

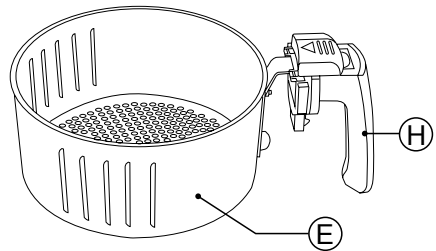
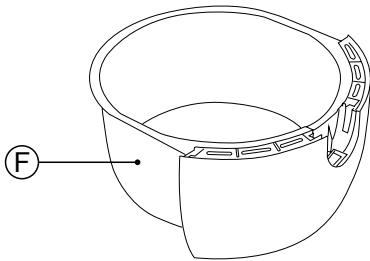
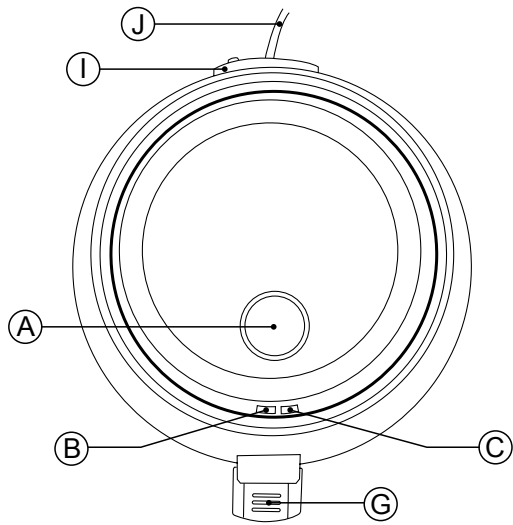
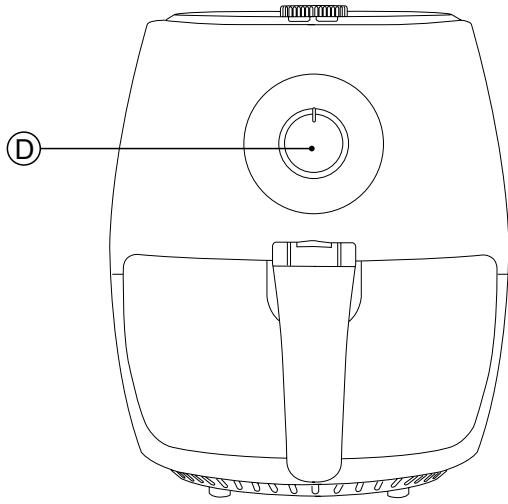
Léviter



FREIDORA DE AIRE Instrucciones de uso
AIR FRYER Instructions for use
FRITEUSE À AIR Mode d'emploi
HEISLUFTFRITTEUSE Gebrauchsanleitung
FRIGGITRICE AD ARIA Istruzioni per l'uso
FRITADEIRA DE AR QUENTE Instruções de uso
FREGIDORA D'AIRE Instruccions d'ús
LUCHTFRITEUSE Gebruiksaanwijzing
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA Návod k použití
FRYTOWNICA POWIETRZNA Instrukcja obsługi
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA Návod na použitie
FORRÓLEVÉGŐS SÜTŐ Használati utasítás
ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК Инструкция за употреба
FRITEUZĂ CU AER Instrucțiuni de utilizare

القلاية الهوائية

solac



DESCRIPCIÓN

- A Termostato
- B Luz indicadora funcionamiento
- C Luz indicadora calentamiento
- D Temporizador
- E Cesta de freír
- F Cubeta
- G Botón apertura de la cesta
- H Asa de la cesta
- I Salida de aire
- J Cable de alimentación y enchufe

- 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.
- Colocar el mando termostato 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 a la red eléctrica.
- Saque la cubeta (F) de la freidora con cuidado de no quemarse.
- 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.
- Ponga los ingredientes que desea freír, asar o cocinar en la cesta (E).
- Vuelva a introducir la cubeta en el aparato.
- Seleccione la temperatura necesaria usando el regulador de temperatura (A).
- Una vez la temperatura está seleccionada accione el temporizador (D), eligiendo el tiempo necesario, y la freidora empezará a funcionar.
- El piloto verde de funcionamiento (B) y el piloto rojo de calentamiento (C) se iluminarán.
- Durante el funcionamiento, el piloto rojo de calentamiento (C) se iluminará intermitentemente, señalando así cuando el aparato está calentándose.

- Nota: tenga en cuenta que si el aparato está frío deberá añadir 3 minutos a la cocción de los alimentos.
- Nota: Si desea sacudir los alimentos a media cocción, puede simplemente retirar la cubeta del interior del aparato y sacudirlos. Esto no afectará significativamente al proceso.
- Una vez termine el tiempo de cocción, saque toda la parte de la cubeta fuera del aparato. El aparato se desactivará automáticamente cuando el temporizador (D) llegue a 0.
- 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 (G) y vuélquelo para sacar los alimentos sin riesgo de quemarse.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Una vez el Temporizador llegue a su posición de reposo (0 min) el aparato se desactivará automáticamente.
- Si no lo está, poner el temporizador a su posición de reposo (0 min) para que el aparato esté desactivado.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Dejar enfriar el aparato.
- Limpiar el aparato.

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	300-700	9-16	200	Mezclar	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Mezclar	
Patatas fritas caseras (8×8mm)	300-800	16-20	200	Mezclar	Añadir ½ cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	300-800	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, gire 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.	Gire el mando regulador de la temperatura hasta la posición necesaria. Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se frien 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.

DESCRIPTION

- A Thermostat
- B Operation indicating light
- C Heating indicating light
- D Timer
- E Frying basket
- F Outer bowl
- G Basket open button
- H Basket handle
- I Air outlet
- J Power cable and plug

· 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.
- During first use it is normal that the appliance emits a slight plastic odor.

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Take the bowl (F) out of the fryer carefully.
- Note: Do not use the bowl without the basket in it.
- Note: manipulate the bowl using the basket and its basket handle. Don't touch the bowl when it's hot.
- Put the ingredients you want to fry inside the basket (E)
- Introduce the bowl inside the fryer.
- Choose the needed temperature using the thermostat (A).
- Once you've done it, choose the right cooking time with the Timer (D) and the appliance will start to work.
- The green power pilot light (B) and the red heating pilot light (C) will switch on.
- During the process of frying, the red heating pilot light (C) will switch on intermittently, showing when the appliance is heating.
- Note: have in mind that if the appliance is cool you should add 3 minutes to the cooking time.
- Note: if you want to shake the ingredients, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it.

- Once the cooking time reaches its end, pull out the bowl outside the appliance. The appliance will switch off automatically.
- CAUTION: Bowl, basket and food will be very HOT.
- Place the bowl over a plain surface able to work with high temperatures.
- Split the basket from the bowl using the basket release button (G) and turn the basket to take off the fries, avoiding the risk of burns.
- NOTE: Please note that these parameters are merely indicative. Food can be in origin, size, shape and marks different, so we cannot guarantee them better parameters for specific foods.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- When the timer reaches its min position (0 min) the fryer will stop automatically.
- To stop the fryer, you just have to turn the timer into its min position.
- Unplug the appliance from the mains.
- Let the appliance cool down.
- Clean the appliance as it is explained on the cleaning section.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with 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.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- Neither parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

RECOMENDEATION TABLE

- Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.

	Food amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-20	200	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-800	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 mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance
The foods fried with the AIR FRYER 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 control knob 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.

DESCRIPTION

- A Thermostat
- B Indicateur de fonctionnement
- C Voyant de température
- D Minuterie
- E Panier à frire
- F Cuve
- G Bouton d'ouverture du panier.
- H Poignée de panier
- I Sortie d'air
- J Cordon d'alimentation et fiche

- Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- 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. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
- 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 au secteur.
- Sortir la cuve (F) de la friteuse en prenant soin de ne pas vous brûler.
- 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.
- Placer les ingrédients que vous souhaitez frire, cuire ou rôtir dans le panier (E).
- Replacer la cuve dans l'appareil.
- Sélectionner la température appropriée en utilisant le régulateur de température (A).
- Une fois la température sélectionnée, actionner la minuterie (D) en choisissant le temps nécessaire et la friteuse commencera à fonctionner.
- Le voyant vert de fonctionnement (B) et le voyant rouge de chauffage (C) s'allument.

