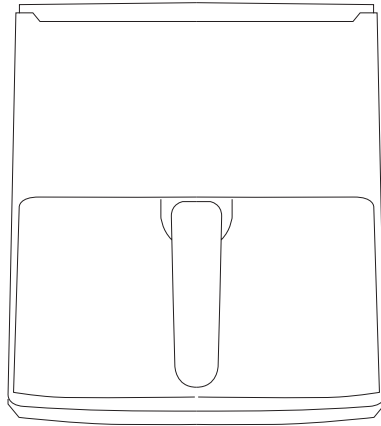


LÉVITER DIGITAL 5



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

PT. Instruções de uso

IT. Istruzioni per l'uso

CA. Instruccions d'ús

DE. Gebrauchsanleitun

NL. Gebruiksaanwijzing

RO. Instrucțiuni de utilizare

PL. Instrukcja obsługi

BG. Инструкция за употреба

EL. Οδηγίες χρήσης

RU. Инструкция по применению

DA. Brugsanvisning

NO. Instruksjoner for bruk

SV. Användningsinstruktioner

FI. Käyttöohjeet

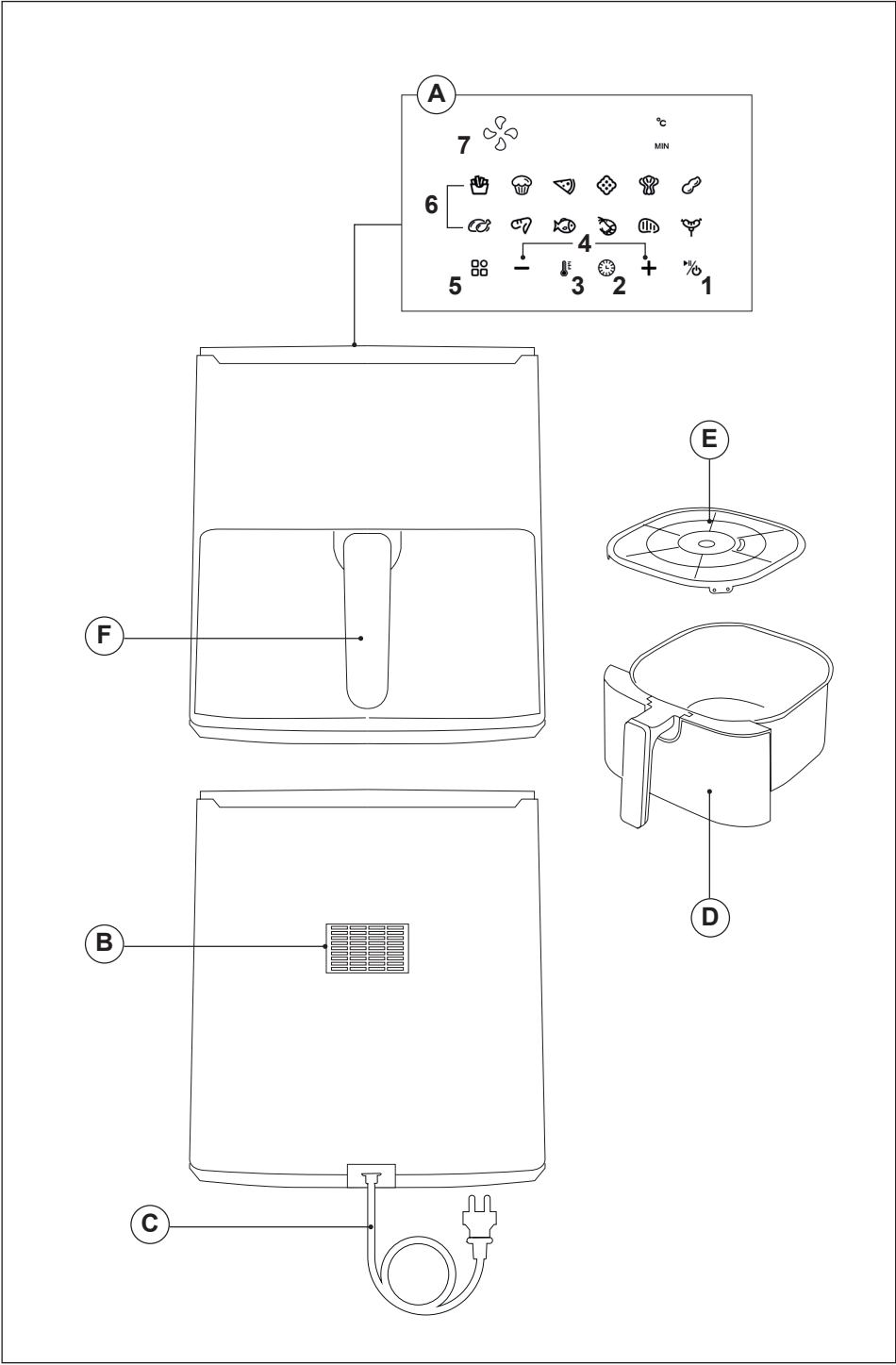
TR. Kullanım için talimatlar

HE. הוראות לשימוש

AR. تعليمات الاستخدام

solac





**FREIDORA DE AIRE
LÉVITER DIGITAL 5****DESCRIPCIÓN**

- A Panel de control digital
 1. Botón de encendido/apagado
 2. Botón de control de tiempo
 3. Botón de control de temperatura
 4. Ajuste de tiempo y temperatura
 5. Botón de modo preestablecido
 6. Programas preestablecidos
 7. Indicador del ventilador
- B Salida de aire
- C Cable de alimentación y enchufe
- D Cesta para freír
- E Rejilla
- F Asa de la cesta

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, extienda completamente el cable de alimentación del aparato.
- No use el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No use el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilice el aparato si está vacío.
- No use 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 utilice sobre él utensilios metálicos o punzantes.
- No fuerce la capacidad de trabajo del aparato.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guarde 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 guarde ni transporte el aparato si todavía está caliente.
- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.

- Utilice solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.
- 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.
- El producto contiene elementos electrónicos y elementos calefactores. No lo introduzca en agua ni lo lave con agua.
- No cubra la entrada ni la salida de aire durante el funcionamiento. No toque el interior del producto. Evite quemaduras.
- No dañe, tire con fuerza ni retuerza el cable de alimentación, no lo utilice para transportar cargas pesadas ni lo transforme, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Separe el producto unos 30 cm de distancia de la pared o los muebles para evitar dañoslos.

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».
- El aire a alta temperatura saldrá por la salida (B) durante el proceso de trabajo del producto.

USO

- Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Nota: Manipule la cesta utilizando su asa. No toque la cesta cuando esté caliente.
- Coloque los ingredientes que desea freír dentro de la cesta (E).
- Nunca use la cesta de freír sin la rejilla.
- Introduzca la cesta dentro de la freidora. Una vez colocada la cesta correctamente en la carcasa principal, el piloto de encendido se iluminará.
- Pulse el botón de encendido/apagado (1) para activar el aparato. La temperatura por defecto será de 200°C, y el tiempo de cocción de 15 minutos.
- Elija la función preestablecida y ajuste la temperatura y el tiempo si lo desea.
- Pulse el botón ON/OFF, y el aparato comenzará a funcionar.

- Puede apagar todo el aparato durante la cocción pulsando el botón ON/OFF durante 3 segundos.
- Nota: Tenga en cuenta que si el aparato está frío deberá añadir 3-5 minutos a la cocción de los alimentos.
- Nota: Nota: si desea agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela cuando se hayan alcanzado 2/3 del tiempo de cocción.
- La freidora emitirá un pitido cuando el tiempo de cocción haya terminado
- Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar la cesta del cuerpo.
- Cuando termine, retire la cesta del aparato. El aparato se apagará automáticamente.
- El ventilador deja de funcionar unos 20 segundos después.
- Si los alimentos no se cocinan como desea, vuelva a encenderlo durante un par de minutos.
- ATENCIÓN: La cesta y los alimentos estarán muy CALIENTES.
- Coloque la cesta sobre una superficie plana capaz de soportar altas temperaturas.
- La cesta y los ingredientes están calientes. Puede salir vapor de la cesta dependiendo del tipo de ingredientes que contenga la freidora de aire.
- El indicador del ventilador muestra cuando el ventilador está funcionando.

TIEMPO Y TEMPERATURA

- Puede cambiar la hora y la temperatura utilizando el ajuste de Hora y Temperatura (4).
- Pulse el botón de control de tiempo (2) y seleccione el tiempo de cocción utilizando los símbolos + y - (4), un minuto cada vez. Mantenga pulsado el símbolo para cambiar rápidamente el tiempo.
- Pulse el botón de control de temperatura (3) y seleccione la temperatura de cocción utilizando los símbolos + y - (4). La temperatura cambiará de 5 °C en 5 °C. Mantenga pulsado el símbolo para cambiar rápidamente la temperatura. Rango de temperatura: 80 °C – 200 °C.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- Este aparato dispone de 12 programas preestablecidos.
- Para seleccionar un programa, pulse el botón de programas (5). Puede cambiar de un programa a otro pulsando este mismo botón.
- Si lo desea, también puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de los programas preestablecidos.
- Una vez seleccionado el programa deseado, pulse el botón ON/OFF (1) para iniciar el proceso de cocción.

Verá que el temporizador comenzará a funcionar y el indicador del ventilador se está moviendo.

- Para cambiar cualquier ajuste durante la cocción, primero haga una pausa, modifique los ajustes deseados y luego reanude.
- NOTA: Durante la fase de cocción, puede pulsar el icono encendido/apagado (1) para detener el aparato. El temporizador también se detendrá y mostrará el tiempo restante. Pulse de nuevo este botón para reanudar la fase de cocción.
- La freidora emitirá un pitido cuando el tiempo de cocción haya terminado
- Compruebe que los alimentos están cocinados. Si los alimentos no se cocinan como desea, vuelva a encenderlo durante un par de minutos.
- Una vez que la cocción haya terminado, saque toda la cesta del aparato. El aparato se apagará automáticamente.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Dejar que se enfríe.
- 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.
- La cesta y la rejilla de recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- Limpie la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva. Use un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

- Consejo: Si la suciedad está pegada a la rejilla o al fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente con un poco de líquido de lavado. Coloque la rejilla en la cesta y deje que la cesta y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

TABLA DE RECOMENDACIONES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

NOTA: Estos ajustes son meramente indicativos. Los alimentos pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar los mejores ajustes para ningún alimento específico.

TIPS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo; una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los ingredientes queden fritos de manera irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Coloque una bandeja de horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ° durante hasta 10 minutos.

GUIA DE COCINA

Ingredientes	Cantidad mín-máx (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Patatas fritas congeladas	500-600	20-25	180-200	Agitar
Muslos	600-800	23-45	180-200	Agitar
Pescado	500-600	18-22	180-200	Agitar
Gambas	400-500	18-22	150-180	Agitar
Verduras	300-500	10-15	150-180	Agitar
Filete	160-200	18-22	160-180	Agitar
Bizcocho	120-160	14-16	160-180	
Galletas	140-160	13-17	160-180	
Alitas de pollo	600-800	15-27	170-200	Agitar
Cacahuetes	300-500	8-12	180-200	Agitar
Sausage	400-600	20-25	190-200	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los alimentos fritos en la AIR FRYER no están totalmente hechos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se sacuden mejor, y frien más uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Establezca la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura requerido. Véase la sección «Instrucciones de uso» en el capítulo «Uso».
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido. Véase la sección «Instrucciones de uso» en el capítulo «Uso».
Los alimentos se frien de manera desigual.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse 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. Véase la sección «Instrucciones de uso» en el capítulo «Uso».
Los fritos no salen crujientes.	Se utilizó un tipo de aperitivo destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Use aperitivos de horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los aperitivos para un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la cesta en el aparato	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La rejilla no se coloca correctamente en la cesta.	Empuje la rejilla hacia abajo en la cesta hasta que no pueda moverse más.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasosos.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La cesta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la cesta. Asegúrese de limpiar la olla correctamente después de cada uso.
Los alimentos se frien de manera desigual.	No está usando el tipo de patata correcto.	Use patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitarles el almidón del exterior.
Los fritos no salen crujientes.	Que las patatas queden crujientes depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de agregar el aceite.
		Corte las patatas más finas para un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

**AIR FRYER
LÉVITER DIGITAL 5****DESCRIPTION**

- A Digital control panel
 1. Power ON/OFF button
 2. Time control button
 3. Temperature control button
 4. Time and temperature setting
 5. Pre-set mode button
 6. Pre-set programs
 7. Fan indicator
- B Air outlet
- C Power cable and plug
- D Frying basket
- E Rack
- F Basket handle

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.
- 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 not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- As a reference, in the annexed table, you will find a recommendation on the cooking temperature and time for several meals.

- The product contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash it with water.
- Do not cover the air inlet and outlet during the operating process. Do not touch the inside of the product. Avoid scald.
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it to carry heavy loads, or transform it, to avoid electric shock, fire and other accidents. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please place the produce 30 cm away from the wall or furniture to avoid damage to the wall or furniture.

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.
- High-temperature air will flow out through outlet (B) during the product working process.

USE

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Note: Manipulate the pot using its handle. Do not touch the pot when it is hot.
- Put the ingredients you want to fry inside the pot (E).
- Never use the frying basket without the rack in it.
- Introduce the pot inside the fryer. Once the pot is properly placed in the main housing, the power light will be illuminated.
- Press the ON/OFF button (1) for 3 seconds to switch on the appliance. The default temperature will be 200°C, and the cooking time 15 minutes.
- Choose the pre-set function and adjust the temperature and time setting if desired.
- Press the ON/OFF button, and the appliance will start operating.
- You can switch off the entire device during cooking by pressing the ON/OFF button for 3 seconds.
- Note: Keep in mind that if the appliance is cool, you should add 3-5 minutes to the cooking time.
- Note: If you want to shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it after 2/3 of the cooking time has been reached.
- The fryer will beep when the cooking time has elapsed.

- You can adjust the temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.
- When finished, remove the pot from the appliance. The appliance will automatically switch off.
- The fan stops working about 20 seconds later.
- If the food is not cooked as desired, switch it on again for a few extra minutes.
- CAUTION: Pot and food will be very HOT.
- Place the pot on a flat surface capable of withstanding high temperatures.
- Steam may escape from the pot depending on the type of ingredients in the air fryer.
- The fan indicator shows when the fan is working.

TIME AND TEMPERATURE

- You can change the time and temperature by using the Time and Temperature setting (4).
- Press the time control button (2) and select cooking time using + and – symbols (4), one minute at a time. Keep the symbol pressed to change fast the time.
- Press the temperature control button (3) and select the cooking temperature using the + and – symbols (4). The temperature will change by 5 °C at a time. Keep the symbol pressed to change the temperature fast. Temperature range: 80 °C – 200 °C.

PRE-SET PROGRAMS

- This appliance has 12 pre-set programs.
- To select a program, press the programs button (5). You can switch from one program to the other by pressing this same button.
- If you wish, you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs using the according icons.
- Once the desired program has been selected, press the ON/OFF button (1) to start the cooking process. You will see that the timer will start running and the fan indicator is moving.
- To change any settings while cooking, first Pause the process, modify the desired setting and then resume the process by pressing start again.
- NOTE: During the cooking phase, you can press the ON/OFF button to stop the appliance. The timer will also stop and display whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.
- The fryer will beep when the cooking time has finished.
- Check to see that the food is cooked. If the food is not cooked as desired, switch it on again for a few extra minutes.

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

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Unplug the appliance from the mains.
- Let it cool down.
- Clean the appliance as it is explained in 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 it.
- 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 that 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.
- None of the parts is suitable for cleaning in the dishwasher.
- The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. Use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- Then dry all parts before their assembly and storage.

RECOMMENDATION TABLE

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

NOTE: These settings are merely indicative. Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150° for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Frozen french fries	500-600	20-25	180-200	Shake
Drumsticks	600-800	23-45	180-200	Shake
Fish	500-600	18-22	180-200	Shake
Shrimp	400-500	18-22	150-180	Shake
Vegetables	300-500	10-15	150-180	Shake
Steak	160-200	18-22	160-180	Shake
Cake	120-160	14-16	160-180	
Biscuits	140-160	13-17	160-180	
Chicken wing	600-800	15-27	170-200	Shake
Peanut	300-500	8-12	180-200	Shake
Sausage	400-600	20-25	190-200	

TROUBLESHOOTING

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

FRITEUSE À AIR LÉVITER DIGITAL 5

DESCRIPTION

- A Panneau de commande tactile
 1. Icône de marche/arrêt
 2. Bouton de contrôle de l'heure
 3. Bouton de contrôle de la température
 4. Durée et température
 5. Bouton de mode préconfiguré
 6. Programmes préconfigurés
 7. Indicateur de ventilateur
- B Sortie d'air
- C Cordon d'alimentation et fiche
- D Panier à friture
- E Grille
- F Poignée du panier

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- N'utilisez pas 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.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Utiliser uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.

- À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.
- Le produit contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne pas le mettre dans l'eau et ne pas le laver à l'eau.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement. Ne pas toucher l'intérieur du produit. Évitez les brûlures.
- Ne pas endommager, tirer fort ou tordre le cordon d'alimentation, et ne pas l'utiliser pour transporter de lourdes charges. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un personnel qualifié pour éviter toute situation dangereuse.
- Veuillez placer le produit à 30 cm du mur ou du meuble pour éviter d'endommager le mur ou le meuble.

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section « Nettoyage ».
- L'air à haute température s'écoulera par la sortie (B) pendant le processus de travail du produit.

