	15-18	200		Използване на форма/ чиния за фурна

Проблем	Възможна причина	Разрешение на проблема
Фритюрникът не работи.	Уредът не е включен към мрежата.	Свържете уреда в заземен контакт.
	Темпоризаторът не е настроен.	За да включите уреда, завъртете темпоризатора до необходимото за приготвяне време.
Пържените продукти във фритюрника не са напълно изпържени.	Количеството поставени в кошничката продукти е прекалено голямо.	Поставете в кошничката по-малко количество продукти. По-малките количества са по-лесни за разклащане и се изпържават по-равномерно.
	Избраната температура е прекалено ниска.	Завъртете контролера на температурата до нужното положение. Нагласете температурата. За целта направете справка с наръчника за готвене.
Продуктите се изпържават неравномерно.	Някои продукти следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.	Когато едни продукти се намират над други - например, пържени картофи - те следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.
Пържените картофи не излизат хрупкави.	Използвани са неправилни продукти.	Направете справка за начина на приготвяне на продукти на производителя.
Тиганът/кошничката не може да се приплъзне в уреда.	Кошничката е претоварена.	Не пълнете кошничката, надхвърляйки означението MAX.
	Кошничката не е правилно поставена в тигана.	Натиснете кошничката, докато чуete изщракване.
От уреда излиза бял пушек.	Приготвяте продукти с високо съдържание на олио. Към продуктите е прибавено олио.	Не използвайте продукти с високо съдържание на олио. Не добавяйте повече олио от необходимото. Фритюрникът използва технология, изискваща малко или никакво олио.
	Тиганът все още съдържа остатъци от мазнина от предишната употреба.	Пушекът е предизвикан от загрялата в тигана мазнина.

CS

(Překlad originálního návodu)

POPIS

- A Digitální ovládací panel a tlačítka
 1 Tlačítko ON/start/pauza
 2 Kontrolka zahřívání a provozu
 3 Tlačítko nabídky
 4 Nastavení teploty
 5 Nastavení času
- B Odvod vzduchu
 C Napájecí kabel a zástrčka
 D Vnější pánev
 E Fritovací koš
 F Ochrana tlačítka pro uvolnění koše
 G Tlačítko pro uvolnění koše
 H Rukojeť koše

Pokud model vašeho přístroje výše popsané příslušenství nezahrnuje, může být také zakoupeno odděleně přes technicky asistenční službu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ:

Před každým použitím plně rozvířte napájecí kabel.

Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.

Nepoužívejte přístroj pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je prázdný.

Nepoužívejte spotřebič, pokud spínač časovače nefunguje správně.

Při používání přístrojem nepohybujte.

Abyste udrželi nepřilnavou úpravu v dobrém stavu, nepoužívejte kovové nebo špičaté nádoby.

Nepřetěžujte pracovní kapacitu přístroje.

Respektujte ukazatele MAX.

Přístroj odpojte z elektrické sítě, když ho nepoužíváte a před zahájením jakéhokoli čištění.

Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.

Neukládejte ani nepřepravujte přístroj, pokud je stále horký.

Nikdy nenechávejte přístroj připojený a bez dozoru, pokud se nepoužívá. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.

Používejte pouze nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám.

Otočením ovladače termostat nastavte na minimum (MIN). To neznamená, že je přístroj trvale vypnutý.

Jako referenci naleznete v příložené tabulce doporučení ohledně teploty a času vaření pro několik jídel.

NÁVOD K POUŽITÍ**PŘED POUŽITÍM:**

Ujistěte se, že byl odstraněn veškerý obalový materiál produktu.

Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsáným v části věnované čištění.

POUŽITÍ:

Před tím, než kabel zapojíte do zásuvky, zcela jej rozvířte.

Připojte spotřebič k uzemněné síťové zásuvce. Tlačítko ON na ovládacím panelu se rozsvítí.

Otevřete fritovací koš a vložte do něj potraviny, které chcete smažit, opékat nebo vařit.

Vložte pánev zpět do spotřebiče.

Poznámka: Nikdy nepoužívejte pánve, pokud není uvnitř koš.

Poznámka: S pánví manipulujte vždy pomocí koše a jeho rukojeti. Nedotýkejte se jí, pokud je horká.

Stiskněte tlačítko ON na ovládacím panelu, ovládací panel se rozsvítí.

*Na ovládacím panelu se zobrazí přednastavený program 15 minut a 180°C.

Teplota a čas

Pomocí symbolů +/- můžete změnit čas a teplotu.