- Au cours du fonctionnement, le voyant rouge de chauffage (C) s'allume de manière intermittente ce qui indique que l'appareil chauffe.
- Il faut savoir que si l'appareil est froid il faut ajouter 3 minutes au temps de cuisson des aliments.
- Note: Si vous souhaitez mélanger les aliments en milieu de cuisson vous pouvez simplement retirer la cuve de l'intérieur de l'appareil et les agiter. Cela n'a pas d'impact significatif sur le processus.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir toute la cuve de l'appareil. L'appareil se désactivera automatiquement lorsque la minuterie (D) arrive à 0.
- ATTENTION : toute 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 (G) et renversez-le pour que les aliments tombent sans risque de brûlure.
- 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.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Une fois la minuterie en mode veille (0 min.) l'appareil se désactive automatiquement.
- Sinon, placer la minuterie en mode veille (0 min) pour que l'appareil se désactive.
- Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil.

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 tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

	Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mélanger	Autres informations
Pommes de terre					
Frites fines surgelées	300-700	9-16	200	Mezclar	
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Mezclar	
Frites maison (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mezclar	Ajouter une demie cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Mezclar	Ajouter une demie cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Mezclar	Ajouter une demie cuillère d'huile
Rôti	250	15-18	180	Mezclar	
Pommes de terre gratinées	500	15-18	200	Mezclar	
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	Mezclar	Utiliser des préparations pour four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Mezclar	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, régler 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.	Tourner le bouton de réglage de la température sur la position adaptée. 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.

BEZEICHNUNG

- A Thermostat
- B Betriebsleuchtanzeige
- C Kontrollleuchte Erhitzer
- D Timer
- E Frittierkorb
- F Wanne
- G Öffnungstaste des Korbes
- H Frittierkorbgriff
- I Luftaustritt
- J Stromkabel und Stecker

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

BENUTZUNG 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 antihafthandelte 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 beigegeführten 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.

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Entnehmen Sie die Wanne (F) vorsichtig aus der Fritteuse, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hinweis: Benutzen Sie die Wanne nie ohne den eingesetzten Frittierkorb.
- Hinweis: Handhaben Sie den Behälter immer mithilfe des Frittierkorbs und dessen Griffs. Nicht anfassen, solange er heiß ist.
- Füllen Sie die Zutaten, die frittiert, gebraten oder gekocht werden sollen, in den Frittierkorb (E).
- Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler (A) die gewünschte Temperatur.
- Wenn die Temperatur eingestellt ist, stellen Sie mit dem Timer (D) die erforderliche Zubereitungszeit ein. Die Fritteuse schaltet dann ein.
- Die grüne Betriebsleuchte (B) und die rote Aufheizleuchte (C) leuchten.

- Während des Betriebs schaltet die rote Aufheizeleuchte (C) ein und aus; damit zeigt sie an, wann das Gerät aufheizt.
- Hinweis: Wenn das Gerät kalt ist, berücksichtigen Sie bitte, dass Sie 3 Minuten zu der Zubereitungszeit hinzuzählen müssen.
- Hinweis: Wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln wollen, nehmen Sie dazu einfach den Behälter aus dem Gerät. Der Zubereitungsprozess wird dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt.
- Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den kompletten Behälter aus dem Gerät. Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Timer (D) 0 erreicht.
- ACHTUNG: Der Behälter und der Frittierkorb sowie die Zutaten sind zu diesem Zeitpunkt SEHR heiß.
- Stellen Sie den Frittierkorb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Trennen Sie mit der Entriegelungstaste (G) den Korb von dem Behälter und kippen Sie ihn, um die Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr zu entnehmen.
- 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
- HINWEIS: 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.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Wenn der Timer die Ruheposition (0 min) erreicht, schaltet das Gerät automatisch ab.
- Wenn er nicht auf dieser Position steht, stellen Sie ihn auf 0 min., damit das Gerät ausschaltet.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät.

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.

	Anzahl (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Mischen	Weitere Informationen
Kartoffeln					
Gefrorene dünne Pommes Frites	300-700	9-16	200	Mischen	
Gefrorene dicke Pommes Frites	300-700	11-20	200	Mischen	
Hausgemachte Pommes (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mischen	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	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 Fettspuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Fett verursacht, das in der Pfanne erhitzt wird.

DESCRIZIONE

- A Termostato
- B Spia di funzionamento
- C Spia di riscaldamento
- D Temporizzatore
- E Cestello per friggere
- F Secchiello
- G Pulsante di apertura del cestello
- H Impugnatura del cestello
- I Uscita dell'aria
- J Cavo di alimentazione e spina

- Se il modello del Suo apparecchio non fosse 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 persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza 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 il comando termostato 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.

MODALITÀ 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.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Estrarre la vaschetta (F) dalla friggitrice, prestando attenzione a non scottarsi.
- Nota: non usare mai la vaschetta se non è presente il cestello.
- Nota: maneggiare sempre la vaschetta mediante il cestello e la sua impugnatura. Non toccarla quando è calda.
- Mettere gli ingredienti che si desiderano friggere, arrostire o cuocere nel cestello (E).
- Riposizionare la vaschetta nell'apparecchio.
- Selezionare la temperatura necessaria mediante il regolatore di temperatura (A).
- Una volta selezionata la temperatura, azionare il timer (D) scegliendo il tempo necessario e la friggitrice inizierà a funzionare.
- L'indicatore verde di funzionamento (B) e l'indicatore rosso di riscaldamento (C) si illumineranno.
- Durante il funzionamento, l'indicatore rosso di riscaldamento (C) lampeggerà per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.

- Nota: bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere 3 minuti al tempo di cottura degli alimenti.
- Nota: Se si desidera mescolare gli alimenti a metà cottura, si può semplicemente estrarre la vaschetta dall'apparecchio e mescolarli. Quest'azione non avrà ripercussioni significative sul processo.
- Quando termini il tempo di cottura, estrarre completamente la vaschetta dall'apparecchio. L'apparecchio si spegnerà automaticamente quando il timer (D) arrivi a 0.
- ATTENZIONE: tutta la vaschetta, il cestello e gli alimenti SCOTTERANNO.
- Appoggiare il cestello su una superficie idonea a sopportare alte temperature.
- Separare il cestello dalla vaschetta mediante il pulsante per rilasciare il cestello (G) e capovolgerlo per estrarre gli alimenti senza rischi di scottature.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Quando il Timer arrivi alla posizione di riposo (0 min.), l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
- Se il timer non si trovasse nella posizione di riposo (0 min.), metterlo in tale posizione affinché l'apparecchio si spenga.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio.

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 superfi-

ci, 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	300-700	9-16	200	Mescolare	
Patate fritte surgelate grosse	300-700	11-20	200	Mescolare	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mescolare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	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		
Braciola di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtoni di salsiccia	100-500	13-15	180		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snack					
Involtoni 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 cestino è eccessiva.	Inserire una minor quantità di ingredienti nel cestino. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Girare il comando regolatore della 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/cestino nell'apparecchio.	Cestino sovraccarico.	Non riempire il cestino oltre l'indicazione MAX.
	Il cestino non è posizionato correttamente nella padella.	Premere il cestino 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.

DESCRIÇÃO

- A Termostato
- B Luz de indicação do funcionamento
- C Luz indicadora de aquecimento
- D Temporizador
- E Cuba de fritura
- F Cesto
- G Botão de abertura do cesto
- H Pega do cesto
- I Saída de ar
- J Cabo de alimentação e ficha

- Caso o modelo do seu 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 termostato 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 confeitura 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 o aparelho à corrente.
- Retire o cuba (F) da fritadeira com cuidado para não se queimar.
- Nota: nunca utilize a cuba sem ter o cesto colocado no seu interior.
- Nota: manipule sempre a cuba através da pega do cesto. Não lhe toque se estiver quente.
- Ponha os ingredientes que pretende fritar, asar ou cozinhar dentro do recipiente (E).
- Torne a colocar a cuba no aparelho.
- Selecione a temperatura necessária através do regulador de temperatura (A).
- Assim que a temperatura estiver selecionada, acione o temporizador (D), definindo o tempo necessário, e a fritadeira começará a funcionar.
- A luz indicadora verde de funcionamento (B) e a luz indicadora vermelha de aquecimento (C) irão acender-se.
- Durante o funcionamento, a luz indicadora vermelha de aquecimento (C) irá ficar intermitente, assinalando, assim, que o aparelho está a aquecer.