UTILISATION

- Déroulez complètement le câble avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Remarque : Note : Manipulez le panier à l'aide de sa poignée. Ne touchez pas le panier lorsqu'il est chaud.
- Placer les ingrédients à frire dans le panier (E)
- N'utilisez jamais le panier à friture sans la grille à l'intérieur.
- Placez le panier dans la friteuse à air. Une fois le panier correctement placé dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF (1) pendant 3 secondes pour mettre l'appareil en marche. La température par défaut sera de 200°C, et le temps de cuisson de 15 minutes.
- Choisissez la fonction préconfigurée et réglez la température et la durée si vous le souhaitez.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF, et l'appareil commencera à fonctionner.
- Vous pouvez éteindre l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson en appuyant sur le bouton ON/OFF pendant 3 secondes.

- Remarque : N'oubliez pas que si l'appareil est froid il faut ajouter 3-5 minutes au temps de cuisson des aliments.
- Remarque : Remarque : Si vous voulez secouer les ingrédients, sortez le panier de l'appareil en utilisant la poignée, et secouez-le lorsque les 2/3 du temps de cuisson sont atteints.
- La friteuse émettra un bip sonore lorsque la cuisson sera terminée
- Vous pouvez ajuster la température ou le temps en fonction de vos goûts pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après avoir retiré le panier du corps.
- Lorsque vous avez terminé, retirez le panier de l'appareil. L'appareil s'éteindra automatiquement.
- Le ventilateur s'arrête de fonctionner 20 secondes plus tard.
- Si les aliments ne sont pas cuits à souhait, rallumez l'appareil pendant quelques minutes.
- ATTENTION : Le panier et ainsi que les aliments sont très chauds.
- Placez le panier sur une surface plane capable de supporter des températures élevées
- Le panier et les ingrédients sont chauds. De la vapeur peut s'échapper de le panier selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse à air.
- L'indicateur de ventilateur indique que le ventilateur fonctionne.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

- Vous pouvez modifier l'heure et la température à l'aide du réglage de l'heure et de la température (4).
- Appuyez sur le bouton de réglage du temps (2) et sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des symboles + et - (4), une minute à la fois. Maintenez le symbole enfoncé pour modifier rapidement le temps.
- Appuyez sur le bouton de réglage de la température (3) et sélectionnez la température de cuisson à l'aide des symboles + et - (4). La température change de 5 °C à la fois. Maintenez le symbole enfoncé pour modifier rapidement la température. Plage de température : 80 °C - 200 °C.

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

- Cet appareil dispose de 12 programmes préconfigurés.
- Pour sélectionner un programme, appuyez sur la touche "Programmes" (5). Vous pouvez passer d'un programme à l'autre en appuyant sur cette même touche.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier les réglages de température et d'heure des programmes préconfigurés à l'aide des icônes correspondantes.

- Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez sur la touche ON/OFF (1) pour lancer le processus de cuisson. Vous verrez que la minuterie commence à fonctionner et que l'indicateur du ventilateur bouge.
- Pour modifier n'importe quel réglage pendant la cuisson, activez le mode pause en touchant l'icône ON/OFF, modifiez les réglages souhaités et relancez la cuisson.
- REMARQUE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur l'icône marche/arrêt pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour reprendre la phase de cuisson.
- La friteuse émettra un bip sonore lorsque la cuisson sera terminée
- Vérifier que les aliments soient cuits correctement. Si les aliments ne sont pas cuits à souhait, rallumez l'appareil pendant quelques minutes.
- Une fois la cuisson terminée, sortez tout le panier de l'appareil. L'appareil s'éteindra automatiquement.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'appareil comme il est expliqué dans la section « Nettoyage ».

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.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits dont le pH est acide ou basique, comme l'eau de Javel, ni de produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Aucune des parties de cet appareil n'est adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle.
- Le panier et la grille de revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Utilisez un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

- Conseil : Si des saletés sont collées à la grille ou au fond de le panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la grille dans le panier et laissez le panier et la grille tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.
- Avant son montage et stockage, veillez à bien sécher toutes les pièces.

TABLEAU DE CONSEIL

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

REMARQUE : 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.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les gros ingrédients.

- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long ; une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.

- Secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation optimise le résultat et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse aérienne quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air.

- Les en-cas qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.

- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.

- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur **150°** pendant 10 minutes maximum.

GUIDE DE CUISINE

Ingrédients	Min-max Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Frites surgelées	500-600	20-25	180-200	Secouer
Cuisses de poulet	600-800	23-45	180-200	Secouer
Poisson	500-600	18-22	180-200	Secouer
Crevettes	400-500	18-22	150-180	Secouer
Légumes	300-500	10-15	150-180	Secouer
Filet	160-200	18-22	160-180	Secouer
Brioche	120-160	14-16	160-180	
Des biscuits	140-160	13-17	160-180	
Aile de poulet	600-800	15-27	170-200	Secouer
Arachide	300-500	8-12	180-200	Secouer
Saucisse	400-600	20-25	190-200	

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil à une prise de terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments frits dans la FRITEUSE À AIR ne sont pas complètement cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température souhaité. Voir la section « Mode d'emploi » du chapitre « Utilisation ».
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur sur le temps de préparation requis. Voir la section « Mode d'emploi » du chapitre « Utilisation ».
La friture n'est pas uniforme.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section « Mode d'emploi » du chapitre « Utilisation ».
Les frites ne sont pas croustillantes.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez légèrement d'huile les snacks pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne peut pas être inséré dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier à frire.	Ne remplissez pas le panier à frire au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans le pot.	Enfoncez la grille dans le panier jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'échappe dans le panier. L'huile produit une fumée blanche, et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

FRITADEIRA DE AR QUENTE LÉVITER DIGITAL 5

DESCRIÇÃO

- A Painel de controlo digital
 1. Botão de ligar/desligar
 2. Botão de controle de tempo
 3. Botão de controle de temperatura
 4. Ajuste de tempo e temperatura
 5. Botão de modo predefinido
 6. Programas predefinidos
 7. Indicador do ventilador
- B Saída de ar
- C Cabo de alimentação e ficha
- D Cesta de fritura
- E Grelha
- F Alça de cesta

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem devidamente encaixados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não use o aparelho 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 pontiagudos sobre o mesmo.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- 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.
- Para orientação, na tabela em anexo são indicadas uma série de receitas que incluem a temperatura de confeção e o tempo de funcionamento do aparelho.
- O produto contém elementos eletrónicos e elementos de aquecimento. Não o coloque dentro de água nem o lave com água.
- Não cobre a entrada e saída de ar durante o processo de funcionamento. Não toque o interior do produto. Evite queimaduras.
- Não danifique, nem puxe com força ou torça o cabo de alimentação, nem o utilize para transportar cargas pesadas, nem o transforme, para evitar descargas elétricas, incêndios e outros acidentes. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou pelo seu representante ou por pessoal qualificado, a fim de evitar situações de perigo.
- Por favor, coloque o produto a 30 cm de distância da parede ou móveis para evitar danos à parede ou móveis.

MODO DE UTILIZAÇÃO

ANTES DE USAR

- 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».
- O ar a altas temperaturas sairá pela abertura (B) durante o processo de funcionamento do produto.

UTILIZAÇÃO

- Desenrole completamente o cabo antes de ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Nota: Manuseie sempre a cesta pela alça. Não toque na cesta quando estiver quente.
- Coloque os ingredientes que deseja fritar dentro da cesta.
- Nunca utilize a cesta de fritar sem a grelha.
- Introduza a cesta dentro da fritadeira. Uma vez que a cesta esteja devidamente colocada no compartimento principal, a luz de alimentação acenderá.
- Pressione o botão ON/OFF (1) durante 3 segundos para ligar o aparelho. A temperatura padrão será de 200°C e o tempo de cozimento de 15 minutos.
- Escolha a função predefinida e ajuste a temperatura e o tempo, se desejar.
- Pressione o botão ON/OFF e o aparelho começará a funcionar.

- Pode desligar todo o aparelho durante a cozedura premindo o botão ON/OFF durante 3 segundos.
- Nota: Tenha em conta que, se o aparelho estiver frio, deverá adicionar mais 3-5 minutos ao tempo de confeção dos alimentos.
- Nota: Nota: Se deseja mexer os ingredientes, retire a cesta do aparelho pela alça e sacuda-o quando tiverem passado 2/3 do tempo de fritura.
- A fritadeira emitirá um apito quando terminar o tempo de fritura.
- Você pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com seu gosto durante o uso. Suas configurações serão mantidas por cerca de um minuto depois que você retirar a cesta do corpo.
- Quando terminar, retire a cesta do aparelho. O aparelho desliga-se automaticamente.
- O ventilador para de funcionar 20 segundos depois.
- Se os alimentos não estiverem ainda ao seu gosto, ligue-o novamente por mais um par de minutos.
- ATENÇÃO: A cesta e os alimentos estarão bastante QUENTES.
- Coloque a cesta em uma superfície plana capaz de suportar altas temperaturas.
- O vapor pode escapar da cesta, dependendo do tipo de ingrediente na fritadeira.
- O indicador do ventilador mostra quando o ventilador está funcionando.

TEMPO E TEMPERATURA

- Você pode alterar o tempo e a temperatura usando a configuração de Tempo e temperatura (4).
- Pressione o botão de controle de tempo (2) e selecione o tempo de cozimento usando os símbolos + e - (4), um minuto de cada vez. Mantenha o símbolo pressionado para alterar rapidamente o tempo.
- Pressione o botão de controle de temperatura (3) e selecione a temperatura de cozimento usando os símbolos + e - (4). A temperatura mudará 5 °C de cada vez. Mantenha o símbolo pressionado para alterar a temperatura rapidamente. Faixa de temperatura: 80 °C – 200 °C.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este aparelho possui 12 programas predefinidos.
- Para selecionar um programa, pressione o botão de programas (5). Você pode alternar de um programa para o outro pressionando este mesmo botão.
- Se desejar, você também pode alterar as configurações de temperatura e tempo para os programas predefinidos usando os ícones correspondentes.

- Uma vez selecionado o programa desejado, pressione o botão ON/OFF (1) para iniciar o processo de cozimento. Você verá que o cronômetro começará a funcionar e o indicador do ventilador está se movendo.
- Para alterar qualquer configuração durante o cozimento, primeiro faça uma pausa no processo, modifique a configuração desejada e depois retome o processo pressionando iniciar novamente.
- NOTA: Durante a operação de fritura, pode premir o botão de ligado/desligado, para parar o aparelho. O temporizador irá parar e mostrar o tempo restante. Prima novamente este botão para reiniciar o funcionamento.
- A fritadeira emitirá um apito quando terminar o tempo de fritura.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos não estiverem ainda ao seu gosto, ligue-o novamente por mais um par de minutos.
- Terminada a cozedura, retire toda a cesta do aparelho. O aparelho desliga-se automaticamente.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Deixe que arrefeça.
- Limpe o aparelho conforme explicado na seção «Limpeza».

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.
- A cesta e a grelha antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

- Limpe a cesta e a grelha com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Use um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.
- Dica: Se houver sujeira grudada na grelha ou no fundo da cesta, encha a cesta com água quente e um pouco de detergente líquido. Coloque a grelha na cesta e deixe a cesta e a grelha de molho por aproximadamente 10 minutos.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

NOTA: Estas configurações são meramente indicativas. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

DICAS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente menor do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparo um pouco maior; uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco menor.
- Agitar ingredientes menores na metade do tempo de preparo otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os ingredientes fiquem fritos de maneira desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
- Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Coloque uma assadeira ou uma assadeira na cesta da airfryer se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150° por até 10 minutos.

GUIA CULINÁRIO

Ingredientes	Min-max Quantidade (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Batatas fritas congeladas	500-600	20-25	180-200	Agitar
Coxas	600-800	23-45	180-200	Agitar
Peixe	500-600	18-22	180-200	Agitar
Camarão	400-500	18-22	150-180	Agitar
Vegetais	300-500	10-15	150-180	Agitar
Filetes	160-200	18-22	160-180	Agitar
Bolachas	120-160	14-16	160-180	
Biscoitos	140-160	13-17	160-180	
Asa de galinha	600-800	15-27	170-200	Agitar
Amendoim	300-500	8-12	180-200	Agitar
Salsicha	400-600	20-25	190-200	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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.	Regule a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.	Coloque lotes menores de ingredientes na cesta. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam mais uniformemente.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Defina a tecla de temperatura para a configuração de temperatura necessária. Consulte a seção «Instruções de uso» no capítulo «Uso».
	O tempo de preparo é muito curto.	Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário. Consulte a seção «Instruções de uso» no capítulo «Uso».
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo.	Os ingredientes que se encontram sobrepostos ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio da preparação. Consulte a seção «Instruções de uso» no capítulo «Uso».
Os fritos não ficam crocantes.	Você usou um tipo de salgadinho feito para ser preparado em fritadeira tradicional.	Use salgadinhos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos salgadinhos para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a cesta para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes na frigideira.	Não encha a frigideira além da indicação MAX.
	A grelha não está colocada corretamente na cesta.	Empurre a grelha para baixo na cesta até que ele não possa se mover mais.
Sai fumo branco do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará na cesta. O óleo produz fumaça branca e a cesta pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado.
	A fritadeira ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é provocado pela gordura aquecida no cesto. Certifique-se de limpar a cesta adequadamente após cada uso.
Batatas fritas são fritas de forma desigual na fritadeira.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
	Você não enxaguou bem os palitos de batata antes de fritá-los.	Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido do lado de fora dos palitos.
Os fritos não ficam crocantes.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

**FRIGGITRICE AD ARIA
LÉVITER DIGITAL 5****DESCRIZIONE**

- A Pannello di controllo digitale
1. Pulsante di accensione/spengimento
 2. Pulsante di controllo dell'ora
 3. Pulsante di controllo della temperatura
 4. Impostazione dell'ora e della temperatura
 5. Pulsante della modalità preimpostata
 6. Programmi preimpostati
 7. Indicatore del ventilatore
- B Uscita dell'aria
- C Cavo di alimentazione e spina
- D Cestino per friggere
- E Griglia
- F Maniglia del cestino

USO E CURA

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non utilizzi l'apparecchio quando è vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il temporizzatore 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.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con 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.

- Orientativamente, nella tabella allegata sono indicate una serie di ricette che comprendono la temperatura di cottura e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.
- Il prodotto contiene elementi elettronici ed elementi di riscaldamento. Non immergerlo né lavarlo con acqua.
- Non coprire l'entrata e l'uscita dell'aria durante il funzionamento. Non toccare l'interno del prodotto. Evitare scottature.
- Non danneggiare, tirare con forza o ritorcere il cavo di alimentazione, NON utilizzarlo per trasportare carichi pesanti o modificarlo, al fine di evitare scariche elettriche, incendi e altri incidenti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo agente di servizio o da personale con qualifiche similari, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Si prega di posizionare il prodotto a 30 cm di distanza dalla parete o dai mobili per evitare di danneggiarli.

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 funzionamento del prodotto, l'aria ad alta temperatura uscirà dalla relativa uscita (B).

USO

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Nota: Muovere il cestino afferrandolo dalla sua maniglia. Non tocchi il cestino quando è caldo.
- Inserire gli ingredienti che si desiderano friggere nel cestino (E).
- Non utilizzi mai il cestino per friggere senza la griglia.
- Inserire il cestino nella friggitrice. Una volta che il cestino è stato posizionato correttamente nell'alloggiamento principale, la spia di alimentazione si accenderà.
- Prema il pulsante ON/OFF (1) per 3 secondi per accendere l'apparecchio. La temperatura predefinita sarà di 200°C e il tempo di cottura di 15 minuti.
- Scegli la funzione preimpostata e regoli la temperatura e l'impostazione dell'ora, se lo desidera.
- Prema il pulsante ON/OFF e l'apparecchio inizierà a funzionare.
- Può spegnere l'intero apparecchio durante la cottura premendo il pulsante ON/OFF per 3 secondi.

- Nota: Bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere 3-5 minuti al tempo di cottura degli alimenti.
- Nota: Nota: se si desiderano mescolare gli ingredienti, estrarre il cestino dall'apparecchio afferrandolo dalla maniglia e mescolare quando si siano raggiunti i 2/3 del tempo di cottura.
- La friggitrice emette un segnale acustico quando il tempo di cottura è trascorso.
- Può regolare la temperatura o il tempo in base ai suoi gusti durante l'uso. Le sue impostazioni saranno mantenute per circa un minuto dopo aver estratto il cestino dal corpo.
- Al termine, rimuova il cestino dall'apparecchio. L'apparecchio si spegnerà automaticamente.
- La ventola smette di funzionare 20 secondi dopo.
- Se gli alimenti non si cucinano come desiderato, riaccendere l'apparecchio per circa due minuti.
- **ATTENZIONE:** Il cestino e gli alimenti saranno molto CALDI.
- Collochiate il cestino su una superficie piana in grado di resistere alle alte temperature.
- Il vapore può fuoriuscire dalla pentola a seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria.
- L'indicatore della ventola mostra quando la ventola è in funzione.

TEMPO E TEMPERATURA

- Può modificare l'ora e la temperatura utilizzando l'impostazione Ora e Temperatura (4).
- Prema il pulsante di regolazione dell'ora (2) e selezioni il tempo di cottura utilizzando i simboli + e - (4), un minuto alla volta. Tenga premuto il simbolo per cambiare velocemente l'ora.
- Prema il pulsante di regolazione della temperatura (3) e selezioni la temperatura di cottura utilizzando i simboli + e - (4). La temperatura cambierà di 5 °C alla volta. Tenga premuto il simbolo per cambiare rapidamente la temperatura. Intervallo di temperatura: 80 °C – 200 °C.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

- Questo apparecchio possiede 12 programmi predefiniti.
- Per selezionare un programma, prema il pulsante Programmi (5). Può passare da un programma all'altro premendo questo stesso pulsante.
- Se lo desidera, può anche modificare le impostazioni della temperatura e dell'ora dei programmi preimpostati utilizzando le icone corrispondenti.
- Una volta selezionato il programma desiderato, prema il pulsante ON/OFF (1) per avviare il processo di cottura.