Přednastavené programy

Tento spotřebič má 9 přednastavených programů

Chcete-li vybrat program, stiskněte tlačítko nabídky. Stisknutím tohoto tlačítka můžete přepínat z jednoho programu na druhý.

*Pokud chcete, můžete také změnit nastavení teploty a času pro přednastavené programy. Jakmile je program zvolen, stiskněte tlačítko start pro spuštění ohřevu.

Uvidíte, že se kontrolka provozu rozsvítí a začne blikat.

Pokud v nabídce zůstanete 5 sekund, přístroj

zahájí činnost

Chcete-li během vaření změnit jakékoli nastavení, nejprve vaření pozastavte, upravte nastavení a poté pokračujte.

Chcete-li zahájit ohřev, stiskněte tlačítko ON
POZNÁMKA: Během fáze vaření můžete stisknutím tlačítka pauzy spotřebič zastavit, časovač se také zastaví a zobrazí zbývající čas. Dalším stisknutím tohoto tlačítka obnovíte fázi vaření.

Fritéza pípne, jakmile doba vaření uplyne.

Zkontrolujte, zda je jídlo uvařené.

Pokud tomu tak není, stačí vrátit nádobu zpět do fritézy a naprogramovat časovač, aby se jídlo vařilo ještě několik minut.

Po dokončení vaření vyjměte celou část pánve ze spotřebiče. Spotřebič se automaticky vypne.

POZOR: pánev i koš, stejně jako jídlo, budou VELMI horké.

Umístěte pánev na povrch, který odolá vysokým teplotám.

Oddělte koš od pánve pomocí tlačítka pro uvolnění koše a poté jídlo vyklopte bez rizika popálení (obrázek 1)

Poznámka: Ihned po uvaření určitých potravin, není nutné před opětovným použitím fritézy čekat.

Po dokončení práce s přístrojem:

Zařízení odpojte od napájení.

Přístroj vyčistěte

Teplná ochrana

Přístroj má bezpečnostní zařízení, které chrání přístroj před přehřátím.

Pokud se přístroj sám vypne a znovu se nezapne, odpojte jej ze sítě a počkejte přibližně 15 minut, než jej znovu připojíte.

Pokud se znovu nezapne, odneste jej do některého z autorizovaných servisů.

ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.

Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čisticího prostředku a poté vysušte.

Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.

Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a

odstranit všechny zbytky potravin.

Nebudete-li spotřebič udržovat v čistotě, kvalita jeho povrchu se může zhoršit, což nevyhnutelně zkrátí životnost spotřebiče a jeho používání bude nebezpečné.

Žádná z částí tohoto spotřebiče není vhodná do myčky nádobí

Všechny díly před jejich poskládáním dohromady a skladováním ještě utřete.

Tabulka doporučení

V níže uvedené tabulce naleznete běžná nastavení, která pro vás mohou být vhodná.

Poznámka: Tato nastavení jsou pouze orientační. Potravinu se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, takže nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro konkrétní potravinu.

	Množství potravín (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Další informace
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	400-700	9-16	200	Protřepat	
Tlusté mražené hranolky	400-700	11-20	200	Protřepat	
Domácí hranolky (8 × 8 mm)	400-800	16-20	200	Protřepat	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory nakrájené na měsíčky	400-800	18-22	180	Protřepat	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory nakrájené na kostičky	300-750	12-18	180	Protřepat	Přidejte 1/2 lžice oleje
Indický chléb roti	250	15-18	180	Protřepat	
Gratinované brambory	500	15-18	200	Protřepat	
Maso a drůbež					
Steak	100-500	8-12	180		
Vepřové kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pákové rolky	100-500	13-15	180		
Kuřecí paličky	100-500	18-22	180		
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180		
Malé občerstvení					
Jarní rolky	100-400	8-10	200	Protřepat	Použijte polotovár
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-10	200	Protřepat	Použijte polotovár
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200		Použijte polotovár
Mražené obalené ve strouhance Sýrové svačinky	100-400	8-10	180		Použijte polotovár
Plněná zelenina	100-400	10	160		
Pečení					Použijte formu na pečení
Dort	300	20-25	160		Použijte formu na pečení / pekáč
Quiche	400	20-22	180		Použijte formu na pečení
Muffiny	300	15-18	200		Použijte formu na pečení / pekáč