- Nota: tenha em conta que, se o aparelho estiver frio, deverá adicionar mais 3 minutos ao tempo de confeção dos alimentos.
- Nota: Se desejar mexer os alimentos a meio da confeção, pode simplesmente retirar a cuba do interior do aparelho e mexê-los. Tal não irá afetar significativamente o processo de confeção.
- Uma vez terminado o tempo de fritura, retire completamente a cuba do aparelho. O aparelho irá desligar-se automaticamente quando o temporizador (D) chegar ao 0.
- ATENÇÃO: toda a superfície da cuba e e o cesto, assim como os alimentos, estarão MUITO quentes.
- Apoie o cesto numa superfície apta a suportar altas temperaturas.
- Separe o cesto da cuba através do botão libertador do cesto (G) e vire-o para retirar os alimentos sem risco de se queimar.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Assim que o Temporizador chegar à posição de repouso (0 min), o aparelho desliga-se automaticamente.
- Si ainda não estiver, ponha o temporizador na posição de repouso (0 min) para que o aparelho fique desativado.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Deixar o aparelho arrefecer.
- Limpe o aparelho.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica 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 confecionar 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	300-700	9-16	200	Mexer	
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	11-20	200	Mexer	
Batatas fritas em rodelas (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mexer	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas caseiras em gomos	300-800	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
Bites 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, gire o temporizador até ao tempo de preparação requerido.
Os alimentos fritos na AIR FRYER não estão totalmente confeccionados	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.

DESCRIPCIÓ

- A Termòstat
- B Llum indicador de funcionament
- C Llum indicador d'escalfament
- D Temporitzador
- E Cistella de fregir
- F Cubeta
- G Botó d'obertura de la cistella
- H Nansa de la cistella
- I Sortida d'aire
- J Cable d'alimentació i endoll

- 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 desplaueu 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'embalatge 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.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Traieu la cubeta (F) de la fregidora amb compte de no cremar-vos.
- 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.
- Poseu-hi els ingredients que voleu fregir, rostir o cuinar (E).
- Torneu a introduir la cubeta en l'aparell.
- Seleccioneu la temperatura necessària fent servir el regulador de temperatura (A).
- Un cop la temperatura estigui seleccionada accioneu el temporitzador (D), triant el temps necessari, i la fregidora començarà a funcionar.
- El pilot verd de funcionament (B) i el pilot vermell d'escalfament (C) s'il·luminaran.
- Durant el funcionament, el pilot vermell d'escalfament (C) s'il·luminarà intermitentment per assenyalar que l'aparell està escalfant-se.

- Nota: tingueu en compte que si l'aparell està fred haureu d'afegir 3 minuts a la cocció dels aliments.
- Nota: Si voleu sacsejar els aliments a mitja cocció, traieu la cubeta de l'interior de l'aparell i sacsegeu-la. Això no afectarà significativament el procés.
- Un cop acabi el temps de cocció, traieu tota la part de la cubeta fora de l'aparell. L'aparell es desactivarà automàticament quan el temporitzador (D) arribi a 0.
- 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 (G) i tombeu-lo per treure els aliments sense risc de cremar-se.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Un cop el Temporitzador arribi a la seva posició de repòs (0 min) l'aparell es desactivarà automàticament.
- Si no ho fa, poseu el temporitzador a la seva posició de repòs (0 min) perquè l'aparell estigui desactivat..
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Deixeu refredar l'aparell.
- Netegeu l'aparell.

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 submergiu 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 ma-

nera 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 desar-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	300-700	9-16	200	Barrejar	
Patates fregides congelades gruixudes	300-700	11-20	200	Barrejar	
Patates fregides casolanes (8x8mm)	300-800	16-20	200	Barrejar	Afegiu-hi ½ cullerada d'oli
Grills de patata casolans	300-800	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		
Enformat					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, gireu 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'escafa a la paella.

BESCHRIJVING

- A Thermostaatknop
- B Controlelampje werking
- C Controlelampje opwarmen
- D Timer
- E Frituurmand
- F Binnenpan
- G Knop voor openen mand
- H Haal de frituurmand eruit
- I Luchtafvoer
- J Voedingskabel en stekker

- Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulps-tukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen 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 van het apparaat in het stopcontact.
- Verwijder de frituurbak (F) voorzichtig om u niet te verbranden.
- 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.
- Plaats de producten die u wilt frituren, bakken of koken in de mand (E).
- Plaats de frituurbak opnieuw in het apparaat.
- Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar (A).
- Als de temperatuur is ingesteld, druk op de timer (D) en stel de gewenste tijd in. De friteuse gaat aan.
- Het groene aan/uit controlelampje (B) en het rode controlelampje van opwarming (C) gaan aan.
- Tijdens gebruik knippert het rode controlelampje van opwarming (C) om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is.

- Opmerking: denk eraan dat u 3 minuten moet optellen bij de kooktijd wanneer het apparaat koud is.
- Opmerking: Wanneer u de producten halverwege de kooktijd wilt opschudden, kunt u de frituurbak eenvoudig uit het apparaat halen en de producten opschudden. Dit heeft nauwelijks invloed op de kooktijd.
- Haal de frituurbak geheel uit het apparaat na afloop van de kooktijd. Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer de timer (D) op 0 komt.
- LET OP: de hele frituurbak, de mand en de producten zullen ZEER heet zijn.
- 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 (G) en keer haar om, zodat u de producten uit de mand kunt halen zonder u te verbranden.
- 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.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Wanneer de timer de ruststand (0 min) bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit.
- U kunt de timer ook in de ruststand (0 min) zetten om het apparaat uit te zetten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat.

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 om het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Mengen	Andere informatie
Aardappelen					
Ingevroren fijne patat friet	300-700	9-16	200	Mengen	
Ingevroren grove patat friet	300-700	11-20	200	Mengen	
Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mengen	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	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 draaien.
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.

POPIS

- A Termostat
- B Provozní kontrolka
- C Kontrolka ohřevu
- D Časovač
- E Fritovací koš
- F Vnější nádoba
- G Tlačítko pro uvolnění koše
- H Rukojeť koše
- I Odvod vzduchu
- J Napájecí kabel a zástrčka

- 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 rozviňte 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 jakéhokoliv 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 nepřepřavujte přístroj, pokud je stále horký.
- Není-li spotřebič v provozu, nikdy jej nenechávejte připojen a bez dozoru. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.
- Používejte pouze nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám.

- Otočením ovladače termostat nastavte na minimum (MIN). To však neznamená, že je žehlička trvale vypnutá.
- 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 vyčistíte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.
- Během prvního použití je normální, že z přístroje vychází slabý zápach plastu.

POUŽITÍ:

- Před tím, než kabel zapojíte do zásuvky, zcela jej rozviňte.
- Připojte spotřebič do sítě.
- Opatrně vyjměte nádobu (F) z fritézy.
- Poznámka: Nepoužívejte nádobu bez koše.
- Poznámka: nádobou manipulujte pomocí koše a jeho rukojeti. Nedotýkejte se nádoby, když je horká.
- Do koše (E) vložte potraviny, které chcete smažit
- Nádobu zasuňte do fritézy.
- Zvolte požadovanou teplotu pomocí termostatu (A).
- Jakmile to uděláte, vyberte správný čas vaření pomocí časovače (D) a spotřebič se spustí.
- Rozsvítí se zelená kontrolka provozu (B) a červená kontrolka ohřevu (C).
- Během procesu smažení bude přerušovaně svítit červená kontrolka ohřevu (C), která indikuje, kdy se spotřebič ohřívá.
- Poznámka: Mějte na paměti, že pokud je spotřebič chladný, měli byste k době vaření přidat 3 minuty.
- Poznámka: Chcete-li potraviny protřepat, vytáhněte nádobu ze zařízení za rukojeť a protřepajte je.

- Jakmile doba vaření dosáhne konce, vytáhněte nádobu ze spotřebiče. Spotřebič se automaticky vypne.
- UPOZORNĚNÍ: Nádoba, koš a jídlo budou velmi HORKÉ.
- Umístěte nádobu na rovný povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám.
- Oddělte koš od nádoby pomocí uvolňovacího tlačítka koše (G) a otočením koše vysypejte hranolky, abyste předešli riziku popálení.