Vedrà che il timer inizierà a funzionare e l'indicatore della ventola si muoverà.

- Per modificare qualsiasi impostazione durante la cottura, prima metta in pausa il processo, modifichi l'impostazione desiderata e poi riprenda il processo premendo nuovamente Start.
- **NOTA:** Durante la cottura è possibile premere l'icona di accensione/spegnimento per arrestare l'apparecchio. Si arresta anche il temporizzatore e mostra il tempo rimanente. Premere nuovamente questo pulsante per riavviare la fase di cottura.
- Al termine del tempo di cottura la friggitrice emette un segnale acustico.
- Verificare che gli alimenti siano cotti. Se gli alimenti non si cucinano come desiderato, riaccendere l'apparecchio per circa due minuti.
- Una volta terminata la cottura, tolga l'intero cestino dall'apparecchio. L'apparecchio si spegnerà automaticamente.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Lasciare che si raffreddi.
- Pulisca l'apparecchio come spiegato nella sezione «Pulizia».

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- Nessuna delle parti che compongono questo apparato è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.
- Il cestino e la griglia con rivestimento antiaderente. Non utilizzi utensili da cucina in metallo o materiali detersivi abrasivi per pulirli, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Pulisca il cestino e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Utilizzi un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

- Suggerimento: Se lo sporco è attaccato alla griglia o al fondo del cestino, riempi il cestino di acqua calda con un po' di detersivo. Metta la rastrelliera nel cestino e lasci che il cestino e la griglia si impregnino per circa 10 minuti.
- Pulisca l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulisca l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

La tabella seguente la aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

NOTA: Queste impostazioni sono puramente indicative. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.

- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo; una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e può aiutare a prevenire una frittura non uniforme.
- Aggiunga un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Frigga gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non prepari nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi, come le salsicce.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Collochi una teglia o una pirofila nel cestino della friggitrice ad aria se desidera cuocere una torta o una quiche o se desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Può anche utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, imposti la temperatura a **150°** per un massimo di 10 minuti.

GUIDA PER LA COTTURA

Ingredienti	Min-max Quantità (g)	Tempo (min)	Temp. (°C)	Agitare
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Patatine fritte congelate	500-600	20-25	180-200	Agitare
Cosce	600-800	23-45	180-200	Agitare
Pesce	500-600	18-22	180-200	Agitare
Gamberi	400-500	18-22	150-180	Agitare
Verdure	300-500	10-15	150-180	Agitare
Filetto	160-200	18-22	160-180	Agitare
Torta	120-160	14-16	160-180	
Biscotti	140-160	13-17	160-180	
Ala di pollo	600-800	15-27	170-200	Agitare
Arachidi	300-500	8-12	180-200	Agitare
Salsiccia	400-600	20-25	190-200	

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio a una presa con presa a terra.
	Non ha impostato il timer.	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Metta nel cestino piccoli lotti di ingredienti. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare il tasto temperatura sull'impostazione di temperatura desiderata. Vedere la sezione "Istruzioni per l'uso" nel capitolo "Uso".
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto. Vedere la sezione "Istruzioni per l'uso" nel capitolo "Uso".
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Istruzioni per l'uso" nel capitolo "Uso".
I fritti non sono croccanti.	Ha utilizzato un tipo di snack destinato ad essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzi degli snack da forno o spennelli leggermente dell'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere la padella nell'apparecchio in modo corretto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempi il cestino di frittura oltre l'indicazione MAX.
	La griglia non è stata posizionata correttamente nel cestino.	Spinga la griglia verso il cestino nella pentola fino a quando non potrà più muoversi.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando frigge ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce del cestino. L'olio produce fumo bianco e il cestino potrebbe riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato.
	Nel cestino ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nel secchiello. Si assicuri di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non ha usato il tipo di patata giusto.	Utilizzi patate fresche e si assicuri che rimangano sode durante la frittura.
	Non ha sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacqui bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Si assicuri di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagli i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiunga un po' più di olio per un risultato più croccante.

**FREGIDORA D'AIRE
LÉVITER DIGITAL 5****DESCRIPCIÓ**

- A Panell de control digital
 1. Botó d'encesa/apagada
 2. Botó de control del temps
 3. Botó de control de temperatura
 4. Configuració de l'hora i la temperatura
 5. Botó de mode preestablert
 6. Programes preestablerts
 7. Indicador de ventilador
- B Sortida d'aire
- C Cable d'alimentació i endoll
- D Cistella de fregir
- E Reixeta
- F Nansa de cistella

ÚS I CURA

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que s'hi adjunten són defectuosos. Substituïu-los immediatament.
- No utilitzeu l'aparell quan estigui buit.
- No utilitzeu l'aparell si l'interruptor temporitzador no funciona correctament.
- No moveu l'aparell mentre s'utilitza.
- Per mantenir el tractament antiadherent en bon estat, no utilitzeu estris metàl·lics ni punxeguts.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Desendolieu l'aparell quan no s'utilitzi i abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Emmagatzemu aquest aparell fora de l'abast de nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o psíquics reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- No emmagatzemu ni transporteu l'aparell si encara és calent.
- No deixeu mai l'aparell connectat i desatès si no s'utilitza. Això estalvia energia i allarga la vida de l'aparell.
- Utilitzeu només estris adequats per suportar altes temperatures.

- Com a referència, a la taula annexa trobareu una recomanació sobre la temperatura i el temps de cocció de diversos àpats.
- El producte conté elements electrònics i elements de calefacció. No el poseu en aigua ni el renteu amb aigua.
- No tapeu l'entrada i sortida d'aire durant el procés de funcionament. No toqueu l'interior del producte. Eviteu cremar-vos.
- No danyeu, estireu o gireu fortament el cable d'alimentació, ni l'utilitzeu per transportar càrregues pesades, ni el transformeu, per evitar descàrregues elèctriques, incendis i altres accidents. Si el cable de subministrament està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades similars per evitar un perill.
- Si us plau, col·loqueu el producte a 30 cm de distància de la paret o dels mobles per evitar danys a la paret o als mobles.

INSTRUCCIONS D'ÚS**ABANS DEL SEU ÚS**

- Assegureu-vos que s'ha eliminat del tot l'embalatge del producte.
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les parts que entraran en contacte amb els aliments de la manera descrita a la secció de «Neteja».
- L'aire d'alta temperatura sortirà per la sortida (B) durant el procés de treball del producte.

ÚS

- Desenrotlleu el cable completament abans de connectar-lo.
- Endolieu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Nota: Manipuleu la cistella amb la seva nansa. No toqueu la cistella quan estigui calenta.
- Poseu els ingredients que vulgueu fregir dins de la cistella (E).
- No utilitzeu mai la cistella de fregir sense la reixeta.
- Introduïu la cistella dins de la fregidora. Un cop la cistella estigui col·locada correctament a la carcassa principal, la llum d'alimentació s'il·luminarà.
- Premeu el botó ON/OFF (1) durant 3 segons per encendre l'aparell. La temperatura per defecte serà de 200°C, i el temps de cocció de 15 minuts.
- Trieu la funció preestablerta i ajusteu la temperatura i l'hora si ho desitja.
- Premeu el botó ON/OFF i l'aparell començarà a funcionar.
- Podeu apagar tot el dispositiu durant la cocció prement el botó ON/OFF durant 3 segons.

- Nota: Tingueu en compte que si l'aparell està fred, heu d'afegir 3-5 minuts al temps de cocció.
- Nota: Nota: si voleu remenar els ingredients, traieu la cistella de l'aparell per la nansa, i remeneu-la després d'haver arribat a 2/3 del temps de cocció.
- La fregidora emetrà un so quan hagi acabat el temps de cocció.
- Podeu ajustar la temperatura o el temps segons el vostre gust durant l'ús. La vostra configuració es mantindrà durant aproximadament un minut després de treure la cistella del cos.
- En acabar, traieu la cistella de l'aparell. L'aparell s'apagarà automàticament.
- El ventilador deixa de funcionar 20 segons després.
- Si el menjar no queda cuinat com es desitja, torneu-lo a engegar durant un parell de minuts.
- ATENCIÓ: La cistella i el menjar estaran molt CALENTS.
- Col·loca la cistella sobre una superfície plana capaç de suportar altes temperatures.
- Pot sortir vapor de la cistella segons el tipus d'ingredients de la fregidora.
- L'indicador del ventilador mostra quan el ventilador funciona.

TEMPS I TEMPERATURA

- Podeu canviar l'hora i la temperatura mitjançant la configuració de Temps i temperatura (4).
- Premeu el botó de control del temps (2) i seleccioneu el temps de cocció amb els símbols + i - (4), un minut a la vegada. Mantingueu premut el símbol per canviar ràpidament l'hora.
- Premeu el botó de control de temperatura (3) i seleccioneu la temperatura de cocció amb els símbols + i - (4). La temperatura canviarà 5 °C alhora. Mantingueu premut el símbol per canviar la temperatura ràpidament. Rang de temperatura: 80 °C – 200 °C.

PROGRAMES PREESTABLERTS

- Aquest aparell té 12 programes preestablerts.
- Per seleccionar un programa, premeu el botó de programes (5). Podeu canviar d'un programa a un altre prement aquest mateix botó.
- Si ho desitja, també podeu canviar la configuració de temperatura i hora dels programes preestablerts mitjançant les icones corresponents.
- Un cop seleccionat el programa desitjat, premeu el botó ON/OFF (1) per iniciar el procés de cocció. Veureu que el temporitzador començarà a funcionar i l'indicador del ventilador es mou.
- Per canviar qualsevol paràmetre durant la cocció, primer poseu en pausa el procés, modifiqueu la configuració

desitjada i, a continuació, reinicieu el procés prement Start de nou.

- NOTA: Durant la fase de cocció, podeu prémer la icona d'encesa / apagada per aturar l'aparell. El temporitzador també s'aturarà i mostrarà el temps que quedi. Torneu a prémer aquest botó per reprendre la fase de cocció.
- La fregidora emetrà un so quan hagi acabat el temps de cocció.
- Comproveu que el menjar estigui cuit. Si el menjar no queda cuinat com es desitja, torneu-lo a engegar durant un parell de minuts.
- Un cop acabada la cocció, traieu tota la cistella de l'aparell. L'aparell s'apagarà automàticament.

UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL:

- Desendolleu l'aparell.
- Deixeu-lo refredar.
- Netegeu l'aparell tal com s'explica a la secció de «Neteja».

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu-lo refredar abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de líquid de rentat i després eixugueu-lo.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o base, com ara lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No submergeiu mai l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- És recomanable netejar l'aparell regularment i treure qualsevol reste d'aliment.
- Si l'aparell no està en bon estat de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell i podria arribar a ser insegur d'utilitzar.
- Cap de les peces és adequada per a la neteja al rentaplats.
- La cistella i la reixeta antiadherent. No utilitzeu estris de cuina metàl·lics ni materials de neteja abrasius per netejar-los, ja que això podria danyar el recobriments antiadherent.
- Netegeu la cistella i la reixeta amb aigua calenta, una mica de líquid per rentar i una esponja no abrasiva. Utilitzeu un líquid desgreixant per eliminar la brutícia restant.
- Consell: Si s'ha enganxat brutícia a la reixeta o al fons de la cistella, ompliu la cistella amb aigua calenta amb una mica de líquid per rentar. Poseu la reixeta a la cistella i

deixeu que la cistella i la reixeta remullin durant 10 minuts aproximadament.

- Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
- Netegeu l'element de calefacció amb un raspall de neteja per eliminar qualsevol residu d'aliment.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

TAULA DE RECOMANACIÓ

La taula següent us ajudarà a seleccionar la configuració bàsica dels ingredients.

NOTA: Aquests paràmetres són merament orientatius. Els aliments poden variar en origen, mida, forma i marca, per la qual cosa no podem garantir la millor configuració per a cap aliment en concret.

CONSELLS

- Els ingredients més petits solen requerir un temps de preparació una mica més curt que els ingredients més grans.

- Una quantitat més gran d'ingredients només requereix un temps de preparació una mica més llarg; una quantitat menor d'ingredients només requereix un temps de preparació una mica més curt.

- Agitar els ingredients més petits a la meitat del temps de preparació optimitza el resultat i pot ajudar a evitar ingredients fregits de manera desigual.

- Afegiu una mica d'oli a les patates fresques per obtenir un resultat cruixent. Fregiu els vostres ingredients a la fregidora d'aire en pocs minuts després d'afegir l'oli.

- No prepareu ingredients extremadament grassos, com ara salsitxes, a la fregidora.

- Els aperitius que es poden preparar al forn també es poden preparar a la fregidora.

- La quantitat òptima per preparar patates fregides cruixents és de 500 grams.

- Col·loqueu un motlle o una safata de forn a la cistella de la fregidora si voleu coure un pastís o quiche o si voleu fregir ingredients fràgils o farcits.

- També podeu utilitzar la fregidora d'aire per reescalfar els ingredients. Per reescalfar els ingredients, ajusteu la temperatura a 150° durant un màxim de 10 minuts.

GUIA DE CUINA

Ingredients	Mín. Màx. Quantitat (g)	Temps (min)	Temp. (°C)	Sacsejar
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Patates fregides congelades	500-600	20-25	180-200	Sacsejar
Cuixes	600-800	23-45	180-200	Sacsejar
Peix	500-600	18-22	180-200	Sacsejar
Gambes	400-500	18-22	150-180	Sacsejar
Verdures	300-500	10-15	150-180	Sacsejar
Bistec	160-200	18-22	160-180	Sacsejar
Pastís	120-160	14-16	160-180	
Galetes	140-160	13-17	160-180	
Aletes de pollastre	600-800	15-27	170-200	Sacsejar
Cacahuets	300-500	8-12	180-200	Sacsejar
Salxixa	400-600	20-25	190-200	

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
La FREGIDORA no funciona.	L'aparell no està endollat.	Poseu l'endoll de xarxa en una presa de paret de terra.
	No heu configurat el temporitzador.	Ajusteu la tecla del temporitzador al temps de preparació necessari per encendre l'aparell.
Els ingredients fregits amb la fregidora d'aire no estan fets.	La quantitat d'ingredients a la cistella és massa gran.	Poseu lots més petits d'ingredients a la cistella. Els lots més petits es fregeixen de manera més uniforme.
	La temperatura ajustada és massa baixa.	Establiu la tecla de temperatura a la configuració de temperatura requerida. Vegeu la secció «Instruccions d'ús» al capítol «Ús».
	El temps de preparació és massa curt.	Ajusteu el temporitzador al temps de preparació requerit. Vegeu la secció «Instruccions d'ús» al capítol «Ús».
Els ingredients es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	Alguns tipus d'ingredients s'han de sacsejar a la meitat del temps de preparació.	Els ingredients que es troben sobre o entre ells (p. ex. patates fregides) s'han de sacsejar a la meitat del temps de preparació. Vegeu la secció «Instruccions d'ús» al capítol «Ús».
Els aperitius fregits no queden cruixents quan surten de la FREGIDORA.	Heu utilitzat un tipus de berenar pensat per ser preparat en una fregidora tradicional.	Utilitzeu aperitius al forn o raspalleu lleugerament una mica d'oli sobre els aperitius per obtenir un resultat més cruixent.
No puc lliscar correctament la paella a l'aparell.	Hi ha massa ingredients a la cistella.	No ompliu la cistella més enllà de la indicació MAX.
	La reixeta no està col·locada correctament a la cistella.	Empenyeu la reixeta cap avall a la cistella fins que no es pugui moure més.
Surt fum blanc de l'aparell.	Esteu preparant ingredients greixosos.	Quan fregiu ingredients greixosos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtrarà a la cistella. L'oli produeix fum blanc i la cistella pot escalfar-se més de l'habitual. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	La cistella encara conté residus de greix d'ús anterior.	El fum blanc és causat per l'escalfament del greix a la cubeta. Assegureu-vos de netejar la cistella correctament després de cada ús.
Les patates fregides fresques es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	No heu utilitzat el tipus de patata adequat.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantinguin fermes durant el fregit.
	No heu esbandit bé les patates abans de fregir-los.	Esbandiu bé les patates per eliminar el midó de l'exterior dels bastonets.
Les patates fregides no queden cruixents quan surten de la FREGIDORA.	El cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i aigua de les patates fregides.	Assegureu-vos d'assecar bé les patates abans d'afegir l'oli.
		Talleu les patates més fines per obtenir un resultat més cruixent.
		Afegiu-hi una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

HEISSLUFTFRITTEUSE LÉVITER DIGITAL 5

BESCHREIBUNG

- A Digitale Bedienertafel
 1. EIN/AUS-Taste
 2. Zeitsteuertaste
 3. Temperaturregeltaste
 4. Zeit- und Temperatureinstellung
 5. Voreingestellte Modustaste
 6. Voreingestellte Programme
 7. Lüfteranzeige
- B Luftaustritt
- C Stromkabel und Stecker
- D Bratkorb
- E Gestell
- F Korbgriff

ANWENDUNG UND PFLEGE

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zeitschaltuhr nicht richtig funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Um die Antihafbeschichtung in gutem Zustand zu halten, verwenden Sie keine metallischen oder spitzen Utensilien darauf.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- 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 eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger 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.