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen.	Vložte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
	Nenastavili jste časovač.	Otočte knoflík časovače na požadovanou dobu přípravy pro zapnutí přístroje.
Pokrmy nejsou hotové.	Množství potravin v koši je příliš velké.	Vkládejte menší dávky potravin do koše. Menší dávky jsou smažené rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na požadovanou hodnotu. Nastavení teploty - viz tabulka s doporučeným časem vaření.
Pokrmy jsou smažené nerovnoměrně.	Některé pokrmy je třeba protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy.	Potraviny, které leží na vrcholu nebo přes sebe (např. hranolky) potřebují být protřepány po uplynutí poloviny doby přípravy.
Smažené pokrmy nejsou křupavé.	Použili jste nesprávný typ potravin.	Viz pokyny k vaření od výrobců potravin.
Nelze zasunout nádobu / koš do fritézy.	Koš je přeplněný.	Nenaplňujte koš nad značku MAX.
	Koš není správně vložen do nádoby.	Zatlačte koš dolů do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z fritézy jde bílý kouř.	Byly použity potraviny s vysokým obsahem oleje. K potravinám byl přidán olej.	Nepoužívejte typ potravin s vysokým obsahem oleje ani nepřidávejte další olej, pokud to není nutné. Fritéza používá technologii, která nevyžaduje žádné nebo malé množství oleje.
	V nádobě jsou stále zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Ujistěte se, že jste nádobu po každém použití řádně vyčistili.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
القلابة AIR FRYER لا تعمل.	الجهاز غير موصول.	أوصل الجهاز بمقبس مع مأخذ أرضي.
	المؤقت لم يتم إعداده.	لتشغيل الجهاز، أدر المؤقت حتى وقت التحضير المطلوب.
الأطعمة المقلية في القلاية AIR FRYER غير جاهزة تماماً.	كمية الطعام الموضوعه في السلة مفرطة.	قلّسها يف ثانوكملا نم لقا تيمك عض يتم هز الكميات الصغيرة بشكل أفضل، وتقلّي بالتساوي.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية.	ببولطما عضولا لعل! قرارحلا ةجرد طبضا ضبط درجة الحرارة: راجع دليل الطبخ.
الطعام يقلّي بشكل غير متساو.	يجب هز بعض المكونات في نصف وقت التحضير.	عندما يكون الطعام فوق بعضه البعض (مثل البطاطس المقلية) يجب هزها في نصف وقت التحضير.
المقلبات لا تخرج مقرمشة.	تم استخدام نوع خاطئ من الطعام.	راجع طريقة تحضير الطعام الخاصة بالشركة المصنعة.
لا يمكن تحريك المقلاة/السلة في الجهاز.	السلة محملة فوق طاقتها.	لا تملأ السلة فوق إشارة MAX.
	السلة غير موضوعة بشكل صحيح في المقلاة.	اضغط على السلة في المقلاة حتى تسمع نقرة
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	تاؤ ثانوكم ريضحت متهي تبيزلنا نم قيلاع قيسن تمت إضافة الزيت إلى التحضير.	نم قيلاع قيسن يلع يوتحت قمعطاً مدخست ال. أمامت يوررض وه امم رشكاً أتيز قست الو تي زلا تستخدم هذه القلاية تقنية تتطلب القليل أو لا تتطلب الزيت على الإطلاق.
	لا تزال المقلاة تحتوي على آثار الدهون من الاستخدام السابق.	الدخان الأبيض ناتج عن الدهون التي تسخن في المقلاة.

معلومات أخرى	الخلط	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	الكمية (غ)	
					بطاطس
	الخلط	200	9-16	400-700	بطاطس مقالية مجمدة رقيقة
	الخلط	200	11-20	400-700	بطاطس مقالية مجمدة سميكة
أضف نصف ملعقة من الزيت	الخلط	200	16-20	400-800	البطاطس المقالية المنزلية (٨×٨ ملم)
أضف نصف ملعقة من الزيت	الخلط	180	18-22	400-800	بطاطس ودجز منزلية
أضف نصف ملعقة من الزيت	الخلط	180	12-18	300-750	مكعبات البطاطس المنزلية
	الخلط	180	15-18	250	روتى
	الخلط	200	15-18	500	البطاطس المشوية
					اللحم والدجاج
		180	8-12	100-500	ستيك اللحم
		180	10-14	100-500	شرائح اللحم
		180	7-14	100-500	همبرغر
		180	13-15	100-500	لحاف السجق
		180	18-22	100-500	أفخاذ الدجاج
		180	10-15	100-500	صدر الدجاج
					المقبلات
استخدام جاهزة للفرن	الخلط	200	8-10	100-400	لحاف الربيع
استخدام جاهزة للفرن	الخلط	200	6-10	100-500	أفراص الدجاج المجمدة
استخدام جاهزة للفرن		200	6-10	100-400	أصابع السمك المجمدة
استخدام جاهزة للفرن		180	8-10	100-400	أصابع الجبن بالعجين السائل المجمدة
		160	10	100-400	الخضار المحشية
استخدام قالب الفرن					المخبوز بالفرن
استخدام قالب الفرن/طبق للفرن		160	20-25	300	المعجنات
استخدام قالب الفرن		180	20-22	400	الكيشة
استخدام قالب الفرن/طبق للفرن		200	15-18	300	الموفينية