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

- Když časovač dosáhne nejnižší polohy (0 minut), fritéza se automaticky vypne.
- Chcete-li fritézu vypnout, musíte časovač přepnout do nejnižší polohy.
- Zařízení odpojte od napájení.
- Nechte spotřebič vychladnout.
- Spotřebič vyčistěte podle popisu v části čištění.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.
- Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čistícího prostředku a poté vysušte.
- Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.
- Příklad: Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.
- Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.
- V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.
- Žádná část tohoto přístroje není vhodná k čištění v myčce na nádobí.
- Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

TABULKA VAŘENÍ

- Zde naleznete naše doporučení ohledně časů a teploty pro smažení různých pokrmů.

- **POZNÁMKA:** Pro smažení pokrmů v XXX je lepší použít polotovary.

	Množství potravín (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Další informace
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	300-700	9-16	200	Protřepat	
Tlusté mražené hranolky	300-700	11-20	200	Protřepat	
Domácí hranolky (8 × 8 mm)	300-800	16-20	200	Protřepat	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory nakrájené na měsíčky	300-800	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		
Párkové 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
Mražený obalovaný sýr	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.	Otočte knoflík pro nastavení teploty do požadované polohy. 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.	Nenapíňujte 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.

OPIS

- A Termostat
- B Kontrolka funkcjonowania
- C Kontrolka nagrzewania
- D Czasomierz
- E Kosz do smażenia
- F Miska
- G Przycisk otwierania Koszyk
- H Uchwyt koszyka
- I Wylot powietrza
- J Kabel zasilający i wtyczka

· W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w 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 zapobiegające przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszczyków 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 miejscu 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 zaoszczędzi

dzi się energię i przedłuży okres użytkowania urządzenia.

- Używać narzędzi odpornych na wysokie temperatury.
- Ustawić sterowanie termostatu na wartość minimalną (MIN), nie gwarantuje stałego wyłączenia urządzenia.
- Jako wskazówka, w dołączonej tabeli wskazane jest seria przepisów, które zawierają temperaturę gotowania i czas pracy urządzenia..

SPOSÓB UŻYCIA**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.

UŻYCIE:

- Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Wyciągnąć ostrożnie tacę (F) z frytownicy, tak aby się nie poparzyć.
- 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.
- Położyć składniki, które pragniemy smażyć , piec lub gotować w koszyku (E).
- Ponownie włożyć tacę do urządzenia.
- Wybrać potrzebną temperaturę używając regulatora temperatury (A).
- Po wybraniu temperatury uruchomić czasomierz (D), wybierając potrzebny czas, frytownica zacznie działać.
- Zielony wskaźnik zasilania (B) i czerwony nagrzewania (C) zaświecą się.
- Podczas funkcjonowania, czerwony wskaźnik nagrzewania (C) będzie migać, wskazując tak, że urządzenie się nagrzewa.

- Uwaga: Należy mieć na uwadze, że jeśli urządzenie jest zimne, trzeba dodać 3 minuty do gotowania żywności.
- Uwaga: Jeśli życzymy sobie potrząsnąć żywnością (składnikami) w połowie gotowania, możemy po prostu wyjąć tacę z wnętrza urządzenia i potrząsnąć nimi. Nie wpłynie to znacząco na proces gotowania.
- Gdy zakończy się czas gotowania, wyjmąc całą część tacy poza urządzenie. Urządzenie wyłączy się automatycznie, kiedy czasomierz (D) dojdzie do „0”.
- UWAGA: cała taca i koszyk, jak też i żywność, będą BARDZO gorące.
- Położyć koszyk na powierzchni, która jest zdolna wytrzymać wysokie temperatury.
- Oddzielić koszyk od tacy używając przycisku zwalniającego kosz (G) i wysypać z niego żywność bez ryzyka oparzenia się.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Gdy Czasomierz osiągnie położenie „wyjściowe” (0 min) urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Jeśli nie jest, ustawić czasomierz w jego pozycji wyjściowej (0 min), aby urządzenie się wyłączyło.
- Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia
- Wyczyścić urządzenie.

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 odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić 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)	Mieszanie	Inne informacje
Ziemniaki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	Mieszanie	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	Mieszanie	
Domowe frytki (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Mieszanie	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	300-800	18-22	180	Mieszanie	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Mieszanie	Dodać ½ łyżki oleju
Roti (placek indyjski)	250	15-18	180	Mieszanie	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Mieszanie	
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	Mieszanie	Użyć mieszanek do pieczenia
Nuggets z mrożonego kurczaka	100-500	6-10	200	Mieszanie	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 patelni do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Quiche	400	20-22	180		Użyć formy do pieczenia
Muffins	300	15-18	200		Użyć patelni 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 ustawić czasomierz na wymagany czas 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 potrząsa i smażą się równomierniej.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Ustawić pokręteł regulacji temperatury pożądaną temperaturę. Ustawienie temperatury: skonsultować z Przewodnikiem gotowania
Potrawy smażą się w sposób nie równomierny.	Niektórymi produktami powinno się potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania.	Kiedy produkty jedne na drugich (np. Frytki) należy nimi potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania.
Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące.	Nieodpowiedni czas smażenia.	Sprawdzić sposób przygotowania produktów (potraw) wskazany przez ich producenta.
Patelnia/koszyk nie mogą przesuwać się w urządzeniu.	Przeladowany koszyk.	Nie przeladowywać kosza powyżej maksymalnego poziomu.
	Koszyk nie jest umieszczony prawidłowo w patelni.	Docisnąć koszyk w patelni aż usłyszysz 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.

POPIS

- A Termostat
- B Svetelná kontrolka prevádzky
- C Svetelná kontrolka vyhrievania
- D Časovač
- E Kôš na vyprážanie
- F Vonkajšia nádoba
- G Tlačidlo na otvorenie koša
- H Rukoväť koša
- I Vývod vzduchu
- J Napájací kábel a zástrčka

- Ak váš model nemá vyššie uvedené príslušenstvo, možno ich dokúpiť samostatne na oddelení technickej pomoci.

POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ:

- Pred použitím zariadenia napájací kábel úplne odviňte.
- Zariadenie nepoužívajte, pokiaľ príslušenstvo nie je riadne upevnené.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je chybné príslušenstvo, ktoré je k nemu pripojené. Takéto príslušenstvo okamžite vymeňte.
- Zariadenie nepoužívajte, keď je prázdne.
- Zariadenie nepoužívajte, ak časový spínač nefunguje správne.
- Zariadenie nepresúvajte, keď je v prevádzke.
- Nelepivý povlak udržiavajte v dobrom stave a nepoužívajte na ňom kovové alebo ostré nástroje.
- Neprekračujte prevádzkovú kapacitu zariadenia.
- Dodržiavajte značku úrovne MAX.
- Zariadenie odpojte od elektrickej zásuvky, keď sa nepoužíva, a vždy pred jeho čistením.
- Toto zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí alebo osôb so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osôb, ktoré nie sú oboznámené s jeho používaním.
- Zariadenie neprenášajte ani neskladujte, keď je horúce.
- Zariadenie nikdy nenechávajte zapnuté a bez dozoru, keď ho nepoužívate. Umožní to šetriť energiou a predĺžiť životnosť zariadenia.

- Používajte len kuchynský riad, ktorý odoláva vysokým teplotám.
- Ovládač termostatu prepnite do polohy na minimálnu hodnotu (MIN). Žehlička tým nebude úplne vypnutá.
- V tabuľke prílohy nájdete ako referenciu odporúčanie týkajúce sa teploty varenia a času pre niektoré jedlá.

NÁVOD NA POUŽITIE**PRED POUŽITÍM:**

- Uistite sa, že z výrobku bol odstránený celý obal.
- Pred prvým použitím tohto výrobku vyčistite časti, ktoré prídu do kontaktu s potravinami, podľa popisu v odseku Čistenie.
- Pri prvom použití je normálne, keď zariadenie vydáva mierny plastový zápach.