- In der beigelegten Tabelle finden Sie eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu Temperatur und Dauer der Zubereitung.
- Das Produkt enthält Elektronik und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser ab.
- Decken Sie den Lufterlass und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Produkts. Verbrühungen vermeiden.
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht gewaltsam daran, verdrehen Sie es nicht zum Tragen schwerer Lasten und verändern Sie es nicht, um Stromschläge, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie das Produkt 30 cm von der Wand oder den Möbeln weg, um Beschädigungen an der Wand oder den Möbeln zu vermeiden.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR GEBRAUCH

- 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.
- Während des Betriebs des Produkts wird Luft mit hoher Temperatur aus dem Auslass geblasen.

VERWENDUNG

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Bemerkung: Fassen Sie die Korb an ihrem Griff an. Berühren Sie die Korb, wenn er heiß ist.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in die Korb (E).
- Verwenden Sie den Bratkorb niemals ohne die gestell darin.
- Setzen Sie die Korb in die Fritteuse ein. Sobald der Korb richtig im Hauptgehäuse platziert ist, leuchtet das Leistungslicht.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1) für 3 Sekunden, um das Gerät einzuschalten. Die Standardtemperatur beträgt 200°C und die Garzeit 15 Minuten.
- Wählen Sie die voreingestellte Funktion und passen Sie die Temperatur- und Zeiteinstellung auf Wunsch an.
- Drücken Sie die ON/OFF-Taste und das Gerät wird in Betrieb genommen.

- Sie können das gesamte Gerät während des Kochens ausschalten, indem Sie die ON/OFF-Taste für 3 Sekunden drücken.
- **Bemerkung:** Wenn das Gerät kalt ist, berücksichtigen Sie bitte, dass Sie 3-5 Minuten zu der Zubereitungszeit hinzuzählen müssen.
- **Bemerkung:** Hinweis: Wenn Sie die Zutaten schütteln möchten, nehmen Sie die Wanne am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn, wenn 2/3 der Garzeit erreicht sind.
- Die Fritteuse piept, wenn die Zubereitungszeit Beendigung des.
- Sie können die Temperatur oder Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen werden für etwa eine Minute beibehalten, nachdem Sie den Korb aus dem Körper gezogen haben.
- Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- Der Lüfter funktioniert 20 Sekunden später nicht mehr.
- Wenn die Speisen nicht wie gewünscht garen, schalten Sie das Gerät einige Minuten lang erneut ein.
- **VORSICHT:** Die Korb und die Lebensmittel werden sehr HEISS sein.
- Stellen Sie die Korb auf eine ebene Fläche, die hohen Temperaturen standhält.
- Je nach Art der Zutaten in der Luftfritteuse kann Dampf aus dem Korb entweichen.
- Die Lüfteranzeige zeigt an, wann der Lüfter arbeitet.

ZEIT UND TERMPERATUR

- Sie können die Zeit und Temperatur über die Einstellung Zeit und Temperatur (4) ändern.
- Drücken Sie die Zeitsteuerungstaste (2) und wählen Sie mit + und – Symbolen (4) eine Minute nach der anderen die Garzeit aus. Halten Sie das Symbol gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern.
- Drücken Sie die Temperiertaste (3) und wählen Sie die Gartemperatur mit den Symbolen + und – (4). Die Temperatur ändert sich um jeweils 5 oC. Halten Sie das Symbol gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperaturbereich: 80 °C – 200 °C.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

- Dieses Gerät verfügt über 12 voreingestellte Programme.
- Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die Taste Programme (5). Sie können von einem Programm zum anderen wechseln, indem Sie diese Taste drücken.
- Wenn Sie möchten, können Sie auch die Temperatur- und Zeiteinstellungen für die voreingestellten Programme über die entsprechenden Symbole ändern.
- Nachdem das gewünschte Programm ausgewählt wurde, drücken Sie die ON/OFF-Taste (1), um den Garvorgang

zu starten. Sie werden sehen, dass der Timer zu laufen beginnt und sich die Lüfteranzeige bewegt.

- Um Einstellungen während des Garens zu ändern, pausieren Sie zuerst den Prozess, ändern Sie die gewünschte Einstellung und setzen Sie den Prozess dann durch erneutes Drücken auf Start fort.
- **BEMERKUNG:** Während des Garvorgangs können Sie das Symbol EIN/AUS drücken, um das Gerät zu stoppen. Der Timer stoppt ebenfalls und zeigt die verbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um die Kochphase fortzusetzen.
- Die Fritteuse piept, wenn die Zubereitungszeit Beendigung des.
- Vergewissern Sie sich, dass das Essen fertig gegart ist. Wenn die Speisen nicht wie gewünscht garen, schalten Sie das Gerät einige Minuten lang erneut ein.
- Nach dem Garen den ganzen Korb aus dem Gerät nehmen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS

- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt «Reinigung» erläutert.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Kein Teil dieses Geräts ist zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Der Korb und das Antihafbeschichtungsgestell. Verwenden Sie keine Küchengeräte aus Metall oder abrasive Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Reinigen Sie den Korb und das Gestell mit heißem Wasser, etwas Spülflüssigkeit und einem nicht abrasiven

Schwamm. Verwenden Sie eine Entfettungsflüssigkeit, um restlichen Schmutz zu entfernen.

- Tipp: Wenn Schmutz am Gestell oder am Korb haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser mit etwas Spülflüssigkeit. Stellen Sie das Gestell in den Korb und lassen Sie Korb und Gestell etwa 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht abrasiven Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die Zutaten auszuwählen.

BEREMKUNG: Diese Einstellungen sind lediglich Richtwerte. Lebensmittel können in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, so dass wir keine Garantie für die besten Einstellungen für ein bestimmtes Lebensmittel geben können.

TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen meist eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

- Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit; eine geringere Menge an Zutaten benötigt nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu verhindern.
- Gib etwas Öl zu frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach der Zugabe des Öls in der Luftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Luftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Luftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Legen Sie eine Backform oder Ofenschale in den Luftfritteusekorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Luftfritteuse auch verwenden, um Zutaten aufzuwärmen. Zum Erhitzen der Zutaten die Temperatur auf 150° für bis zu 10 Minuten einstellen.

BRATANLEITUNG

Zutaten	Min.-Max. Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Shake
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Gefrorene Pommes frites	500-600	20-25	180-200	Shake
Schenkel	600-800	23-45	180-200	Shake
Fisch	500-600	18-22	180-200	Shake
Garnelen	400-500	18-22	150-180	Shake
Gemüse	300-500	10-15	150-180	Shake
Filet	160-200	18-22	160-180	Shake
Zwieback	120-160	14-16	160-180	
Kekse	140-160	13-17	160-180	
Hähnchenflügel	600-800	15-27	170-200	Shake
Erdnuss	300-500	8-12	180-200	Shake
Wurst	400-600	20-25	190-200	

PROBLEMLÖSUNG

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.	Stellen Sie die Timertaste auf die erforderliche Vorbereitungszeit zum Einschalten des Geräts ein.
Die mit der Luftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Kleinere Mengen Zutaten in den Korb geben. Kleinere Mengen lassen sich besser schütteln und gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung ein. Siehe Abschnitt «Gebrauchsanweisung» im Kapitel «Gebrauch».
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein. Siehe Abschnitt «Gebrauchsanweisung» im Kapitel «Gebrauch».
Die Zutaten werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Über- oder übereinanderliegende Zutaten (z.B. Pommes Frites) müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt «Gebrauchsanweisung» im Kapitel «Gebrauch».
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Indikation hinaus.
	Das Gestell ist nicht richtig im Korb platziert.	Schieben Sie das Gestell nach unten in den Korb, bis es sich nicht weiter bewegen kann.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Luftfritteuse braten, tritt eine große Menge Öl in den Korb aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann sich stärker als üblich erwärmen. Dies beeinflusst weder das Gerät noch das Ergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Fett verursacht, das in der Wanne erhitzt wird. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes werden ungleichmäßig in der Luftfritteuse gebraten.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstangen nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben.	Spülen Sie die Kartoffelstangen richtig aus, um Stärke von der Außenseite der Stangen zu entfernen.
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstangen richtig trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneide die Kartoffelstangen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

**AIRFRYER
LÉVITER DIGITAL 5****OMSCHRIJVING**

- A Digitaal bedieningspaneel
1. Aan/uit-knop
 2. Tijdregeltoets
 3. Temperatuurregelknop
 4. Tijd- en temperatuurinstelling
 5. Vooraf ingestelde modusknop
 6. Vooraf ingestelde programma's
 7. Ventilatorindicator
- B Luchtuitlaat
- C Stroomkabel en stekker
- D Koekenmand
- E Rek
- F Mandgreep

GEBRUIK EN VERZORGING

- Verleng de voedingskabel van het apparaat volledig voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed gemonteerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de accessoires die erop zijn bevestigd defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet als de timerschakelaar niet goed werkt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Om de antiaanbaklaag in goede staat te houden, mag u er geen metalen of puntig keukengerei op gebruiken.
- Forceer de werkcapaciteit van het apparaat niet.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet wanneer het niet in gebruik is en voordat u begint met schoonmaken.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/ of personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog warm is.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik alleen gereedschap dat geschikt is voor hoge temperaturen.

- Ter referentie vindt u in de bijgevoegde tabel een aanbeveling over de bereidingstemperatuur en de kooktijd voor verschillende maaltijden.
- Het product bevat elektronische elementen en verwarmingselementen. Leg het niet in water en was het niet met water.
- Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af tijdens het gebruik. Raak de binnenkant van het product niet aan. Voorkom brandwonden.
- Beschadig het netsnoer niet, trek er niet hard aan of draai het niet, gebruik het niet om zware lasten te dragen of transformeer het niet om elektrische schokken, brand en andere ongelukken te voorkomen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of vergelijkbare gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- Plaats de producten op 30 cm afstand van de muur of het meubilair om schade aan de muur of het meubilair te voorkomen.

GEBRUIKSAANWIJZING**VOOR GEBRUIK**

- Zorg ervoor dat de volledige verpakking van het product is verwijderd.
- Voordat u het product voor het eerst gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".
- Tijdens het werkproces van het product zal lucht op hoge temperatuur via de uitlaat (B) naar buiten stromen.

GEBRUIK

- Rol de kabel volledig uit voordat u deze aansluit.
- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
- Opmerking: Manipuleer de pot met het handvat. Raak de pan niet aan als deze heet is.
- Doe de ingrediënten die je wilt bakken in de pan (E).
- Gebruik het frituurmandje nooit zonder het rooster erin.
- Plaats de pan in de friteuse. Zodra de pot correct in de hoofdbehuizing is geplaatst, gaat het voedingslampje branden.
- Druk gedurende 3 seconden op de AAN/UIT toets (1) om het apparaat in te schakelen. De standaard temperatuur is 200°C, en de kooktijd 15 minuten.
- Kies de vooraf ingestelde functie en pas desgewenst de temperatuur en de tijdsinstelling aan.
- Druk op de toets ON/OFF en het apparaat begint te werken.
- U kunt het hele apparaat tijdens het koken uitschakelen door 3 seconden op de AAN/UIT-knop te drukken.

- Opmerking: Houd er rekening mee dat als het apparaat is afgekoeld, u 3-5 minuten aan de kooktijd moet toevoegen.
- Opmerking: Let op: als je de ingrediënten wilt schudden, trek dan de pan aan de handgreep uit het apparaat en schud deze nadat 2/3 van de kooktijd is bereikt.
- De friteuse piept wanneer de kooktijd is afgelopen.
- U kunt de temperatuur of tijd tijdens het gebruik aanpassen aan uw smaak. Uw instellingen blijven ongeveer een minuut bewaard nadat u de pot uit het lichaam hebt getrokken.
- Haal de pan uit het apparaat als u klaar bent. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- De ventilator stopt 20 seconden later met werken.
- Als het eten niet naar wens gaar is, zet het dan weer een paar minuten aan.
- VOORZICHTIGHEID: De pot en het eten zullen erg HEET zijn.
- Plaats de pan op een vlakke ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Er kan stoom uit de pan ontsnappen, afhankelijk van het soort ingrediënten in de air fryer.
- De ventilatorindicator geeft aan wanneer de ventilator werkt.

TIJD EN TEMPERATUUR

- U kunt de tijd en de temperatuur wijzigen met behulp van de instelling Tijd en Temperatuur (4).
- Druk op de tijdregelknop (2) en selecteer de kooktijd met de symbolen + en - (4), één minuut per keer. Houd het symbool ingedrukt om de tijd snel te veranderen.
- Druk op de temperatuurregelknop (3) en selecteer de kooktemperatuur met de symbolen + en - (4). De temperatuur verandert telkens met 5 °C. Houd het symbool ingedrukt om de temperatuur snel te veranderen. Temperatuurbereik: 80 °C – 200 °C.

VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

- Dit apparaat heeft 12 vooraf ingestelde programma's.
- Om een programma te selecteren, drukt u op de programmaknop (5). U kunt van het ene naar het andere programma overschakelen door op deze zelfde knop te drukken.
- Desgewenst kunt u ook de temperatuur- en tijdstellingen voor de vooraf ingestelde programma's wijzigen met behulp van de betreffende pictogrammen.
- Zodra het gewenste programma is gekozen, drukt u op de AAN/UIT toets (1) om het kookproces te starten. U zult zien dat de timer begint te lopen en de ventilatorindicator beweegt.
- Om tijdens het koken instellingen te wijzigen, moet u het proces eerst pauzeren, de gewenste instelling wijzigen

en vervolgens het proces hervatten door opnieuw op start te drukken.

- **OPMERKING:** Tijdens de kookfase kunt u op het aan/uit-pictogram drukken om het apparaat te stoppen. De timer stopt ook en geeft de resterende tijd weer. Druk nogmaals op deze knop om de kookfase te hervatten.
- De friteuse piept wanneer de kooktijd is afgelopen.
- Controleer of het eten gaar is. Als het eten niet naar wens gaar is, zet het dan weer een paar minuten aan.
- Neem na afloop van het koken de hele pan uit het apparaat. Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het even afkoelen.
- Maak het apparaat schoon zoals uitgelegd in het hoofdstuk "Reiniging"

REINIGING

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH, zoals bleekmiddel of schuurmiddelen, om het apparaat te reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Het is raadzaam het apparaat regelmatig te reinigen en eventueel achtergebleven etenswaren te verwijderen.
- Als het apparaat niet in goede staat verkeert, kan het oppervlak verslechteren en onverbiddelijk van invloed zijn op de levensduur van het apparaat en kan het onveilig worden om te gebruiken.
- Geen van de onderdelen is geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- De pan en het rooster met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Maak de pot en het rek schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Gebruik een ontvettingsvloeistof om het resterende vuil te verwijderen.
- Tip: Als er vuil aan het rek of de bodem van de pan vastzit, vult u de pan met heet water met wat afwasmiddel. Leg het rek in de pot en laat de pot en het rek ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.

- Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.
- Droog vervolgens alle onderdelen af voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.

TABEL MET AANBEVELINGEN

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

OPMERKING: Deze instellingen zijn slechts indicatief. Voedsel kan variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, dus we kunnen niet de beste instellingen voor specifieke voedingsmiddelen garanderen.

TIPS

- Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd; een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.

- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het resultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de luchtfriteuse binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de luchtfriteuse.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de air fryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje van de air fryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de luchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op **150°** gedurende maximaal 10 minuten.

KOOKGIDS

Ingrediënten	Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temp. (°C)	Schudden
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Bevroren frietjes	500-600	20-25	180-200	Schudden
Trommelstokken	600-800	23-45	180-200	Schudden
Vis	500-600	18-22	180-200	Schudden
Garnalen	400-500	18-22	150-180	Schudden
Groenten	300-500	10-15	150-180	Schudden
Biefstuk	160-200	18-22	160-180	Schudden
Taart	120-160	14-16	160-180	
Koekjes	140-160	13-17	160-180	
Kippenvleugel	600-800	15-27	170-200	Schudden
Pinda	300-500	8-12	180-200	Schudden
Worst	400-600	20-25	190-200	

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De AIR FRYER werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Zet de timertoets op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de luchtfriteuse worden gebakken zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	Doe kleinere partijen ingrediënten in het mandje. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de temperatuuroets op de gewenste temperatuurinstelling. Zie paragraaf "Gebruiksaanwijzing" in het hoofdstuk "Gebruik".
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd. Zie paragraaf "Gebruiksaanwijzing" in het hoofdstuk "Gebruik".
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de air fryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie paragraaf "Gebruiksaanwijzing" in het hoofdstuk "Gebruik".
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de AIR FRYER komen.	U hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om in een traditionele frituurpan te worden bereid.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Vul de braadpan niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het rek is niet correct in de pot geplaatst.	Duw het rek in de pan totdat het niet verder kan.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten in de air fryer bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook, en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het toestel of het resultaat.
	De pot bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse friet wordt ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	U hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat u ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de AIR FRYER komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

**FRIGIDER DE AER
LÉVITER DIGITAL 5****DESCRIERE**

- A Panou de control digital
 1. Butonul de pornire/oprire
 2. Butonul de control al timpului
 3. Butonul de control al temperaturii
 4. Setarea timpului și a temperaturii
 5. Butonul pentru modul de presetare
 6. Programe prestabilite
 7. Indicator ventilator
- B Ieșire de aer
- C Cablu de alimentare și fișă
- D Coș de prăjire
- E Rack
- F Mâner de coș

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul când este goal.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul temporizator nu funcționează corect.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Pentru a păstra tratamentul antiaderent în stare bună, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite pe el.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat și înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați sau transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Utilizați numai ustensile adecvate pentru a suporta temperaturi ridicate.