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز
افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي
نظف الجهاز

وآقي حراري للسلامة
تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي
زيادة في التسخين
إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، بائثر بفصل
قابس من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي 15 دقيقة قبل إعادة
توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى
مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة

التنظيف

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي
عملية تنظيف

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية ببضع قطرات من
المنظف ومن ثم جففه

لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي
أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز
لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت
الصنوبر

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام
إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد
يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع
خطير

إن أي جزء من أجزاء هذا الجهاز هو غير مناسب لتنظيفه في
غسالة الصحون

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها

جدول التوصيات
يمكنك هنا الحصول على الإرشاد لغرض طبخ مختلف الأطعمة
ملاحظة: خذ بعين الاعتبار أن هذه القيم هي مجرد إرشادية. يمكن
أن يكون الطعام من أصل وحجم وشكل وعلامات تجارية مختلفة،
لذلك لا يمكننا ضمان أفضل القيم لأطعمة معينة

ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف أثناء الاستخدام الأول من الطبيعي أن تتبع من الجهاز رائحة بلاستيكية خفيفة

الاستخدام:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس
قم بتوصيل قابس الجهاز بماخذ تيار كهربائي موصل بالأرضي
سوف يضيء زر التشغيل الموجود بلوحة التحكم
افتح السلة ثم ضع المكونات التي ترغب في قليها أو تحميصها أو طبخها في السلة
أدخل من جديد الوعاء في الجهاز
ملاحظة: لا تستخدم أبداً الوعاء من دون السلة في داخله
ملاحظة: تعامل دائماً مع الوعاء عن طريق السلة ومقبضها. لا تمسكه إذا كان ساخناً
اضغط على زر التشغيل الموجود بلوحة التحكم، ستري أن لوحة التحكم تضيء، وستعرض لوحة التحكم 15 دقيقة و 180 درجة كبرنامج محدد مسبقاً

درجة الحرارة والوقت

+/- يمكنك تعديل درجة الحرارة والوقت بالضغط على الرموز

البرامج المحددة مسبقاً

يحتوي هذا الجهاز على 9 برامج محددة مسبقاً لتحديد البرنامج، اضغط على زر القائمة حيث يمكنك الانتقال من برنامج إلى آخر بالضغط على هذا الزر
إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تعديل قيم درجة الحرارة* والوقت للبرامج المحددة مسبقاً
بعد اختيار البرنامج اضغط على زر التشغيل لبدء التسخين، وسوف تبرى أن المؤشرات الضوئية للتشغيل سوف تضيء وتومض
إذا تنتظر لمدة 5 ثوان في القائمة، فسبيد الجهاز في العمل لتعديل القيم أثناء سير الوصفة، توقف أولاً، وقم بالتعديل والاستئناف

لبدء التسخين اضغط على الزر

ملاحظة: أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على زر الإيقاف لإيقاف الجهاز، وسوف يتوقف المؤقت ويعرض الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لمواصلة عملية الطهي تصدر القلاية صوت تنبيه عند انتهاء وقت الطهي

تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً

إذا لم يكن كذلك، فما عليك سوى إعادة إدخال الحاوية في الجهاز وبرمجة المؤقت ليضع دقائق أخرى
بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج كامل الوعاء خارج الجهاز. سيتم إلغاء تفعيل الجهاز تلقائياً

تنبيه: سوف يكون كل من الوعاء والسلة والطعام ساخنين جداً. أسند السلة على سطح مناسب يتحمل درجات الحرارة العالية

افصل السلة من الوعاء باستخدام زر فك السلة واقلبها لإخراج (الطعام من دون التعرض لخطر الاحتراق). (الشكل 1

ملاحظة: لا تحتاج إلى الانتظار لإعادة استخدام القلاية الهوائية مباشرة بعد طهي بعض الأطعمة

الوصف

A	لوحة تحكم رقمية تعمل باللمس
١	زر التشغيل / البدء / الإيقاف
٢	مؤشرات ضوئية للتشغيل
٣	زر القائمة M
٤	زر ضبط درجة الحرارة
٥	زر تغيير الوقت
B	مخرج هواء
C	سلك الطاقة
D	وعاء خارجي
E	سلة قلي
F	حماية زر فتح السلة
G	زر فتح السلة
H	مقبض السلة

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

الاستخدام والعناية

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرح باستبدالها على الفور
لا تستخدم الجهاز وهو فارغ

لا تستخدم الجهاز إذا كان المؤقت لا يعمل بالشكل الصحيح
لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل

للحفاظ على الطلاء المانع للاتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم الجهاز على أدوات معدنية أو حادة
لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.