POUŽITIE:

- Napájací kábel pred zapojením do elektrickej zásuvky úplne odviňte.
- Zariadenie pripojte k sieti.
- Nádobu (F) opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy.
- Poznámka: Nádobu nepoužívajte, keď v nej nie je vložený kôš.
- Poznámka: S nádobou manipulujte pomocou koša a rukoväte jej koša. Nedotýkajte sa nádoby, keď je horúca.
- Do koša (E) vložte prísady, ktoré chcete v ňom vyprážať.
- Nádobu vložte do fritézy.
- Potrebnú teplotu zvolte pomocou termostatu (A).
- Po skončení zvolte pomocou časovača (D) správny čas varenia a zariadenie sa uvedie do činnosti.
- Zelená svetelná kontrolka (B) napájania a červená svetelná kontrolka (C) vyhrievania začnú svietiť.
- Počas vyprážania začne okamžite svietiť červená svetelná kontrolka (C), čo znamená, že zariadenie ohrieva.

- Poznámka: Nezabúdajte, že keď je zariadenie studené, k času varenia musíte pridať 3 minúty.
- Poznámka: Ak chcete prísady premiešať, nádobu vyberte zo zariadenia za rukoväť a premiešajte ju.
- Nádobu po skončení času varenia vyberte zo zariadenia. Toto zariadenie sa automaticky vypne.
- UPOZORNENIE: Nádoba, kôš a jedlo budú veľmi HORÚCE.
- Nádobu položte na rovnú plochu, ktorá odoláva vysokým teplotám.
- Kôš oddel'te od nádoby pomocou uvoľňovacieho tlačidla (G) a hranolky vyberte z nádoby jej otočením, aby ste sa vyhli riziku popálenia.

TABUĽKA S ODPORÚČANIAMÍ

- Tu nájdete naše odporúčania týkajúce sa času a teploty vyprážania rôznych jedál.
- POZNÁMKA: Ak chcete smažiť jedlá v XXX, mali by ste radšej používať prísady pripravené na pečenie.

PO SKONČENÍ POUŽÍVANIA ZARIADENIA:

- Keď časovač dosiahne svoju minimálnu polohu (0 minút), fritéza sa automaticky zastaví.
- Ak chcete fritézu zastaviť, stačí, keď časovač otočíte do jeho minimálnej polohy.
- Odpojte zariadenie od napájania.
- Zariadenie nechajte vychladnúť.
- Zariadenie vyčistíte podľa pokynov v časti Čistenie.

ČISTENIE

- Zariadenie pred čistením odpojte od elektrickej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Zariadenie čistíte vlhkou handričkou a niekoľkými kvapkami čistiaceho prostriedku a potom ho vysušte.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte rozpušťadlá alebo produkty s kyslou bázou alebo vysokou hodnotou pH, ako napríklad bieliná alebo drsné čistiace prostriedky.
- Zariadenie neponárajte do vody ani inej tekutiny a nedávajte ho pod tečúcu vodu z vodovodu.
- Zariadenie sa odporúča pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky potravín.
- Ak zariadenie nie je správne čistené, môže dôjsť k poškodeniu jeho povrchu, značnému skráteniu jeho životnosti a jeho používanie by mohlo byť nebezpečné.

	Množstvo jedla (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Zamiešať	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolky					
Tenké mrazené hranolky	300-700	9-16	200	Zamiešať	
Hrubé mrazené hranolky	300-700	11-20	200	Zamiešať	
Domáce hranolky (8 x 8 cm)	300-800	16-20	200	Zamiešať	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Domáce klinové plátky zemiakov	300-800	18-22	180	Zamiešať	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové hranolky	300-750	12-18	180	Zamiešať	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Roti	250	15-18	180	Zamiešať	
Gratinované zemiaky	500	15-18	200	Zamiešať	
Mäso a hydina					
Rezeň	100-500	8-12	180		
Bravčové kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Klobásová rolka	100-500	13-15	180		
Paličky	100-500	18-22	180		
Kuracie prsia	100-500	10-15	180		
Rýchle občerstvenie					
Jarné závitky	100-400	8-10	200	Zamiešať	Použite pripravené na pečenie
Mrazené kuracie nugetky	100-500	6-10	200	Zamiešať	Použite pripravené na pečenie
Mrazené rybie prsty	100-400	6-10	200		Použite pripravené na pečenie
Mrazené pečivo na drobené syrové rýchle občerstvenie	100-400	8-10	180		Použite pripravené na pečenie
Plnená zelenina	100-400	10	160		
Pečivo					Používajte plech na pečenie
Múčniky	300	20-25	160		Používajte plech na pečenie/misu na pečenie
Slaný koláč	400	20-22	180		Používajte plech na pečenie
Mafiny	300	15-18	200		Používajte plech na pečenie/misu na pečenie

Problém	Možná príčina	Riešenie
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej zásuvky.	Sietovú zástrčku zapojte do uzemnenej nástennej elektrickej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač.	Zariadenie zapnite otočením otočného ovládača časovača na požadovaný čas varenia.
Jedlá vyprážené v TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZE sú nedopečené.	V koši je veľmi veľké množstvo jedla.	Do koša vkladajte menšie dávky jedla. Menšie dávky sa rovnomernejšie vypražia.
	Nastavená je veľmi nízka teplota.	Otočný ovládač teploty otočte na požadovanú teplotu. Nastavenie teploty - na porovnanie si pozrite sprievodcu varením.
Jedlo je v TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZE nerovnomerne vyprážené.	Niektoré typy jedál sa musia v polovici času varenia dôkladne premiešať.	Jedlo, ktoré je na vrchu alebo naukladané cez seba (napr. hranolky), sa musí v polovici času varenia dôkladne premiešať.
Vyprážené nugetky nie sú chrumkavé pri ich vyberaní z TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY.	Použitý nesprávny typ jedla.	Pozrite si pokyny na varenie od výrobcov jedál.
Panvica alebo kôš sa mi nedá zasunúť do zariadenia.	Kôš je preplnený.	Kôš nenapĺňajte nad značku MAX.
	Kôš je do panvice nesprávne vložený.	Kôš vložte do panvice, až kým nebudete počuť kliknutie.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Vložené bolo jedlo s vysokým obsahom oleja. Do jedla bol pridaný olej.	Nepoužívajte skupiny jedál s vysokým obsahom oleja ani nepridávajte ďalší olej, keď to nie je potrebné. Táto teplovzdušná fritéza využíva technológiu, pri ktorej je potrebné malé alebo žiadne množstvo oleja.
	V panvici sa stále nachádzajú zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Pri zohrievaní tuku v panvici vzniká biely dym. Pred každým použitím nezabudnite dôkladne vyčistiť panvicu.

LEÍRÁS

- A Hőfokszabályzó
- B Működést jelző lámpa
- C Melegedést jelző lámpa
- D Időzítő
- E Sütőkosár
- F Sütőedény
- G Kosárnyitó gomb
- H Kosárfogantyú
- I Levegőkimenet
- J Tápkábel és dugasz

- Ha az ön modellje nem rendelkezik a fenti tartozékokkal, külön is megvásárolhatja azokat a márkaszervizen keresztül.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS:

- Minden használat előtt teljesen tekerje le a készülék csatlakozókábelét.
- Ne használja a készüléket akkor, ha bizonyos alkatrészei vagy tartozékai nincsenek megfelelően felhelyezve.
- Ne használja a készüléket, ha az arra felszerelt kiegészítők hibásak. Azonnal cserélje ki őket.
- Ne használja a készüléket üresen.
- Ne használja a készüléket, ha az időzítő kapcsoló nem működik megfelelően.
- Ne mozdítsa el a készüléket annak használata közben.
- Annak érdekében, hogy a teflon bevonat jó állapotban maradjon, ne használjon fém vagy hegyes eszközöket rajta.
- Ne erőltesse túl a készüléket annak kapacitásán.
- Tartsa be a MAX szintjelzést.
- Csatlakoztassa le a készüléket a főhálózatról, amikor nem használja, vagy mielőtt bármilyen tisztításba belekezdene.
- Tárolja a készüléket gyermekek és/vagy csökkentett fizikai, szenzoros vagy mentális képességű személyek, vagy a használatában járatlanok elől elzárva.
- Ne tárolja vagy mozdítsa el a készüléket, amíg az még felforrósodott állapotban van.
- Soha ne hagyja a készüléket a hálózatra csatlakoztatva és felügyelet nélkül, ha nem használja. Ez energiát takarít meg és segít a

készülék élettartamának meghosszabbításában is.