- Ca referință, în tabelul anexat veți găsi o recomandare privind temperatura și timpul de gătire pentru mai multe mese.
- Produsul conține elemente electronice și elemente de încălzire. Nu-l introduceți în apă și nu-l spălați cu apă.
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer în timpul procesului de funcționare. Nu atingeți interiorul produsului. Evitați arsurile.
- Nu deteriorați, nu trageți sau răsușiți puternic cablul de alimentare, nu îl utilizați pentru a transporta sarcini grele și nu îl transformați pentru a evita șocurile electrice, incendiile și alte accidente. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.
- Vă rugăm să plasați produsul la o distanță de 30 cm de perete sau de mobilă pentru a evita deteriorarea acestora.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE**

- Asigurați-vă că întregul ambalaj al produsului a fost îndepărtat.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea "Curățare".
- Aerul la temperatură ridicată va ieși prin ieșirea (B) în timpul procesului de prelucrare a produsului.

UTILIZAȚI

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Notă: Manipulați vasul folosind mânerul acestuia. Nu atingeți oala când este fierbinte.
- Puneți ingredientele pe care doriți să le prăjiți în interiorul vasului (E).
- Nu folosiți niciodată coșul de prăjire fără suportul din el.
- Introduceți vasul în interiorul friteuzei. Odată ce vasul este plasat în mod corespunzător în carcasa principală, lumina de alimentare se va aprinde.
- Apăsăți butonul ON/OFF (1) timp de 3 secunde pentru a porni aparatul. Temperatura implicită va fi de 200°C, iar timpul de gătire de 15 minute.
- Alegeți funcția prestabilită și reglați temperatura și timpul, dacă doriți.
- Apăsăți butonul ON/OFF, iar aparatul va începe să funcționeze.
- Puteți opri întregul aparat în timpul gătitului, apăsând butonul ON/OFF timp de 3 secunde.

- Notă: Rețineți că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3-5 minute la timpul de gătire.
- Notă: Notă: dacă doriți să scuturați ingredientele, scoateți vasul din aparat de mâner și scuturați-l după ce s-au atins 2/3 din timpul de gătire.
- Prăjitorul va emite un semnal sonor atunci când timpul de gătire s-a încheiat.
- Puteți regla temperatura sau timpul în funcție de gustul dumneavoastră în timpul utilizării. Setările dvs. vor fi păstrate timp de aproximativ un minut după ce scoateți vasul din corp.
- Când ați terminat, scoateți vasul din aparat. Aparatul se va opri automat.
- Ventilatorul încetează să mai funcționeze 20 de secunde mai târziu.
- Dacă mâncarea nu este gătită așa cum se dorește, porniți-l din nou pentru câteva minute.
- ATENȚIE: Oala și mâncarea vor fi foarte HOT.
- Așezați vasul pe o suprafață plană capabilă să reziste la temperaturi ridicate.
- Este posibil ca aburul să iasă din vas în funcție de tipul de ingrediente din friteuza cu aer.
- Indicatorul ventilatorului arată când ventilatorul funcționează.

TIMP ȘI TEMPERATURĂ

- Puteți modifica ora și temperatura utilizând setarea Time and Temperature (4).
- Apăsăți butonul de control al timpului (2) și selectați timpul de gătire cu ajutorul simbolurilor + și - (4), câte un minut la rând. Țineți apăsat simbolul pentru a schimba rapid ora.
- Apăsăți butonul de control al temperaturii (3) și selectați temperatura de gătire cu ajutorul simbolurilor + și - (4). Temperatura se va modifica cu 5 °C pe rând. Țineți apăsat simbolul pentru a schimba rapid temperatura. Gama de temperaturi: 80 °C – 200 °C.

PROGRAME PRESTABILITE

- Acest aparat are 12 programe prestabilite.
- Pentru a selecta un program, apăsați butonul de programe (5). Puteți trece de la un program la altul prin apăsarea aceluiași buton.
- Dacă doriți, puteți, de asemenea, să modificați setările de temperatură și de timp pentru programele presetate folosind pictogramele corespunzătoare.
- După selectarea programului dorit, apăsați butonul ON/OFF (1) pentru a începe procesul de gătire. Veți vedea că temporizatorul va începe să funcționeze și că indicatorul ventilatorului se mișcă.

- Pentru a modifica orice setări în timpul gătitului, mai întâi întrerupeți procesul, modificați setarea dorită și apoi reluați procesul apăsând din nou butonul Start.
- NOTĂ: În timpul fazei de gătit, puteți apăsa pictograma pornit/oprit pentru a opri aparatul. Cronometrul se va opri și el și va afișa timpul rămas. Apăsăți din nou acest buton pentru a relua faza de gătire.
- Prăjitorul va emite un semnal sonor atunci când timpul de gătire s-a încheiat.
- Verificați dacă mâncarea este gătită. Dacă mâncarea nu este gătită așa cum se dorește, porniți-l din nou pentru câteva minute.
- După ce s-a terminat gătitul, scoateți întreaga oală din aparat. Aparatul se va opri automat.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Se lasă să se răcească.
- Curățați aparatul așa cum este explicat în secțiunea "Curățare".

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu-l puneți niciodată sub apă curentă.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- Dacă aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Niciuna dintre piese nu poate fi curățată în mașina de spălat vase.
- Oala și suportul de acoperire antiaderentă. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Curățați vasul și suportul cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv. Folosiți un lichid degresant pentru a îndepărta orice murdărie rămasă.
- Sfat: Dacă murdăria este lipită de grătar sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte cu puțin detergent. Puneți grătarul în oală și lăsați oala și grătarul să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.

- Curățați interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABELUL DE RECOMANDĂRI

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

NOTĂ: Aceste setări sunt doar orientative. Alimentele pot varia în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, astfel încât nu putem garanta cele mai bune setări pentru un anumit aliment.

SFATURILE

- Ingredientele mai mici necesită, de obicei, un timp de preparare puțin mai scurt decât cele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de pregătire puțin mai lung; o cantitate mai mică de

ingrediente necesită doar un timp de pregătire puțin mai scurt.

- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate ajuta la prevenirea prăjirii inegale a ingredientelor.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți ingredientele în friteuza cu aer comprimat în câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în aparatul de prăjit în aer.
- Gustările care pot fi pregătite în cuptor pot fi pregătite și în friteuza cu aer comprimat.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Așezați o formă de copt sau o tavă de cuptor în coșul friteuzei cu aer comprimat dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute.
- De asemenea, puteți folosi friteuza cu aer comprimat pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la **150°** timp de până la 10 minute.

GHID DE GĂTIT

Ingrediente	Cantitate min-max (g)	Timp (min)	Temp. (°C)	Scutura
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Cartofi prăjiți congelați	500-600	20-25	180-200	Scutura
Bețișoare de tobă	600-800	23-45	180-200	Scutura
Pește	500-600	18-22	180-200	Scutura
Creveți	400-500	18-22	150-180	Scutura
Legume	300-500	10-15	150-180	Scutura
Friptură	160-200	18-22	160-180	Scutura
Tort	120-160	14-16	160-180	
Biscuiti	140-160	13-17	160-180	
Aripa de pui	600-800	15-27	170-200	Scutura
Arahide	300-500	8-12	180-200	Scutura
Cârnat	400-600	20-25	190-200	

DEPANARE

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Răcitorul de aer nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați tasta de temporizare la timpul de pregătire necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu aparatul de prăjit cu aer nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Reglați tasta de temperatură la setarea de temperatură dorită. Consultați secțiunea "Instrucțiuni de utilizare" din capitolul "Utilizare".
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați cronometrul la timpul de preparare necesar. Consultați secțiunea "Instrucțiuni de utilizare" din capitolul "Utilizare".
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unele peste altele sau unele peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare. Consultați secțiunea "Instrucțiuni de utilizare" din capitolul "Utilizare".
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din AIR FRYER.	Ați folosit un tip de gustare menit să fie preparat într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor cu puțin ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot glisa tigaia în aparat în mod corespunzător.	Sunt prea multe ingrediente în vasul de prăjit.	Nu umpleți vasul de prăjit peste indicația MAX.
	Raftul nu este așezat corect în oală.	Împingeți suportul în jos în oală până când nu se mai poate mișca.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer comprimat, o cantitate mare de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar oala se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul.
	Oala conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în oală. Asigurați-vă că curățați bine tigaia după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer.	Nu ați folosit tipul de cartof potrivit.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din AIR FRYER.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că ați uscat bine bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bastonașele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

**FRYTOWNICA
LÉVITER DIGITAL 5****OPIS**

- A Cyfrowy panel sterowania
 1. Przycisk Power ON/OFF
 2. Przycisk regulacji czasu
 3. Przycisk regulacji temperatury
 4. Ustawienie czasu i temperatury
 5. Przycisk trybu wstępnego
 6. Programy wstępne
 7. Wskaźnik wentylatora
- B Wylot powietrza
- C Kabel zasilający i wtyczka
- D Kosz do smażenia
- E Rack
- F Uchwyt kosza

ZASTOSOWANIE I PIELEGNACJA:

- Przed każdym użyciem należy w pełni rozwinąć kabel zasilający urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Wymień je natychmiast.
- Nie używać urządzenia, gdy jest puste.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli przełącznik czasowy nie działa prawidłowo.
- Nie należy przenosić urządzenia w trakcie użytkowania.
- Aby utrzymać powłokę nieprzywierającą w dobrym stanie, nie należy używać na niej metalowych lub spiczastych przyborów.
- Nie należy wymuszać na urządzeniu jego zdolności do pracy.
- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane i przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub braku doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, gdy jest ono jeszcze gorące.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia podłączonego i bez nadzoru, jeśli nie jest używane. Dzięki temu oszczędza się energię i przedłuża żywotność urządzenia.

- Używaj tylko przyborów odpowiednich do utrzymywania wysokich temperatur.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli znajdują Państwo zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania dla kilku posiłków.
- Produkt zawiera elementy elektroniczne i elementy grzejne. Nie należy wkładać go do wody ani myć wodą.
- Nie przykrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy. Nie należy dotykać wnętrza produktu. Unikać oparzeń.
- Nie należy uszkadzać, silnie ciągnąć lub skręcać przewodu zasilającego, używać go do przenoszenia dużych ciężarów lub przekształcać go, aby uniknąć porażenia prądem, pożaru i innych wypadków. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Proszę umieścić produkt w odległości 30 cm od ściany lub mebli, aby uniknąć uszkodzenia ściany lub mebli.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**PRZED UŻYCIEM**

- Upewnij się, że całe opakowanie produktu zostało usunięte.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy oczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością, w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".
- Przez wylot będzie wypływało powietrze o wysokiej temperaturze podczas procesu pracy produktu.

UŻYCIE

- Przed podłączeniem kabla należy go całkowicie rozwinąć.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Uwaga: Manipuluj garnkiem za pomocą jego uchwytu. Nie należy dotykać garnka, gdy jest gorący.
- Do środka garnka (E) włóż składniki, które chcesz usmażyć.
- Nigdy nie używać kosza do smażenia bez stojaka.
- Wprowadzić garnek do wnętrza frytkownicy. Po prawidłowym umieszczeniu doniczki w obudowie głównej, zapali się lampka kontrolna zasilania.
- Nacisnąć przycisk ON/OFF (1) na 3 sekundy, aby włączyć urządzenie. Domyślna temperatura wynosi 200°C, a czas gotowania 15 minut.
- Wybrać wstępnie ustaloną funkcję i w razie potrzeby ustawić temperaturę i czas.
- Nacisnąć przycisk ON/OFF, a urządzenie zacznie pracować.

- Podczas gotowania można wyłączyć całe urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF przez 3 sekundy.
- Uwaga: Należy pamiętać, że jeśli urządzenie jest chłodne, należy dodać 3-5 minuty do czasu gotowania.
- Uwaga: Uwaga: jeśli chcesz wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i wstrząśnij nim po osiągnięciu 2/3 czasu gotowania.
- Frytownica wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu czasu gotowania.
- Podczas użytkowania mogą Państwo dostosować temperaturę lub czas do swoich upodobań. Państwa ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu naczynia z ciała.
- Po zakończeniu wyjąć garnek z urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wentylator przestaje działać 20 sekund później.
- Jeśli potrawa nie jest ugotowana w pożądany sposób, włącz ją ponownie na kilka minut.
- UWAGA: Garnek i jedzenie będą bardzo HOT.
- Postawić garnek na płaskiej powierzchni, która wytrzyma wysokie temperatury.
- Z naczynia może wydobywać się para, w zależności od rodzaju składników we frytkownicy.
- Wskaźnik wentylatora pokazuje, kiedy wentylator pracuje.

CZAS I TEMPERATURA

- Czas i temperaturę można zmienić za pomocą ustawienia Czas i temperatura (4).
- Nacisnąć przycisk regulacji czasu (2) i wybrać czas gotowania za pomocą symboli + i - (4), po jednej minucie. Przytrzymać wciśnięty symbol, aby szybko zmienić godzinę.
- Nacisnąć przycisk regulacji temperatury (3) i wybrać temperaturę gotowania za pomocą symboli + i - (4). Temperatura będzie się zmieniać jednorazowo o 5 °C. Trzymać wciśnięty symbol, aby szybko zmienić temperaturę. Zakres temperatur: 80 °C – 200 °C.

PROGRAMY WSTĘPNE

- To urządzenie ma 12 wstępnie ustawionych programów.
- Aby wybrać program, należy nacisnąć przycisk Programy (5). Naciskając ten sam przycisk, można przełączać się z jednego programu na drugi.
- W razie potrzeby można również zmienić ustawienia temperatury i czasu dla ustawionych programów za pomocą odpowiednich ikon.
- Po wybraniużądanego programu należy nacisnąć przycisk ON/OFF (1), aby rozpocząć proces gotowania. Zobacz Pan, że timer zacznie pracować i wskaźnik wentylatora będzie się poruszał.

- Aby zmienić jakiegokolwiek ustawienia podczas gotowania, należy najpierw wstrząsnąć proces, zmienić żądane ustawienie, a następnie wznowić proces, naciskając ponownie przycisk start.
- UWAGA: Podczas fazy gotowania można nacisnąć ikonę on/off, aby zatrzymać urządzenie. Timer również zatrzyma się i wyświetli pozostały czas. Naciśnij ten przycisk ponownie, aby wznowić fazę gotowania.
- Frytownica wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu czasu gotowania.
- Sprawdź, czy jedzenie jest ugotowane. Jeśli potrawa nie jest ugotowana w pożądany sposób, włącz ją ponownie na kilka minut.
- Po zakończeniu gotowania wyjąć cały garnek z urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA:

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Pozostawić do ostygnięcia.
- Wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do ostygnięcia.
- Wyczyścić sprzęt wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze, ani produktów ściernych.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.
- Wskazane jest regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji i nieubłaganie wpłynąć na długość okresu użytkowania urządzenia, a także może stać się niebezpieczne w użytkowaniu.
- Żadna z części nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Garnek i stojak z powłoką nieprzywierającą. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Wyczyścić garnek i stelaż ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i gąbką bez ściernia. Do usunięcia pozostałych zabrudzeń użyć płynu odtłuszczającego.
- Wskazówka: Jeśli brud przywarł do stelaża lub dna garnka, należy napelnić garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włożyć stelaż do

garnka i pozostawić garnek i stelaż na około 10 minut do namoczenia.

- Wyczyścić wnętrze urządzenia ciepłą wodą i nieścieralną gąbką.
- Wyczyścić element grzewczy szczotką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

TABELA ZALECEŃ

Poniższa tabela pomoże Państwu wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

UWAGA: Te ustawienia są jedynie orientacyjne. Żywność może różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, dlatego nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla żadnej konkretnej żywności.

PROPOZYCJE

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.

- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania; mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.

- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje rezultat i może pomóc uniknąć nierównomiernego smażenia składników.

- Do świeżych ziemniaków dodać trochę oleju, aby uzyskać chrupiący efekt. We frytownicy należy usmażyć składniki w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.

- Nie należy przygotowywać we frytkownicy bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski.

- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.

- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.

- W koszu frytownicy umieścić formę do pieczenia lub naczynie z piekarnika, jeśli chce się upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chce się usmażyć składniki kruche lub nadziewane.

- Frytownicę można również wykorzystać do odgrzewania składników. Aby ponownie podgrzać składniki, ustawić temperaturę na 150° na okres do 10 minut.