MAX.قم برعاية المستوى
افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقيل القيام بأي عملية تنظيف

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة

لا تقم بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً
لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز
لا تستخدم سوى الأدوات المناسبة لتحمل درجات الحرارة العالية

، لا يضمن (MIN)ان وضع درجة الحرارة في وضع الحد الأدنى (الفصل الدائم للجهاز.

كنوجيه، يذكر في الجدول المرفق سلسلة من الوصفات التي تتضمن درجة حرارة الطهي ووقت تشغيل الجهاز.

طريقة الاستخدام

ES) GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://solac.com>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://solac.com>

EN) WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://solac.com>

You can also request related information by contacting us by phone.

You can download this instruction manual and its updates at <http://solac.com>

FR) GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://solac.com>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://solac.com>

PT) GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos

nossos serviços oficiais de assistência técnica. Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://solac.com>
Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco. Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://solac.com>

IT) GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://solac.com>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://solac.com>

CA) GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els vostres drets o interessos heu d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials. Podreu trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://solac.com>
També podeu demanar informació relacionada posant-vos en contacte amb nosaltres pel telèfon que apareix al final d'aquest manual. Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les vostres actualitzacions a <http://solac.com>

DE) GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://solac.com>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://solac.com>

NL) GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service. U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://solac.com>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen. U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://solac.com>

RO) GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://solac.com>
De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului). Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale <http://solac.com>.

PL) GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://solac.com>
Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.
Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje <http://solac.com>

BG) ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящий продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://solac.com>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на ръчничка).

Ръчничка с указания и неговите съвременявания можете да свалите на следния <http://solac.com>

EL) ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://solac.com>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://solac.com>

CZ) ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: <http://solac.com>

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://solac.com>

(AR) الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية. يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

(حسب العلامة التجارية) <http://solac.com>
كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.
ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://solac.com>

AR) ARGENTINA - SOUTH AMERICA

Av. del Libertador 1298,(B1638BEY)
Vicente López (Pcia.Buenos Aires)
541153685223

BG) BULGARIA - EUROPE

265,Okolovrasten Pat, Mladost 4 1766
SOFIA
35929211120

DZ) ARGELIA - AFRICA

46, Ave MAX MARCHAND
Oran
213041532020

ES) ESPAÑA - EUROPE

Avda. Los Olmos, 1
Edificio D IV, Oficina 142
01013 Vitoria-Gasteiz
902012539
atencioncliente@solac.com

FR) FRANCIA - EUROPE

ZA Les Bas Musats, 18
Les Bas Musats 89100
Malay-le-Grand
03 86 83 90 90

HU) HUNGRÍA - EUROPE

Késmárk utca 11-13 1158
BUDAPEST
+36 1 370 4519

IND) INDIA - ASIA

C-175, Sector-63, Noida,
Gautam Budh Nagar - 201301
Delhi
(+91) 120 4016200

LB) LÍBANO - MIDDLE EAST

Imasdounian Building 701064 Zalka,
Beirut
961 1 887 501

LT) LITUANIA - EUROPE

Strazdo g. 70ALT-48460
Kaunas
8-37 759025

MAR) MARRUECOS - AFRICA

4 Rue Lot Smara
Oulfa
Casablanca
(+212) 522 89 40 21

ME) MONTENEGRO - EUROPE

Rastovac bb, 81400
Niksic
+382 40 217 055

MXN) MEXICO - AMERICA

Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P.
06470 – Delegación Cuauhtémoc
Ciudad de México
(+52) 55 55468162

NL) HOLANDA - EUROPE

Wartelstraat 2, 8223 EH
Lelystad
0320-237930

PER) PERU - AMERICA

Calle los Negocios 428, Surquillo
Lima
(511) 421 6047

PT) PORTUGAL - EUROPE

Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B 1600-677 Lisboa
+351 210966324

SA) SOUTHAFRICA - AFRICA

Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road,
Croydon, Kempton Park, 1619
Johannesburg
(+27) 011 392 5652

solac

www.solac.com