- Csak a magas hőmérsékleten is hőálló konyhai eszközöket használjon.
- A hőszabályzót tekerje a legalacsonyabb (MIN) beállításra. Ez nem jelenti azt, hogy a vasaló végleg ki lett kapcsolva.
- A mellékelt táblázatban számos ételféléhez talál az elkészítési hőmérsékletre és időtartamra vonatkozó ajánlásokat.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HASZNÁLAT ELŐTT:

- Győződjön meg róla, hogy a termékről minden csomagolás el lett távolítva.
- A készülék első használatát megelőzően a tisztításról szóló részben leírtak szerint tisztítsa meg azokat a részeit, amelyek ételmaradvánnyal érintkezni.
- Az első használat során normális, ha a készüléken enyhe műanyagíz érezhető.

HASZNÁLAT:

- Teljesen tekerje ki a vezetéket a csatlakoztatás előtt.
- Dugja be a készüléket a konnektorba.
- Óvatosan vegye ki a sütőedényt (F) a fritőzből.
- Megjegyzés: Ne használja a sütőedényt a kosár nélkül.
- Megjegyzés: a sütőedényt a kosár és a kosárfogantyú segítségével kezelje. Ne nyúljon a sütőedényhez, ha forró.
- Tegye a megsütni kívánt hozzávalókat a kosárba (E).
- Csúsztassa be a sütőedényt a sütő belsejébe.
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályzó (A) segítségével.
- Ezután állítsa be az időzítőt (D) a megfelelő elkészítési időt, és a készülék elkezd dolgozni.
- A zöld működést jelző lámpa (B) és a piros melegedést jelző lámpa (C) felgyullad.
- A sütési folyamat során a piros melegedést jelző lámpa (C) időszakszerűen ki-be kapcsol, jelezve, hogy a készülék éppen melegszik.
- Megjegyzés: ne feledje, ha a készülék kihűlt, az elkészítési időhöz hozzá kell adnia 3 percet.

- Megjegyzés: ha össze akarja rázni a hozzávalókat, húzza ki a sütőedényt a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza össze.
- Ha a főzési idő a végéhez ér, húzza ki a sütőedényt a készülékből. A készülék automatikusan kikapcsol.
- VIGYÁZAT: A sütőedény, a kosár és az elkészült étel nagyon forró lesz.
- Helyezze a tálat egy sima felületre, amely bírja a magas hőt.
- Emelje ki a kosarat a sütőedényből a kosárkioldó gomb (G) segítségével, majd a kosarat megdöntve öntse ki belőle a sült krumplit, vigyázva, nehogy megégesse magát.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA UTÁN:

- Amikor az időzítő a alapállásba (0 perc) ér, a fritőz automatikusan leáll.
- A fritőz leállításához csak az időzítőt kell alapállásba forgatnia.
- Húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból.
- Hagyja a készüléket kihűlni.
- Tisztítsa meg a készüléket a tisztítási fejezetben leírtak szerint.

TISZTÍTÁS

- Csatlakoztassa le a készüléket a főhálózatról és hagyja kihűlni, mielőtt bármilyen jellegű tisztítást végez rajta.
- Tisztítsa meg a készüléket egy nyirkos ronggyal, pár csepp folyékony mosogatószerrel, aztán szárítsa meg azt.
- A készülék tisztításánál ne használjon oldószereket, savas vagy lúgos szereket, mint pl. fehérítőt vagy dörzsölő hatású szereket.
- Sose merítse a készüléke vízbe, vagy más folyadékba, vagy tartsa folyó víz alá.
- Tanácsos a készüléket rendszeresen tisztítani és eltávolítani róla mindennemű ételmaradékot.
- Ha a készülék nincs megfelelően tiszta állapotban tartva, a felülete rongálódhat és ez menthetetlenül csökkentheti annak hasznos élettartamát, valamint használata veszélyessé is válhat.
- A készülék egyik része sem alkalmas mosogatógépekben történő tisztításra.

ELKÉSZÍTÉSEL KAPCSOLATOS AJÁNLÁSOK

- Itt találja a különféle ételek sütési idejére és a sütési hőfokra vonatkozó ajánlásainkat.
- MEGJEGYZÉS: Az ételek XXX-ben történő elkészítéséhez lehetőleg konyhakész alapanyagokat használjon.

	Élelmiszer mennyisége (g)	Időtartam (perc)	Hőfok (°C)	Összerázás	További információk
Burgonya és sült krumplic					
Vékony mirelit hasáburgonya	300-700	9-16	200	Összerázás	
Vastag mirelit hasáburgonya	300-700	11-20	200	Összerázás	
Házi készítésű hasáburgonya (8×8mm)	300-800	16-20	200	Összerázás	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi készítésű burgonyaszemek	300-800	18-22	180	Összerázás	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi készítésű burgonyakockák	300-750	12-18	180	Összerázás	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat
Roti	250	15-18	180	Összerázás	
Burgonya gratin	500	15-18	200	Összerázás	
Hús és baromfi					
Steak	100-500	8-12	180		
Sertésszelet	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Göngyölt kolbász	100-500	13-15	180		
Csirkecomb	100-500	18-22	180		
Csirke mell	100-500	10-15	180		
Rágcsálnivalók					
Tavaszi tekercs	100-400	8-10	200	Összerázás	Használjon konyhakész alapanyagot
Mirelit csirkefalatkák	100-500	6-10	200	Összerázás	Használjon konyhakész alapanyagot
Mirelit halrudacsok	100-400	6-10	200		Használjon konyhakész alapanyagot
Mirelit panírozott sajtos rágcsálnivalók	100-400	8-10	180		Használjon konyhakész alapanyagot
Töltött zöldségek	100-400	10	160		
Sütés					Használjon sütőformát
Torta	300	20-25	160		Használjon sütőformát/ sütőtálat
Quiche	400	20-22	180		Használjon sütőformát
Muffinok	300	15-18	200		Használjon sütőformát/ sütőtálat

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az AIR FRYER nem működik.	A készülék nincs bedugva.	A hálózati csatlakozót földelt fali aljzatba dugja.
	Nem állította be az időzítőt.	A készülék bekapcsolásához állítsa az időzítő gombot a kívánt sütési időtartamra.
Az AIR FRYER-ben süttöt étel nem sül meg rendszeren.	Túl sok alapanyagot tett a kosárba.	Kisebb adagokat tegyen a kosárba. A kisebb ételadagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőfok túl alacsony.	Állítsa a hőfokszabályzó gombot a kívánt értékre. Hőfok beállítása - lásd a sütési útmutatót.
Az ételek egyenetlenül sülnek az AIR FRYER-ben.	Egyes ételfajtákat a sütési idő felénél össze kell rázni.	Az egymásra ráfekvő vagy csomókba álló ételeket (pl. sült krumpli) a sütési idő felénél össze kell rázni.
A sült rágcárnivalók nem ropogósak, amikor kikerülnek az AIR FRYER-ből.	Helytelen sütési beállítás használata.	Lásd az élelmiszergyártók elkészítési javaslatait.
Nem tudom becsúsztatni a sütőedényt/kosarat a készülékbe.	Túlságosan megpakolt kosár.	A MAX jelzésen ne töltsé túl a kosarat.
	A kosár nincs megfelelően a sütőedénybe helyezve.	Nyomja le kattanásig a sütőedényt a serpenyőbe.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Magas olajtartalmú élelmiszerekkel dolgozik. Olaj lett hozzáadva az ételhez.	Ne használjon magas olajtartalmú élelmiszercsoportokat, és ne adjon hozzá szükségtelenül extra olajat. Az Air Fryer olyan technológiát használ, melynek során kevés vagy semennyi olajra nincs szükség.
	A sütőedényben korábbi használatból származó zsiradék maradt.	A fehér füstöt a sütőedényben lerakódott zsiradék felhevülése okozza. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőedényt.

ОПИСАНИЕ

- A Термостат
- B Светлинен индикатор за работен режим
- C Светлинен индикатор за замяване.
- D Таймер (Темпоризатор)
- E Кошничка за пържене
- F Кана
- G Бутон за отваряне на кошничката
- H Дръжка на кошничката
- I Изход за въздуха
- J Захранващ кабел и щепсел.