PORADNIK KULINARNY

Składniki	Min.-maks. Ilość (g)	Czas (min)	Temp.(°C)	Potrząsań
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Mrożone frytki	500-600	20-25	180-200	Potrząsań
Pałeczki perkusyjne	600-800	23-45	180-200	Potrząsań
Ryby	500-600	18-22	180-200	Potrząsań
Krewetki	400-500	18-22	150-180	Potrząsań
Warzywa	300-500	10-15	150-180	Potrząsań
Stek	160-200	18-22	160-180	Potrząsań
Ciasto	120-160	14-16	160-180	
Biszkopty	140-160	13-17	160-180	
Skrzydło kurczaka	600-800	15-27	170-200	Potrząsań
Arachid	300-500	8-12	180-200	Potrząsań
Kielbasa	400-600	20-25	190-200	

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie działa AIR FRYER.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustawić przycisk timera na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest zbyt duża.	Włożyć do kosza mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić przycisk temperatury na żądane ustawienie temperatury. Patrz punkt "Instrukcja obsługi" w rozdziale "Zastosowanie".
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustawić timer na wymagany czas przygotowania. Patrz punkt "Instrukcja obsługi" w rozdziale "Zastosowanie".
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub w poprzek (np. frytki), należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Patrz punkt "Instrukcja obsługi" w rozdziale "Zastosowanie".
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjściu z AIR FRYER.	Użył Pan rodzaju przekąski przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Używać przekąsek z piekarnika lub lekko posmarować je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku znajduje się zbyt wiele składników.	Nie należy napelniać garnka poza wskazanie MAX.
	Stelaż nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Wcisnąć stelaż w dół do garnka, aż nie będzie mógł się dalej przesunąć.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowują Państwo tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy, duża ilość oleju wycieka do garnka. Z oleju wydobywa się biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Garnek zawiera jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku. Należy pamiętać, aby po każdym użyciu dobrze wyczyścić patelnię.
Świeże frytki są nierówno smażone we frytkownicy powietrznej.	Nie użył Pan właściwego rodzaju ziemniaków.	Należy używać świeżych ziemniaków i upewnić się, że podczas smażenia pozostaną jądre.
	Nie opłukał Pan odpowiednio pałeczek ziemniaczanych przed ich usmażeniem.	Dobrze opłukać pałeczki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony pałeczek.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjściu z AIR FRYER.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnić się, że patyczki ziemniaczane są dobrze wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokroił pałeczki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodać nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

**ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК
LÉVITER DIGITAL 5****ОПИСАНИЕ**

- A Цифров контролен панел
1. Бутон за включване/изключване на захранването
 2. Бутон за управление на времето
 3. Бутон за контрол на температурата
 4. Настройка на времето и температурата
 5. Бутон за предварително зададен режим
 6. Предварително зададени програми
 7. Индикатор за вентилатор
- B Изход за въздух
- C Захранващ кабел и щепсел
- D Кошница за пържене
- E Стелаж
- F Дръжка на кошницата

УПОТРЕБА И ГРИЖИ:

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Незабавно ги сменете.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда, ако превключвателят на таймера не работи правилно.
- Не премествайте уреда, докато се използва.
- За да запазите незалепащото покритие в добро състояние, не използвайте метални или заострени прибори върху него.
- Не насилвайте работния капацитет на уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да започнете почистване.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте и не транспортирайте уреда, ако той е все още горещ.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Това спестява енергия и удължава живота на уреда.
- Използвайте само съдове, подходящи за работа при високи температури.

- В приложената таблица можете да намерите препоръка за температурата и времето за готвене за няколко ястия.
- Продуктът съдържа електронни елементи и нагревателни елементи. Не го поставяйте във вода и не го мийте с вода.
- Не покривайте входа и изхода за въздух по време на работа. Не докосвайте вътрешността на продукта. Избягвайте опарване.
- Не повреждайте, не издърпвайте и не усуквайте силно захранващия кабел, не го използвайте за пренасяне на тежки товари и не го трансформирайте, за да избегнете токов удар, пожар и други инциденти. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Моля, поставете продукта на 30 см от стената или мебелите, за да избегнете повреда на стената или мебелите.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**ПРЕДИ УПОТРЕБА**

- Уверете се, че цялата опаковка на продукта е отстранена.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздел "Почистване".
- По време на процеса на работа с продукта през изхода (B) ще излиза високотемпературен въздух.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Развийте кабела напълно, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Забележка: Манипулирайте тенджерата с помощта на дръжката II. Не докосвайте съда, когато е горещ.
- Поставете съставките, които искате да запържите, в съда (E).
- Никога не използвайте кошницата за пържене без поставката в нея.
- Вкарайте съда във фритюрника. След като гърнето бъде правилно поставено в основния корпус, светлинният индикатор за захранване ще светне.
- Натиснете бутона ON/OFF (1) за 3 секунди, за да включите уреда. По подразбиране температурата е 200°C, а времето за готвене - 15 минути.
- Изберете предварително зададената функция и по желание регулирайте температурата и времето.
- Натиснете бутона ON/OFF и уредът ще започне да работи.

- Можете да изключите целия уред по време на готвене, като натиснете бутона ON/OFF за 3 секунди.
- Забележка: Имайте предвид, че ако уредът е хладен, трябва да добавите 3-5 минути към времето за готвене.
- Забележка: Забележка: ако искате да разклатите съставките, издърпайте съда от уреда за дръжката и го разклатете след достигане на 2/3 от времето за готвене.
- Фритюрникът ще издаде звуков сигнал, когато времето за готвене приключи.
- По време на употреба можете да регулирате температурата или времето според вкуса си. Настройките ви ще се запазят за около една минута след изваждането на съда от тялото.
- След като приключите, извадете съда от уреда. Уредът ще се изключи автоматично.
- Вентилаторът спира да работи 20 секунди по-късно.
- Ако храната не е сготвена според желанието, включете я отново за няколко минути.
- **ВНИМАНИЕ:** Гърнето и храната ще бъдат много ГОРЕЩИ.
- Поставете тенджерата върху равна повърхност, която може да издържа на високи температури.
- В зависимост от вида на съставките във фритюрника от съда може да излиза пара.
- Индикаторът на вентилатора показва кога вентилаторът работи.

ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

- Можете да промените часа и температурата, като използвате настройката Time and Temperature (4).
- Натиснете бутона за управление на времето (2) и изберете времето за готвене, като използвате символите + и - (4), по една минута. Задръжте символа натиснат, за да промените бързо времето.
- Натиснете бутона за регулиране на температурата (3) и изберете температурата на готвене с помощта на символите + и - (4). Температурата се променя с 5 °C наведнъж. Задръжте символа натиснат, за да промените бързо температурата. Температурен диапазон: 80 °C – 200 °C.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

- Този уред има 12 предварително зададени програми.
- За да изберете програма, натиснете бутона за програми (5). Можете да преминете от една програма към друга, като натиснете същия бутон.
- Ако желаете, можете също така да промените настройките на температурата и времето за

предварително зададените програми, като използвате съответните икони.

- След като изберете желаната програма, натиснете бутона ON/OFF (1), за да стартирате процеса на готвене. Ще видите, че таймерът ще започне да работи и индикаторът за вентилатора се движи.
- За да промените някоя от настройките по време на готвене, първо спрете процеса, променете желаната настройка и след това възобновете процеса, като натиснете отново старт.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на фазата на готвене можете да натиснете иконата за включване/изключване, за да спрете уреда. Таймерът също ще спре и ще покаже оставащото време. Натиснете отново този бутон, за да възобновите фазата на готвене.
- Фритюрникът ще издаде звуков сигнал, когато времето за готвене приключи.
- Проверете дали храната е сготвена. Ако храната не е сготвена според желанието, включете я отново за няколко минути.
- След като готвенето приключи, извадете целия съд от уреда. Уредът ще се изключи автоматично.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Оставете го да изстине.
- Почистете уреда, както е обяснено в раздел "Почистване".

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Нито една от частите не е подходяща за почистване в съдомиялна машина.

- Съдът и решетката с незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, за да ги почистите, тъй като това може да повреди незалепащото покритие.
- Почистете съда и стойката с гореща вода, малко течност за миене и неабразивна гъба. Използвайте течност за обезмасляване, за да отстраните всички останали замърсявания.
- Съвет: Ако мръсотията е полепнала по решетката или по дъното на съда, напълнете съда с гореща вода с малко течност за миене на съдове. Поставете решетката в тенджерата и оставете тенджерата и решетката да се накснат за около 10 минути.
- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните всички остатъци от храна.
- След това подсушете всички части преди глобяването и съхранението им.

ТАБЛИЦА ЗА ПРЕПОРЪКИ

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тези настройки са само примерни. Хранителните продукти могат да се различават по произход, размер, форма и марка, така че не можем да гарантираме най-добрите настройки за всеки конкретен хранителен продукт.

СЪВЕТИ

- По-малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне, отколкото по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква само малко по-дълго време за приготвяне; по-малкото количество съставки изисква само малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малките съставки по средата на времето за приготвяне оптимизира резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени съставки.
- Добавете малко олио в пресните картофи, за да станат хрупкави. Изпържете съставките във фритюрника в рамките на няколко минути след добавянето на маслото.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки, като например колбаси, във фритюрника.
- Закуските, които могат да се приготвят във фурната, могат да се приготвят и във фритюрника.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картопки е 500 грама.
- Поставете форма за печене или тавичка в кошницата на фритюрника, ако искате да изпечете торта или киш или ако искате да изпържите крехки съставки или съставки с пълнеж.
- Можете да използвате фритюрника и за претопляне на съставки. За да затоплите съставките, настройте температурата на **150°** за не повече от 10 минути.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Съставки	Минимално-максимално количество (g)	Време (мин.)	Температура (°C)	Клатя
Пица	6in-8in	15-30	180-200	
Замразени пържени картофи	500-600	20-25	180-200	Клатя
Палки за барабани	600-800	23-45	180-200	Клатя
Риба	500-600	18-22	180-200	Клатя
Скариди	400-500	18-22	150-180	Клатя
Зеленчуци	300-500	10-15	150-180	Клатя
Пържола	160-200	18-22	160-180	Клатя
Торта	120-160	14-16	160-180	
бисквити	140-160	13-17	160-180	
Пилешко крилце	600-800	15-27	170-200	Клатя
Фъстък	300-500	8-12	180-200	Клатя
наденица	400-600	20-25	190-200	

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Въздушната фритюрница не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт.
	Не сте настроили таймера.	Настройте клавиша за таймера на необходимото време за подготовка, за да включите уреда.
Съставките, изпържени във фритюрника, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Сложете по-малки партиди съставки в кошницата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте клавиша за температурата на необходимата температурна настройка. Вижте раздел "Инструкции за употреба" в глава "Употреба".
	Времето за подготовка е твърде кратко.	Настройте таймера на необходимото време за приготвяне. Вижте раздел "Инструкции за употреба" в глава "Употреба".
Съставките се запържват неравномерно във фритюрника.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Съставките, които лежат една върху друга или една върху друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. Вижте раздел "Инструкции за употреба" в глава "Употреба".
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте вид закуска, предназначена за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски за фурна или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави.
Не мога да вкарам тигана правилно в уреда.	В съда за пържене има твърде много съставки.	Не пълнете съда за пържене над индикацията MAX.
	Стойката не е поставена правилно в съда.	Натиснете стойката надолу в съда, докато не може да се придвижи повече.
От уреда излиза бял дим.	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника, голямо количество олио ще изтече в съда. Маслото отделя бял дим и тенджерата може да се нагорещи повече от обичайното. Това не се отразява на уреда или на резултата.
	В съда все още има остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагряването на мазнината в съда. Уверете се, че почиствате тигана правилно след всяка употреба.
Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във фритюрника.	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че са твърди по време на пърженето.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в картофите.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото.
		Нарежете картофените пръчици на по-малки парчета, за да станат по-хрупкави.
		Добавете малко повече олио, за да получите по-хрупкав резултат.

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ LÉVITER DIGITAL 5

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
 1. Κουμπί ON/OFF
 2. Κουμπί ελέγχου χρόνου
 3. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
 4. Ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας
 5. Κουμπί προκαθορισμένης λειτουργίας
 6. Προκαθορισμένα προγράμματα
 7. Ένδειξη ανεμιστήρα
- B Έξοδος αέρα
- C Καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα
- D Καλάθι τηγανίσματος
- E Ράφι
- F Λαβή καλαθιού

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Επεκτείνετε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης χρονοδιακόπτη δεν λειτουργεί σωστά.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Για να διατηρήσετε την αντικοληκτική θεραπεία σε καλή κατάσταση, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή μυτερά σκεύη πάνω της.
- Μην πιέζετε τη χωρητικότητα εργασίας της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν αναλάβετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αποθηκεύστε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή / και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη ψυχική ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επίβλεψη εάν δεν χρησιμοποιείται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για την υποστήριξη υψηλών θερμοκρασιών.
- Ως αναφορά, στον συνημμένο πίνακα θα βρείτε μια σύσταση σχετικά με τη θερμοκρασία μαγειρέματος και το χρόνο για πολλά γεύματα.
- Το προϊόν περιέχει ηλεκτρονικά στοιχεία και θερμοαντικαταστάσιμα στοιχεία. Μην το βάζετε σε νερό και μην το πλένετε με νερό.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας λειτουργίας. Μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος. Αποφύγετε το ζεμάτισμα.
- Μην καταστρέψετε ζημιές, τραβήξτε ή περιστρέψτε έντονα το καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε το για να μεταφέρετε βαριά φορτία ή να το μετατρέψετε, για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά και άλλα ατυχήματα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή παρόμοια ειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Τοποθετήστε τα προϊόντα σε απόσταση 30 cm από τον τοίχο ή τα έπιπλα για να αποφύγετε ζημιά στον τοίχο ή στα έπιπλα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί ολόκληρη η συσκευασία του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα «Καθαρισμός» .
- Ο αέρας υψηλής θερμοκρασίας θα ρέει έξω από την έξοδο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εργασίας του προϊόντος.

ΧΡΗΣΗ

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο πριν το συνδέσετε.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Σημείωση: Χειριστείτε το δοχείο χρησιμοποιώντας τη λαβή του. Μην αγγίζετε την κατασρόλα όταν είναι ζεστή.
- Βάζουμε μέσα στην κατασρόλα τα υλικά που θέλουμε να τηγανίσουμε (E).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλάθι τηγανίσματος χωρίς τη σχάρα μέσα.
- Τοποθετήστε την κατασρόλα μέσα στη φριτέζα. Μόλις το δοχείο τοποθετηθεί σωστά στο κύριο περίβλημα, η λυχνία τροφοδοσίας θα ανάψει.
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF (1) για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία θα είναι 200°C και ο χρόνος μαγειρέματος 15 λεπτά.

- Επιλέξτε την προκαθορισμένη λειτουργία και προσαρμόστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου εάν θέλετε.
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF και η συσκευή θα ξεκινήσει να λειτουργεί.
- Μπορείτε να απενεργοποιήσετε ολόκληρη τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πατώντας το κουμπί ON/OFF για 3 δευτερόλεπτα.
- Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι εάν η συσκευή είναι δροσερή, θα πρέπει να προσθέσετε 3-5 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος.
- Σημείωση: Σημείωση: αν θέλετε να ανακινήσετε τα υλικά, τραβήξτε την κασαρόλα έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε την αφού φτάσουν τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.
- Η φριτζέζα θα ηχήσει όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.
- Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ή την ώρα ανάλογα με το γούστο σας κατά τη χρήση. Οι ρυθμίσεις σας θα διατηρηθούν για περίπου ένα λεπτό αφού τραβήξετε το δοχείο έξω από το σώμα.
- Όταν τελειώσετε, αφαιρέστε την κασαρόλα από τη συσκευή. Η συσκευή θα σβήσει αυτόματα.
- Ο ανεμιστήρας σταματά να λειτουργεί 20 δευτερόλεπτα αργότερα.
- Εάν το φαγητό δεν μαγειρευτεί όπως επιθυμείτε, ενεργοποιήστε το ξανά για μερικά λεπτά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η κασαρόλα και το φαγητό θα είναι πολύ ζεστά.
- Τοποθετήστε την κασαρόλα σε μια επίπεδη επιφάνεια ικανή να αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μπορεί να βγει ατμός από την κασαρόλα ανάλογα με τον τύπο των συστατικών στη φριτζέζα αέρα.
- Η ένδειξη ανεμιστήρα δείχνει πότε λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση Time and Temperature (4).
- Πατήστε το κουμπί ελέγχου χρόνου (2) και επιλέξτε χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα σύμβολα + και - (4), ένα λεπτό τη φορά. Κρατήστε πατημένο το σύμβολο για γρήγορη αλλαγή της ώρας.
- Πατήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (3) και επιλέξτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα σύμβολα + και - (4). Η θερμοκρασία θα αλλάζει κατά 5 °C κάθε φορά. Κρατήστε πατημένο το σύμβολο για γρήγορη αλλαγή της θερμοκρασίας. Εύρος θερμοκρασίας: 80 °C – 200 °C.

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει 12 προκαθορισμένα προγράμματα.

- Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί προγραμμάτων (5). Μπορείτε να μεταβείτε από το ένα πρόγραμμα στο άλλο πατώντας το ίδιο κουμπί.
- Εάν θέλετε, μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για τα προκαθορισμένα προγράμματα χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα εικονίδια.
- Αφού επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί ON/OFF (1) για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Θα δείτε ότι το χρονόμετρο θα αρχίσει να λειτουργεί και η ένδειξη ανεμιστήρα κινείται.
- Για να αλλάξετε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις κατά το μαγείρεμα, πρώτα διακόψτε τη διαδικασία, τροποποιήστε την επιθυμητή ρύθμιση και, στη συνέχεια, συνεχίστε τη διαδικασία πατώντας ξανά την έναρξη.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης για να σταματήσετε τη συσκευή. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης και θα εμφανίσει ό, τι χρόνος απομένει. Πατήστε ξανά αυτό το κουμπί για να συνεχίσετε τη φάση μαγειρέματος.
- Η φριτζέζα θα ηχήσει όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.
- Ελέγξτε για να δείτε ότι το φαγητό είναι μαγειρεμένο. Εάν το φαγητό δεν μαγειρευτεί όπως επιθυμείτε, ενεργοποιήστε το ξανά για μερικά λεπτά.
- Μόλις τελειώσει το μαγείρεμα, βγάλτε ολόκληρη την κασαρόλα από τη συσκευή. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΜΟΛΙΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε το να κρυώσει.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως εξηγείται στην ενότητα «Καθάρισμα».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν αναλάβετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με μερικές σταγόνες υγρού πλύσης και στη συνέχεια στεγνώστε τον.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό ή την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε τυχόν τρόφιμα που παραμένουν.
- Εάν η συσκευή δεν είναι σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής

της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής στη χρήση.

- Κανένα από τα μέρη δεν είναι κατάλληλο για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.
- Η κατσαρόλα και η αντικολητική σχάρα επικάλυψης. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά υλικά καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολητική επίστρωση.
- Καθαρίστε την κατσαρόλα και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικού και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό απολίπανσης για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
- Πρόταση: Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στο ράφι ή στον πάτο της κατσαρόλας, γεμίστε την κατσαρόλα με ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικού. Βάλτε τη σχάρα στην κατσαρόλα και αφήστε την κατσαρόλα και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΩΝ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι ρυθμίσεις είναι απλώς ενδεικτικές. Τα τρόφιμα ενδέχεται να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και το εμπορικό σήμα, επομένως

δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις καλύτερες ρυθμίσεις για οποιοδήποτε συγκεκριμένο τρόφιμο.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

- Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν συνήθως λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα συστατικά.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων συστατικών στα μισά του χρόνου προετοιμασίας βελτιστοποιεί το αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιομορφου τηγανίσματος των συστατικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για ένα τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίζετε τα υλικά σας στη φριτέζα αέρα μέσα σε λίγα λεπτά αφού προσθέσετε το λάδι.
- Μην ετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά όπως λουκάνικα στη φριτέζα αέρα.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν να παρασκευαστούν και στη φριτέζα αέρα.
- Η βέλτιστη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε μια φόρμα ψησίματος ή ένα ταψί φούρνου στο καλάθι της φριτέζας αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κίς ή αν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα υλικά ή γεμιστά υλικά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά. Για να ζεστάνετε ξανά τα συστατικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150° για έως και 10 λεπτά.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Συστατικά	Ελάχιστο μέγιστο ποσό (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμ. (°C)	Σέικ
Πίτσα	6in-8in	15-30	180-200	
Παγωμένες τηγανητές πατάτες	500-600	20-25	180-200	Σέικ
Κνήμες	600-800	23-45	180-200	Σέικ
Ψάρι	500-600	18-22	180-200	Σέικ
Γαρίδα	400-500	18-22	150-180	Σέικ
Λαχανικά	300-500	10-15	150-180	Σέικ
Μπριζόλα	160-200	18-22	160-180	Σέικ
Κέικ	120-160	14-16	160-180	
Μπισκότα	140-160	13-17	160-180	
Φτερούγα κοτόπουλου	600-800	15-27	170-200	Σέικ
Αράπικο φιστίκι	300-500	8-12	180-200	Σέικ
Λουκάνικο	400-600	20-25	190-200	

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα air δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Τοποθετήστε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο.	Ρυθμίστε το κλειδί του χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα τρόφιμα που τηγανίζονται με το AIR FRYER δεν γίνονται.	Η ποσότητα των υλικών στο καλάθι είναι πολύ μεγάλη.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε το πλήκτρο θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας. Δείτε την ενότητα «Οδηγίες χρήσης» στο κεφάλαιο «Χρήση».
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ μικρός.	Ρυθμίστε το χρονόμετρο στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας. Δείτε την ενότητα «Οδηγίες χρήσης» στο κεφάλαιο «Χρήση».
Τα υλικά τηγανίζονται άνισα στη φριτέζα.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω ή απέναντι από το άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας. Δείτε την ενότητα «Οδηγίες χρήσης» στο κεφάλαιο «Χρήση».
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από το AIR FRYER.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προοριζόταν να παρασκευαστεί σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να σύρω σωστά το τηγάνι μέσα στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο τηγάνι.	Μην γεμίζετε το τηγάνι πέρα από την ένδειξη MAX.
	Το ράφι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην κατασρόλα.	Σπρώξτε το ράφι προς τα κάτω μέσα στην κατασρόλα μέχρι να μην μπορεί να μετακινηθεί περαιτέρω.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζεις λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα, θα διαρρεύσει μεγάλη ποσότητα λαδιού στην κατασρόλα. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και η κατασρόλα μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το αποτέλεσμα.
	Η γλάστρα περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση λίπους στο δοχείο. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το τηγάνι μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται άνισα στη φριτέζα αέρα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να μείνουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα ξυλάκια πατάτας πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε σωστά τα ξυλάκια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό των μπιστουινιών.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από το AIR FRYER.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τα ξυλάκια πατάτας πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα ξυλάκια πατάτας μικρότερα για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ВОЗДУШНАЯ ФРИТЮРНИЦА LÉVITER DIGITAL 5

ОПИСАНИЕ

- A Цифровая панель управления
 1. Кнопка включения/выключения питания
 2. Кнопка управления временем
 3. Кнопка контроля температуры
 4. Настройка времени и температуры
 5. Кнопка предустановленного режима
 6. Предустановленные программы
 7. Индикатор вентилятора
- B Отверстие для выпуска воздуха
- C Кабель питания и штекер
- D Корзина для жарки
- E Стойка
- F Ручка корзины

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД:

- Полностью расширьте кабель питания прибора перед каждым использованием.
- Не используйте прибор, если детали или принадлежности не установлены должным образом.
- Не используйте прибор, если аксессуары, прикрепленные к нему, неисправны. Замените их немедленно.
- Не используйте прибор, когда он пуст.
- Не используйте устройство, если переключатель таймера не работает должным образом.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Чтобы сохранить антипригарную обработку в хорошем состоянии, не используйте на ней металлическую или заостренную посуду.
- Не форсируйте работоспособность устройства.
- Отключите прибор от электросети, когда он не используется, и перед выполнением каких-либо задач по очистке.
- Храните это устройство в недоступном для детей и/или лиц с физическим, сенсорным или пониженным умственным состоянием или отсутствием опыта и знаний.
- Не храните и не транспортируйте прибор, если он еще горячий.
- Никогда не оставляйте устройство подключенным и без присмотра, если оно не используется. Это экономит энергию и продлевает срок службы прибора.

- Используйте только посуду, подходящую для поддержания высоких температур.
- В качестве справки, в прилагаемой таблице вы найдете рекомендацию по температуре приготовления и времени для нескольких приемов пищи.
- Изделие содержит электронные элементы и нагревательные элементы. Не кладите его в воду и не мойте водой.
- Не закрывайте вход и выход воздуха во время рабочего процесса. Не прикасайтесь к внутренней части изделия. Избегайте ошпаривания.
- Не повреждайте, не тяните и не крутите шнур питания, не используйте его для переноски тяжелых грузов или не преобразуйте его, чтобы избежать поражения электрическим током, пожара и других несчастных случаев. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или лицами аналогичной квалификации, чтобы избежать опасности.
- Пожалуйста, размещайте продукты на расстоянии 30 см от стены или мебели, чтобы не повредить стену или мебель.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что вся упаковка продукта удалена.
- Перед первым использованием изделия очистите части, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами, как описано в разделе «Очистка».
- Высокотемпературный воздух будет вытекать через выходное отверстие (B) во время процесса работы продукта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Полностью разверните кабель, прежде чем подключить его.
- Подключите прибор к электросети.
- Заметка: Манипулируйте горшком с помощью его ручки. Не прикасайтесь к кастрюле, когда она горячая.
- Положите ингредиенты, которые вы хотите обжарить, в кастрюлю (E).
- Никогда не используйте корзину для жарки без решетки.
- Введите кастрюлю внутрь фритюрницы. Как только кастрюля будет правильно размещена в основном корпусе, загорится индикатор питания.
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (1) на 3 секунды, чтобы включить прибор. Температура по умолчанию будет 200°C, а время приготовления 15 минут.

- Выберите предустановленную функцию и при необходимости отрегулируйте настройки температуры и времени.
- Нажмите кнопку ON/OFF, и прибор начнет работать.
- Вы можете выключить все устройство во время приготовления, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на 3 секунды.
- Заметка: Имейте в виду, что если прибор прохладный, вы должны добавить 3-5 минуты к времени приготовления.
- Заметка: Примечание: если вы хотите встряхнуть ингредиенты, вытащите кастрюлю из прибора за ручку и встряхните ее после того, как будет достигнуто 2/3 времени приготовления.
- Фритюрница будет подавать звуковой сигнал, когда время приготовления закончится.
- Вы можете регулировать температуру или время по своему вкусу во время использования. Ваши настройки будут сохраняться в течение примерно одной минуты после того, как вы вытащите кастрюлю из корпуса.
- По окончании снимите кастрюлю с прибора. Прибор выключится автоматически.
- Вентилятор перестает работать через 20 секунд.
- Если пища приготовлена не так, как хотелось бы, включите ее снова на пару минут.
- **ОСТОРОЖНОСТЬ:** Горшок и еда будут очень ГОРЯЧИМИ.
- Поместите горшок на ровную поверхность, способную выдерживать высокие температуры.
- В зависимости от типа ингредиентов во фритюрнице из кастрюли может выходить пар.
- Индикатор вентилятора показывает, когда вентилятор работает.

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА

- Вы можете изменить время и температуру, используя настройку времени и температуры (4).
- Нажмите кнопку контроля времени (2) и выберите время приготовления с помощью символов + и – (4) по одной минуте. Держите символ нажатым, чтобы быстро изменить время.
- Нажмите кнопку регулировки температуры (3) и выберите температуру приготовления с помощью символов + и – (4). Температура будет изменяться на 5 °C за раз. Удерживайте символ нажатым, чтобы быстро изменить температуру. Диапазон температур: 80 °C – 200 °C.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

- Это устройство имеет 12 предустановленных программ.

- Чтобы выбрать программу, нажмите кнопку программ (5). Вы можете переключаться с одной программы на другую, нажимая эту же кнопку.
- При желании вы также можете изменить настройки температуры и времени для предустановленных программ, используя соответствующие значки.
- После выбора нужной программы нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (1), чтобы начать процесс приготовления. Вы увидите, что таймер начнет работать, а индикатор вентилятора начнет двигаться.
- Чтобы изменить какие-либо настройки во время приготовления, сначала приостановите процесс, измените желаемую настройку, а затем возобновите процесс, снова нажав кнопку «Старт».
- **ЗАМЕТКА:** На этапе приготовления можно нажать значок включения/выключения, чтобы остановить прибор. Таймер также будет останавливаться и отображать любое оставшееся время. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить этап приготовления.
- Фритюрница будет подавать звуковой сигнал, когда время приготовления закончится.
- Проверьте, приготовлена ли еда. Если пища приготовлена не так, как хотелось бы, включите ее снова на пару минут.
- По окончании приготовления достаньте кастрюлю из прибора. Прибор выключится автоматически.

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО:

- Отключите прибор от сети.
- Дайте остыть.
- Очистите прибор, как описано в разделе «Очистка».

ОЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем выполнять какие-либо задачи по очистке.
- Очистите оборудование влажной тряпкой с несколькими каплями моющей жидкости, а затем высушите его.
- Не используйте растворители или продукты с кислотным или щелочным pH, такие как отбеливатель или абразивные продукты, для очистки прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не помещайте его под проточную воду.
- Желательно регулярно чистить прибор и удалять любую оставшуюся пищу.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии чистоты, его поверхность может ухудшиться и неумолимо влиять на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасной в использовании.

- Ни одна из деталей не подходит для очистки в посудомоечной машине.
- Кастрюля и подставка для покрытия с антипригарным покрытием. Не используйте для их очистки металлическую кухонную утварь или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Очистите кастрюлю и решетку горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства и неабразивной губки. Используйте обезжиривающую жидкость, чтобы удалить оставшуюся грязь.
- Совет: Если грязь прилипла к решетке или дну кастрюли, наполните кастрюлю горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Поместите решетку в кастрюлю и дайте кастрюле и решетке пропитаться примерно 10 минут.
- Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
- Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Затем высушите все детали перед их сборкой и хранением.

РЕКОМЕНДАЦИА ТАБЛИЦА

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

ЗАМЕТКА: Эти настройки являются лишь ориентировочными. Продукты могут различаться по происхождению, размеру, форме и марке, поэтому мы не можем гарантировать лучшие условия для какой-либо конкретной пищи.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Ингредиенты	Мин.-макс. количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)	встряхнуть
Пицца	6in-8in	15-30	180-200	
Замороженный картофель фри	500-600	20-25	180-200	Встряхнуть
Голени	600-800	23-45	180-200	Встряхнуть
Рыба	500-600	18-22	180-200	Встряхнуть
Креветка	400-500	18-22	150-180	Встряхнуть
Овощи	300-500	10-15	150-180	Встряхнуть
Бифштекс	160-200	18-22	160-180	Встряхнуть
Торт	120-160	14-16	160-180	
Печенье	140-160	13-17	160-180	

СОВЕТЫ

- Для приготовления небольших ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для более крупных.
- Большое количество ингредиентов требует лишь немного больше времени на приготовление; меньшее количество ингредиентов требует лишь немного меньшего времени приготовления.
- Встряхивание мелких ингредиентов в середине приготовления оптимизирует результат и может помочь предотвратить неравномерное обжаривание ингредиентов.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы получилась хрустящая корочка. Обжарьте ингредиенты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте во фритюрнице очень жирные ингредиенты, такие как сосиски.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, можно приготовить и во фритюрнице.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 500 грамм.
- Поместите форму для выпечки или форму для запекания в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, или если вы хотите обжарить хрупкие ингредиенты или ингредиенты с начинкой.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру на 150° на срок до 10 минут.

Куриное крыло	600-800	15-27	170-200	Встряхнуть
Арахис	300-500	8-12	180-200	Встряхнуть
Колбаса	400-600	20-25	190-200	

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
ФРИТЮРНИЦА AIR не работает.	Прибор не подключен к сети.	Поместите сетевую вилку в заземленную розетку.
	Вы не установили таймер.	Установите кнопку таймера на необходимое время подготовки к включению прибора.
Ингредиенты, обжаренные во фритюрнице, не готовы.	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Кладите в корзину небольшие порции ингредиентов. Меньшие партии обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите кнопку температуры на требуемую настройку температуры. См. раздел «Инструкции по применению» в главе «Использование».
	Время подготовки слишком короткое.	Установите таймер на необходимое время приготовления. См. раздел «Инструкции по применению» в главе «Использование».
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице.	Некоторые типы ингредиентов необходимо встряхивать в середине приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поверх друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления. См. раздел «Инструкции по применению» в главе «Использование».
Жареные закуски не хрустят, когда они выходят из AIR FRYER.	Вы использовали закуску, предназначенную для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски для духовки или слегка смажьте их маслом, чтобы они стали более хрустящими.
Я не могу правильно вставить кастрюлю в прибор.	В сковороде слишком много ингредиентов.	Не наполняйте сковороду выше отметки MAX.
	Решетка неправильно установлена в горшке.	Вдавите стойку в кастрюлю, пока она не сможет двигаться дальше.
Белый дым выходит из прибора.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты во фритюрнице, большое количество масла вытекает в кастрюлю. Масло производит белый дым, и кастрюля может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на прибор или результат.
	Горшок по-прежнему содержит остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым вызывается жиром, нагревающимся в горшке. Убедитесь, что вы правильно очищаете кастрюлю после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается во фритюрнице.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны палочек.
Жареные закуски не хрустят, когда они выходят из AIR FRYER.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
		Нарежьте картофельные палочки мельче, чтобы они были более хрустящими.
		Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.

**AIR FRYER
LÉVITER DIGITAL 5****BESKRIVELSE**

- A Digital kontrolpanel
 1. Tænd/sluk-knap
 2. Tidskontrolknap
 3. Temperaturkontrolknap
 4. Indstilling af tid og temperatur
 5. Forudindstillet tilstandsknap
 6. Forudindstillede programmer
 7. Ventilator indikator
- B Luftudtag
- C Strømkabel og stik
- D Friturekurv
- E Rack
- F Kurvehåndtag

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets strømkabel helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er korrekt monteret.
- Brug ikke apparatet, hvis tilbehøret, der er monteret på det, er defekt. Udskift dem med det samme.
- Brug ikke apparatet, når det er tomt.
- Brug ikke apparatet, hvis timeren ikke fungerer korrekt.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- For at holde non-stick behandlingen i god stand, må du ikke bruge metal eller spidse redskaber på den.
- Tving ikke apparatets arbejdskapacitet.
- Afbryd apparatet fra stikkontakten, når det ikke er i brug, og før du udfører nogen rengøringsopgaver.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller nedsat mental eller mangel på erfaring og viden.
- Opbevar eller transporter ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- Efterlad aldrig apparatet tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Dette sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug kun redskaber, der er egnede til at understøtte høje temperaturer.
- Som reference finder du i den vedlagte tabel en anbefaling om tilberedningstemperatur og tid for flere måltider.

- Produktet indeholder elektroniske elementer og varmelementer. Læg det ikke i vand eller vask det med vand.
- Tildæk ikke luftindtaget og -udtaget under driftsprocessen. Rør ikke ved indersiden af produktet. Undgå skoldning.
- Undlad at beskadige, trække kraftigt i eller dreje strømledningen, bruge den til at bære tunge byrder eller transformere den for at undgå elektrisk stød, brand og andre ulykker. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.
- Anbring venligst produktet 30 cm væk fra væggen eller møblerne for at undgå skader på væggen eller møblerne.

BRUGSANVISNING**FØR BRUG**

- Sørg for, at hele produktets emballage er fjernet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet "Rengøring".
- Højtemperaturluft vil strømme ud gennem udløbet (B) under produktets arbejdsproces.

BRUG

- Rul kablet helt ud, før du sætter det i.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Bemærk: Manipuler gryden ved hjælp af dens håndtag. Rør ikke ved gryden, når den er varm.
- Kom de ingredienser du vil stege i gryden (E).
- Brug aldrig stegekurven uden risten i den.
- Sæt gryden ind i frituregryden. Når gryden er korrekt placeret i hovedhuset, vil strømlampen lyse.
- Tryk på ON/OFF-knappen (1) i 3 sekunder for at tænde for apparatet. Standardtemperaturen vil være 200°C, og tilberedningstiden 15 minutter.
- Vælg den forudindstillede funktion og juster temperatur- og tidsindstillingen, hvis det ønskes.
- Tryk på ON/OFF-knappen, og apparatet begynder at fungere.
- Du kan slukke for hele enheden under madlavning ved at trykke på ON/OFF-knappen i 3 sekunder.
- Bemærk: Husk, at hvis apparatet er køligt, skal du tilføje 3-5 minutter til tilberedningstiden.
- Bemærk: Bemærk: Hvis du vil ryste ingredienserne, skal du trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den, når 2/3 af tilberedningstiden er nået.
- Frituregryden bipper, når tilberedningstiden er slut.