- В случай, че уредът, с който разполагате е модел, некомплектван с гореописаните приставки, тях можете да придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. 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 противозапелващият 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, а също 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.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Извадете кофичката (F) на на фритюрника, като внимавате да не се изгорите.
- 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 загоряла.
- Поставете в кошничката хранителните продукти, които желаете да пържите, да печете или сготвите (E).
- Поставете отново кофичката в уреда.
- Посредством регулатора за температура (A), изберете необходимата температура.
- След избиране на необходимата температура, задействайте темпоризатора (D), избирайки необходимото време. Фритюрникът ще започне работа.
- Зеленият светлинен индикатор за работен режим (B) и червеният, за замяване (C) ще светнат.

- По време на работа на уреда, червеният светлинен индикатор (C) ще свети непрекъснато, като по този начин указва времето, през което уредът се загрива.
- Бележка: моля имайте предвид, че при студен уред следва да прибавите три минути към времето за приготвяне на хранителните продукти.
- Бележка: В случай, че по време на приготвянето на хранителните продукти желаеете да стръскате хранителните продукти, просто изтеглете кофичката от вътрешността на уреда и ги стръскайте. Горното действие не ще засегне значително процеса на приготвяне на продуктите.
- След приключване процеса на приготвяне на продуктите, извадете изцяло кофичката от уреда. В момента, когато темпоризаторът (D) достигне до нула, уредът ще се изключи автоматично.
- **ВНИМАНИЕ:** Кофичката, кошничката и хранителните продукти са **ИЗКЛЮЧИТЕЛНО** горещи.
- Поставете кошничката на подходяща, способна да издържа високи температури, повърхност.
- Отделете кошничката от кофичката посредством освобождаващия бутон (G), след което я обърнете наобратно, за да изпаднат хранителните продукти без риск от изгаряне.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

- В момента, когато темпоризаторът достигне до мъртвата си точка (0 min), уредът ще се изключи автоматично.
- Ако не се намира в тази точка, моля поставете темпоризатора на мъртва точка (0 min), за да изключите уреда.
- Изключете уреда от захранващата мрежа.
- Оставете уреда да се охлади
- Почистете уреда.

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстинеа.

- 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 pH 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 (г)	Време (мин)	Температура (°C)	Смесете	Друга
Картофи					
Тънка нарязани замразени пържени картофи	300-700	9-16	200	Смесете	
Дебелонарязани замразени пържени картофи	300-700	11-20	200	Смесете	
Домашни пържени картофи (8x8 мм)	300-800	16-20	200	Смесете	Прибавете ½ лъжички олио
Резени домашни картофи	300-800	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 чуе изсракане.
От уреда излиза бял пушек.	Пригответе 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 загорялата в тигана мазнина.

DESCRIERE

- A Termostat
- B Indicator luminos de funcționare
- C Indicator luminos de încălzire
- D Cronometru
- E Coș pentru prăjit
- F Vas extern
- G Buton deschidere coș
- H Mânerul coșului
- I Ieșirea de aer
- J Cablu de alimentare și mufă

· 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 nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.

- Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.
- Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul 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.
- La prima utilizare este normal ca aparatul să emită un ușor miros de plastic.
- Utilizare:
- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Scoateți cu grijă vasul (F) din friteuză.
- Notă: Nu utilizați vasul fără coș în el.
- Notă: manipulați vasul cu ajutorul coșului și al mânerului coșului acestuia. Nu atingeți vasul când este fierbinte.
- Puneți în coș (E) ingredientele pe care doriți să le prăjiți
- Introduceți vasul în friteuză.
- Selectați temperatura necesară, cu ajutorul termostatului (A).
- După ce ați terminat, alegeți timpul de gătit adecvat, folosind temporizatorul (D), iar aparatul se va pune în funcțiune.
- Lampa pilot verde (B) pentru indicarea alimentării de la rețeaua de energie electrică și lampa pilot pentru încălzire (C) se vor aprinde.
- În timpul procesului de prăjire, lampa pilot pentru încălzire (C) se va aprinde intermitent, arătând când aparatul încălzește.
- Notă: țineți cont de faptul că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătire.

- Notă: dacă doriți să agitați ingredientele, scoateți vasul din aparat apucându-l de mâner și agitați-l.
- După expirarea timpului de gătit, scoateți vasul din aparat. Aparatul se va opri automat.
- ATENȚIE: Vasul, coșul și alimentele vor fi foarte FIERBINȚI.
- Puneți vasul pe o suprafață plană, care rezistă la temperaturi mari.
- Desprindeți coșul din vas, cu ajutorul butonului de eliberare a coșului (?) și răsturnați coșul pentru a scoate cartofii, evitând riscul de a vă arde.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABEL CU RECOMANDĂRI

- Aici puteți găsi recomandările noastre privind timpul și temperatura necesare pentru prăjirea diverselor alimente.
- NOTĂ: Pentru a prăji alimentele în XXX ar trebui să utilizați ingrediente gata de pus în cup-tor.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

- Când temporizatorul ajunge în poziția min (0 min), friteuza se oprește automat.
- Pentru a opri friteuza, este suficient să rotiți temporizatorul în poziția min.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească.
- Curățați aparatul așa cum se arată în secțiunea privind curățarea.

CURĂȚAREA

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.

	Cantitatea de alimente (g)	Timp (min)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-700	9-16	200	Agitare	
Cartofi pai groși și congelați	300-700	11-20	200	Agitare	
Cartofi prăjiți de casă (8×8 mm)	300-800	16-20	200	Agitare	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	300-800	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
Gustări cu brânză panificată	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 butonul 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.
lese 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.

لحل	ةلم تحت الم ا باب سأل ا	ةلك ش م ا
يضرأ ذخأم عم سبق م ب زاهج ل لصوأ	لوصوم ريغ زاهج ل	م عت ال AIR FRYER ةي ال ق ل ا
ب ول ط م ل ري ض ح ت ل ا تقو ى تح تقؤم ل ردا ، زاهج ل لي غ ش ت ل	هدادع ا م تي م ل تقؤم ل	
ةلس ل ا يف تانوك م ل نم لقا ة يم ك عض يواس ت ل ا ب لى ل ق ت و ، ل ض ف ا ل ل ك ش ب ة ري غ ص ل ا ت ا ي م ك ل ا ز ه م ت ي	ةلس ل ا يف ة ع و ض و م ل ا م ا ع ط ل ا ة ي م ك ة ط ر ف م	ي ف ة ي ل ق م ل ا م ع ط ل ا ريغ AIR FRYER ةي ال ق ل ا امامت ة ز ه ا ج
ب ول ط م ل ا ع و ض و م ل ا ل ل ة ر ا ح ل ا ة ج ر د م ظ ن م ك ح ت ل ا ح ا ت ف م ر دا خ ب ط ل ل ل ي ل د ع ج ا ر : ة ر ا ح ل ا ة ج ر د ط ب ض	ة ض ف خ ن م ة د د ح م ل ا ة ر ا ح ل ا ة ج ر د ة ي ا غ ل ل	
س ط ا ط ب ل ا ل م (ل م) ض ع ب ل ا ه ض ع ب ق و ف م ا ع ط ل ا ن و ك ي ا م د ن ع ري ض ح ت ل ا تقو ف ص ن ي ف ا ه ز ه ب ج ي (ة ي ل ق م ل ا	ف ص ن ي ف ت ا ن و ك م ل ا ض ع ب ز ه ب ج ي ري ض ح ت ل ا تقو	ريغ ل ك ش ب لى ل ق ي م ا ع ط ل ا واس ت م
ع ن ع م ل ا ة ك ر ش ل ا ب ة ص ا خ ل ا م ا ع ط ل ا ري ض ح ت ة ق ي ر ط ع ج ا ر	م ا ع ط ل ا ن م ئ ط ا خ ع و ن م ا د خ ت س ا م ت	ة م ر ق م ج ر خ ت ال ا ت ا ي ل ق م ل ا
MAX ة ر ا ش ا ق و ف ة لس ل ا أ ل م ت ال	ا ه ت ق ا ط ق و ف ة ل م ح م ة لس ل ا	ة ا ل ق م ل ا ك ي ر ح ت ن ك م ي ا ل ز ا ه ج ل ا ي ف ة لس ل ا
ة ر ق ن ع م س ت ى تح ة ل ق م ل ا ي ف ة لس ل ا لى ع ط غ ض ا	ح ي ح ص ل ك ش ب ة ع و ض و م ريغ ة لس ل ا ة ا ل ق م ل ا ي ف	
ال و ت ي ز ل ا ن م ة ي ل ا ع ة ب س ن لى ع ي و ت ح ت ة م ع ط ا م د خ ت س ت ال امامت ي ر و ر ض و ه ا م م ر ث ك ا ا ت ي ز ف ض ت ب ل ط ت ت ال و ا لى ل ق ل ا ب ل ط ت ت ة ي ن ق ت ة ي ال ق ل ا ه ذ ه م د خ ت س ت ق ا ل ط ل ا لى ل ع ت ي ز ل ا	ة ب س ن ت ا ذ ت ا ن و ك م ري ض ح ت م ت ي ت ي ز ل ا ن م ة ي ل ا ع ري ض ح ت ل ا لى ل ت ي ز ل ا ة ف ا ض ا ت م ت	ز ا ه ج ل ا ن م ض ي ب ا ن ا خ د ج ر خ ي
ة ا ل ق م ل ا ي ف ن خ س ت ي ت ل ا ن و ه د ل ا ن ع ج ت ا ن ض ي ب ا ل ا ن ا ع د ل ا	ر ا ث ا لى ل ع ي و ت ح ت ة ا ل ق م ل ا ل ا ز ت ال ق ب ا س ل ا م ا د خ ت س ت ا ل ا ن م ن و ه د ل ا	

يرخأ تامولعم	طلخال	ةرارحلا ةجرد (ةيويئم ةجرد)	تقولا (ةقيقد)	ةيمكلل (غ)	
س طاطب					
ةدمجم ةيلقم س طاطب ةعيفر	طلخال	200	9-16	300-700	
ةدمجم ةيلقم س طاطب ةكيس	طلخال	200	11-20	300-700	
ةيلقم ل س طاطب ل (لم 8x8) ةيلزنم ل	طلخال	200	16-20	300-800	تيزلا نم ةقلم فصن فضا
ةيلزنم ل زجدو س طاطب	طلخال	180	18-22	300-800	تيزلا نم ةقلم فصن فضا
س طاطب ل تابكع ةيلزنم ل	طلخال	180	12-18	300-750	تيزلا نم ةقلم فصن فضا
يتور	طلخال	180	15-18	250	
ةيوشم ل س طاطب ل	طلخال	200	15-18	500	
چاچدل او محل ل					
محل ل كيتس		180	8-12	100-500	
محل ل حئارش		180	10-14	100-500	
رغبه		180	7-14	100-500	
قچس ل فئافل		180	13-15	100-500	
چاچدل ذاخفأ		180	18-22	100-500	
چاچدل ردص		180	10-15	100-500	
تالبقم ل					
عيرل فئافل	طلخال	200	8-10	100-400	نرفلل ةزهاچ م ادختسا
ةدمجم ل چاچدل ا صارقأ	طلخال	200	6-10	100-500	نرفلل ةزهاچ م ادختسا
ةدمجم ل كمس ل ع اصأ		200	6-10	100-400	نرفلل ةزهاچ م ادختسا
نيچع ل اب نبچ ل ع اصأ ةدمجم ل لئاس ل		180	8-10	100-400	نرفلل ةزهاچ م ادختسا
ةي شحم ل راضخ ل		160	10	100-400	
نرفل اب زوبخم ل					نرفل اب لاق م ادختسا
تانچ عم ل		160	20-25	300	نرفل لب قبط/نرفل اب لاق م ادختسا
ةشيك ل		180	20-22	400	نرفل اب لاق م ادختسا
ةيني فوم ل		200	15-18	300	نرفل لب قبط/نرفل اب لاق م ادختسا

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرّبة ببضع قطرات من المنظف ومن ثمّ جفّفه.

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 الصنبور. 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.

ثمّ جفّف 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.

الوصف

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
أثناء الاستخدام الأول من الطبيعي أن تبعث من الجهاز رائحة بلاستيكية خفيفة.

الاستعمال:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
أخرج الوعاء (F) من القلاية بحرص لكي لا تحترق.
ملاحظة: لا تستخدم أبداً الوعاء من دون السلة في داخله.
ملاحظة: تعامل دائماً مع الوعاء عن طريق السلة ومقبضها. لا تمسكه إذا كان ساخناً.

ضع المكونات التي ترغب بقلها أو شوائها أو طهيها في السلة (E).
أدخل من جديد الوعاء في الجهاز.
حدد درجة الحرارة المطلوبة باستخدام منظم درجة الحرارة (A).
بعد تحديد درجة الحرارة شغل المؤقت (D)، واختر الوقت المطلوب، وستبدأ القلاية بالعمل.

سوف يضيء مؤشر التشغيل الأخضر (B) ومؤشر التسخين الأحمر (C).
وأثناء التشغيل، سيضيء مؤشر التسخين الأحمر (C) بشكل متقطع، حيث يشير عندما يكون الجهاز قيد التسخين.
ملاحظة: خذ بالاعتبار أنه إذا كان الجهاز بارداً فيجب إضافة ٣ دقائق لطهي الطعام.

ملاحظة: إذا كنت ترغب في هز الطعام عند منتصف الطبخ، يمكنك ببساطة رفع الوعاء من داخل الجهاز وهز الطعام. وهذا لن يؤثر بشكل كبير على العملية.
بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج كل جزء من الوعاء خارج الجهاز. سيتوقف الجهاز تلقائياً عندما يصل المؤقت (D) إلى ٠.
تنبيه: سوف يكون كل من الوعاء والسلة، كالطعام، ساخنين جداً.
أسند السلة على سطح مناسب يتحمل درجات الحرارة العالية.
افصل السلة من الوعاء باستخدام زر فك السلة (G) واقبلها لإخراج الطعام من دون التعرض لخطر الاحتراق.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

بمجرد ما يصل المؤقت إلى وضع الراحة (٠ دقيقة) سيتوقف الجهاز تلقائياً.
إذا لم يكن كذلك، ضع المؤقت في وضع الراحة (٠ دقيقة) لكي يتوقف الجهاز..
افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
اترك الجهاز يبرد.
نظف الجهاز.
التنظيف
افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.

A	منظم الحرارة
B	مؤشر ضوئي للتشغيل
C	مؤشر ضوئي للتسخين
D	المؤقت
E	سلة قلي
F	الحوض
G	زر فتح السلة
H	مقبض السلة
I	مخرج الهواء
J	سلك الطاقة والقابس

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.
اشرع 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 للالتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم الجهاز على أدوات معدنية أو حادة.
لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.
قم بمراجعة المستوى XAM.

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.
احفظ هذا الجهاز بعيداً عن تناول 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.
إن وضع أداة التحكم بتنظيم الحرارة في وضع الحد الأدنى (NIM)، لا يضمن الفصل الدائم للجهاز.
كنوعيه، يذكر في الجدول المرفق سلسلة من الصفات التي تتضمن درجة حرارة الطهي ووقت تشغيل الجهاز.
طريقة الاستخدام
ملاحظات أولية للاستعمال:
تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.

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>

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>

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>

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>

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

Настоящият 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 наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <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>

SK) ZÁRUKA A TECHNICKÁ POMOC

Tento výrobok má uznanie a ochranu právnej záruky v súlade s aktuálnou legislatívou. Ak si chcete presadiť svoje práva, musíte prejsť do našich oficiálnych služieb technickej pomoci.

Najbližšie služby nájdete na nasledujúcom webovom odkaze: <http://solac.com>

Ak požadujete aj súvisiace informácie, môžete sa obrátiť na nás.

Tento návod na obsluhu a jeho aktualizácie si môžete prevziať z lokality <http://solac.com>

HU) GARANCIA ÉS TECHNIKAI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS

Ez a termék a hatályos jogszabályokkal összhangban a jogi garancia elismerését és védelmét élvezi. Jogainak vagy érdekeinek érvényesítése érdekében igénybe kell vennie hivatalos technikai segítségnyújtási szolgáltatásainkat.

A legközelebbi irodánkat a következő internetes linken keresztül találhatja meg: <http://solac.com>

Amennyiben további kapcsolódó információkat szeretne kapni, lépjen velünk kapcsolatba.

A jelen használati útmutatót és annak frissítéseit a <http://solac.com> címen töltheti le.

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>.

الضمان والمساعدة التقنية (AR)

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 Huetos, 79-81
1010 Vitoria
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. 70A LT-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

01/07/2021