- Du kan justere temperaturen eller tiden efter din smag under brug. Dine indstillinger bevares i cirka et minut, efter du har trukket gryden ud af kroppen.
- Når du er færdig, skal du fjerne gryden fra apparatet. Apparatet slukker automatisk.
- Ventilatoren holder op med at virke 20 sekunder senere.
- Hvis maden ikke er tilberedt som ønsket, tændes den igen i et par minutter.
- ADVARSEL: Gryden og maden vil være meget VARMT.
- Stil gryden på en flad overflade, der kan modstå høje temperaturer.
- Der kan komme damp ud af gryden afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren.
- Ventilatorindikatoren viser, når ventilatoren arbejder.

TID OG TEMPERATUR

- Du kan ændre tid og temperatur ved at bruge indstillingen Tid og temperatur (4).
- Tryk på tidskontrolknappen (2), og vælg tilberedningstid med symbolerne + og – (4), et minut ad gangen. Hold symbolet nede for at ændre tiden hurtigt.
- Tryk på temperaturkontrolknappen (3), og vælg tilberedningstemperaturen ved hjælp af symbolerne + og – (4). Temperaturen ændres med 5 °C ad gangen. Hold symbolet nede for at ændre temperaturen hurtigt. Temperaturområde: 80 °C – 200 °C.

FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

- Dette apparat har 12 forudindstillede programmer.
- For at vælge et program, tryk på programknappen (5). Du kan skifte fra det ene program til det andet ved at trykke på den samme knap.
- Hvis du ønsker det, kan du også ændre temperatur- og tidsindstillingerne for de forudindstillede programmer ved hjælp af de tilsvarende ikoner.
- Når det ønskede program er valgt, skal du trykke på ON/OFF-knappen (1) for at starte tilberedningen. Du vil se, at timeren begynder at køre, og blæserindikatoren bevæger sig.
- For at ændre indstillinger under madlavning skal du først sætte processen på pause, ændre den ønskede indstilling og derefter genoptage processen ved at trykke på start igen.
- BEMÆRK: Under tilberedningsfasen kan du trykke på tænd/sluk-ikonet for at stoppe apparatet. Timeren vil også stoppe og vise den resterende tid. Tryk på denne knap igen for at genoptage tilberedningsfasen.
- Frituregryden bipper, når tilberedningstiden er slut.
- Tjek at maden er tilberedt. Hvis maden ikke er tilberedt som ønsket, tændes den igen i et par minutter.

- Når tilberedningen er færdig, tages hele gryden ud af apparatet. Apparatet slukker automatisk.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad det køle af.
- Rengør apparatet, som det er forklaret i afsnittet "Rengøring".

RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører nogen rengøringsopgaver.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller base pH, såsom blegemiddel, eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og stil det aldrig under rindende vand.
- Det er tilrådeligt at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne mad, der er tilbage.
- Hvis apparatet ikke er i god stand med hensyn til renlighed, kan dets overflade nedbrydes og ubønhørligt påvirke varigheden af apparatets levetid og kan blive usikker at bruge.
- Ingen af delene egner sig til rengøring i opvaskemaskine.
- Gryden og non-stick belægningsstativet. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick belægningen.
- Rengør gryden og stativet med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Brug en affedtningssvæske til at fjerne resterende snavs.
- Tip: Hvis der sidder snavs fast på stativet eller bunden af gryden, skal du fylde gryden med varmt vand med noget opvaskemiddel. Læg stativet i gryden og lad gryden og stativet trække i cirka 10 minutter.
- Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
- Rengør varmelementet med en rensesvamp til at fjerne eventuelle madrester.
- Tør derefter alle dele inden montering og opbevaring.

ANBEFALINGSTABEL

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

BEMÆRK: Disse indstillinger er kun vejledende. Fødevarer kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, så vi kan ikke garantere de bedste indstillinger for nogen specifik mad.

TIPS

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun lidt længere tilberedningstid; en mindre mængde ingredienser kræver kun lidt kortere tilberedningstid.
- Ryst mindre ingredienser halvvejs i tilberedningstiden optimerer resultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.

- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter, efter du har tilføjet olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde fritter er 500 gram.
- Læg en bageform eller et ovnfad i airfryer-kurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser skal du indstille temperaturen til 150° i op til 10 minutter.

MAGNINGSGUIDE

ingredienser	Min-maks. beløb (g)	Tid (min)	Midlertidig. (°C)	Ryste
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Frosne pommes frites	500-600	20-25	180-200	Ryste
Trommestikker	600-800	23-45	180-200	Ryste
Fisk	500-600	18-22	180-200	Ryste
Reje	400-500	18-22	150-180	Ryste
Grøntsager	300-500	10-15	150-180	Ryste
Bøf	160-200	18-22	160-180	Ryste
Kage	120-160	14-16	160-180	
Kiks	140-160	13-17	160-180	
Kyllinge vinge	600-800	15-27	170-200	Ryste
Jordnød	300-500	8-12	180-200	Ryste
Pølse	400-600	20-25	190-200	

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
AIR FRYER virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timertasten til den nødvendige forberedelsestid for at tænde for apparatet.
Maden stegt med AIR FRYER er ikke færdig.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre partier af ingredienser i kurven. Mindre partier steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturtasten til den ønskede temperaturindstilling. Se afsnittet «Brugervejledning» i kapitlet «Brug».
	Forberedelsestiden er for kort.	Indstil timeren til den nødvendige forberedelsestid. Se afsnittet «Brugervejledning» i kapitlet «Brug».
Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs i tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. fritter), skal rystes halvvejs i tilberedningstiden. Se afsnittet «Brugervejledning» i kapitlet «Brug».
Friturestegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af AIR FRYER.	Du brugte en type snack, der skulle tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl lidt olie på snacksene for et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden korrekt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i stegegryden.	Fyld ikke stegegryden ud over MAX-angivelsen.
	Stativet er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub stativet ned i gryden, indtil det ikke kan bevæge sig længere.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du forbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i airfryeren, vil der lække en stor mængde olie ned i gryden. Olien producerer hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller resultatet.
	Gryden indeholder stadig fedtrestre fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedtet opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre panden ordentligt efter hver brug.
Friske fritter steges ujævnt i airfryeren.	Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler og sørg for at de holder sig faste under stegningen.
	Du har ikke skyllet kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstængerne ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.
Friturestegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af AIR FRYER.	Fritternes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i fritterne.	Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, inden du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstængerne mindre for et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.

**AIR FRYER
LÉVITER DIGITAL 5****BESKRIVELSE**

- A Digitalt kontrollpanel
 1. Strøm PÅ/AV-knapp
 2. Tidskontrollknapp
 3. Temperaturkontrollknapp
 4. Innstilling av tid og temperatur
 5. Forhåndsinnstilt modusknapp
 6. Forhåndsinnstilte programmer
 7. Vifteindikator
- B Luftuttak
- C Strømkabel og støpsel
- D Stekekurv
- E Rack
- F Kurvhåndtak

BRUK OG STELL

- Trekk apparatets strømkabel helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Bytt dem umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet når det er tomt.
- Ikke bruk apparatet hvis timerbryteren ikke fungerer som den skal.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- For å holde non-stick-behandlingen i god stand, ikke bruk metall eller spisse redskaper på den.
- Ikke tving apparatets arbeidskapasitet.
- Koble apparatet fra strømnettet når det ikke er i bruk og før du utfører noen rengjøringsoppgaver.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller redusert mental eller mangel på erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar eller transporter apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn hvis det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger levetiden til apparatet.
- Bruk kun redskaper som er egnet til å tåle høye temperaturer.

- Som referanse finner du i den vedlagte tabellen en anbefaling om tilberedningstemperatur og tid for flere måltider.
- Produktet inneholder elektroniske elementer og varmeelementer. Ikke legg den i vann eller vask den med vann.
- Ikke dekk til luftinntaket og -utløpet under driftsprosessen. Ikke berør innsiden av produktet. Unngå skålding.
- Ikke skade, dra kraftig i eller vri strømledningen, bruk den til å bære tung last eller transformere den for å unngå elektrisk støt, brann og andre ulykker. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Plasser produktene 30 cm unna veggen eller møblene for å unngå skade på veggen eller møblene.

INSTRUKSJONER FOR BRUK**FØR BRUK**

- Sørg for at hele produktets emballasje er fjernet.
- Før du bruker produktet for første gang, rengjør delene som kommer i kontakt med maten på den måten som er beskrevet i avsnittet «Rengjøring» .
- Luft med høy temperatur vil strømme ut gjennom utløpet (B) under produktets arbeidsprosess.

BRUK

- Rull kabelen helt ut før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømnettet.
- Merk: Manipuler potten med håndtaket. Ikke ta på gryten når den er varm.
- Ha ingrediensene du vil steke i gryten (E).
- Bruk aldri friturekurven uten stativet i den.
- Sett gryten i friturekokeren. Når gryten er riktig plassert i hovedhuset, vil strømlampen lyse.
- Trykk på PÅ/AV-knappen (1) i 3 sekunder for å slå på apparatet. Standardtemperaturen vil være 200°C, og koketiden 15 minutter.
- Velg forhåndsinnstilt funksjon og juster temperatur- og tidsinnstillingen om ønskelig.
- Trykk på PÅ/AV-knappen, og apparatet vil begynne å fungere.
- Du kan slå av hele enheten under matlaging ved å trykke på PÅ/AV-knappen i 3 sekunder.
- Merk: Husk at hvis apparatet er kjølig, bør du legge til 3-5 minutter til koketiden.
- Merk: Merk: Hvis du vil riste ingrediensene, trekk kjelen ut av apparatet i håndtaket og rist den etter at 2/3 av koketiden er nådd.

- Frityrkokeren piper når steketiden er over.
- Du kan justere temperaturen eller tiden etter din smak under bruk. Innstillingene dine beholdes i omtrent ett minutt etter at du har trukket kjelen ut av kroppen.
- Når du er ferdig, fjern gryten fra apparatet. Apparatet vil automatisk slå seg av.
- Viften slutter å virke 20 sekunder senere.
- Hvis maten ikke er tilberedt som ønsket, slå den på igjen i et par minutter.
- **FORSIKTIGHET:** Gryte og mat blir veldig VARMT.
- Plasser gryten på en flat overflate som tåler høye temperaturer.
- Det kan komme damp ut av kjelen avhengig av typen ingredienser i luftfrityreren.
- Vifteindikatoren viser når viften fungerer.

TID OG TEMPERATUR

- Du kan endre tid og temperatur ved å bruke innstillingen for tid og temperatur (4).
- Trykk på tidskontrollknappen (2) og velg steketid med symbolene + og – (4), ett minutt av gangen. Hold symbolet nede for å endre tiden raskt.
- Trykk på temperaturkontrollknappen (3) og velg tilberedningstemperaturen med symbolene + og – (4). Temperaturen vil endres med 5 °C om gangen. Hold symbolet nede for å endre temperaturen raskt. Temperaturspenn: 80 °C – 200 °C.

FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

- Dette apparatet har 12 forhåndsinnstilte programmer.
- For å velge et program, trykk på programknappen (5). Du kan bytte fra ett program til et annet ved å trykke på den samme knappen.
- Hvis du ønsker det, kan du også endre temperatur- og tidsinnstillingene for de forhåndsinnstilte programmene ved å bruke de tilhørende ikonene.
- Når ønsket program er valgt, trykk på PÅ/AV-knappen (1) for å starte tilberedningsprosessen. Du vil se at timeren begynner å gå og vifteindikatoren beveger seg.
- For å endre noen innstillinger under matlaging må du først sette prosessen på pause, endre ønsket innstilling og deretter gjenoppta prosessen ved å trykke på start på nytt.
- **MERK:** Under tilberedningsfasen kan du trykke på av/på-ikonet for å stoppe apparatet. Timeren vil også stoppe og vise den tiden som gjenstår. Trykk på denne knappen igjen for å gjenoppta tilberedningsfasen.
- Frityrkokeren piper når steketiden er over.
- Sjekk at maten er tilberedt. Hvis maten ikke er tilberedt som ønsket, slå den på igjen i et par minutter.

- Når tilberedningen er ferdig, tar du hele kjelen ut av apparatet. Apparatet slår seg av automatisk.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Koble apparatet fra strømmettet.
- La det avkjøles.
- Rengjør apparatet slik det er forklart i avsnittet «Rengjøring» .

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du utfører noen rengjøringsoppgaver.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller base pH som blekemiddel eller skuremidler til rengjøring av apparatet.
- Senk aldri apparatet i vann eller annen væske eller plasser det under rennende vann.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne all mat som gjenstår.
- Hvis apparatet ikke er i god renholdstilstand, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke varigheten av apparatets levetid og kan bli usikker å bruke.
- Ingen av delene egner seg for rengjøring i oppvaskmaskin.
- Gryten og non-stick-beleggstativet. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skurende rengjøringsmidler for å rengjøre dem, da dette kan skade non-stick-belegget.
- Rengjør gryten og stativet med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Bruk en avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.
- Tips: Hvis skitt sitter fast på stativet eller bunnen av gryten, fyll gryten med varmt vann med litt oppvaskmiddel. Sett stativet i gryten og la gryten og stativet trekke i ca 10 minutter.
- Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
- Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
- Tørk deretter alle delene før de monteres og lagres.

ANBEFALINGSTABELL

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for ingrediensene.

MERK: Disse innstillingene er kun veiledende. Matvarer kan variere i opprinnelse, størrelse, form og merke, så vi kan ikke garantere de beste innstillingene for noen spesifikk mat.

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever kun litt lengre tilberedningstid; en mindre mengde ingredienser krever kun litt kortere tilberedningstid.
- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimerer resultatet og kan bidra til å forhindre ujevnt stekte ingredienser.

- Tilsett litt olje til ferske poteter for et sprøtt resultat. Stek ingrediensene dine i airfryeren innen noen få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser som pølser i airfryeren.
- Snacks som kan tilberedes i ovn kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mengden for å tilberede sprø frites er 500 gram.
- Legg en bakeform eller ildfast form i luftfrityrkurven hvis du vil bake en kake eller quiche eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke luftfrityreren til å varme opp ingrediensene. For å varme opp ingrediensene, sett temperaturen til 150° i opptil 10 minutter.

MAKEGUIDE

Ingredienser	Min-maks beløp (g)	Tid (min)	Temp. (°C)	Riste
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Frosne pomes frites	500-600	20-25	180-200	Riste
Trommestikker	600-800	23-45	180-200	Riste
Fisk	500-600	18-22	180-200	Riste
Reke	400-500	18-22	150-180	Riste
Grønnsaker	300-500	10-15	150-180	Riste
Steak	160-200	18-22	160-180	Riste
Kake	120-160	14-16	160-180	
Kjeks	140-160	13-17	160-180	
Kyllingvinge	600-800	15-27	170-200	Riste
Peanøtt	300-500	8-12	180-200	Riste
Pølse	400-600	20-25	190-200	

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidtakeren.	Still inn timertasten til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Maten stekt med AIR FRYER er ikke ferdig.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre partier med ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn temperaturtasten til ønsket temperaturinnstilling. Se avsnittet «Bruksanvisning» i kapitlet «Bruk».
	Forberedelsestiden er for kort.	Still inn timeren til ønsket forberedelsestid. Se avsnittet «Bruksanvisning» i kapitlet «Bruk».
Ingrediensene stekes ujevnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet «Bruksanvisning» i kapitlet «Bruk».
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av AIR FRYER.	Du brukte en type snacks ment å tilberedes i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk ovnssnacks eller pensle lett litt olje på snacksene for et sprøere resultat.
Jeg kan ikke skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mange ingredienser i stekepannen.	Ikke fyll stekegryten utover MAX-angivelsen.
	Stativet er ikke plassert riktig i gryten.	Skyv stativet ned i gryten til det ikke kan bevege seg lenger.
Hvit røyk kommer ut fra apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i airfryeren, vil det lekke en stor mengde olje ut i kjelen. Oljen produserer hvit røyk, og kjelen kan varmes opp mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller resultatet.
	Gryten inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk oppstår ved at fett varmes opp i kjelen. Sørg for å rengjøre pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i airfryeren.	Du brukte ikke riktig potettype.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under steking.
	Du har ikke skylt potetpinnene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetstavene skikkelig for å fjerne stivelse fra utsiden av stengene.
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av AIR FRYER.	Fritenes sprøhet avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Pass på at du tørker potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Kutt potetpinnene mindre for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

**LUFTFRYSARE
LÉVITER DIGITAL 5****BESKRIVNING**

- A Digital kontrollpanel
 1. Ström på/av-knapp
 2. Knapp för tidskontroll
 3. Knapp för temperaturkontroll
 4. Inställning av tid och temperatur
 5. Knapp för förinställt läge
 6. Förinställda program
 7. Indikator för fläkt
- B Luftutsläpp
- C Strömkabel och stickpropp
- D Stekkorg
- E Rack
- F Handtag för korg

ANVÄND OCH SKÖTSEL:

- Dra ut apparatens strömkabel helt före varje användning.
- Använd inte apparaten om delarna eller tillbehören inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om tillbehören som sitter på den är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten när den är tom.
- Använd inte apparaten om timern inte fungerar som den ska.
- Flytta inte apparaten när den används.
- För att hålla non-stick-behandlingen i gott skick, använd inte metall eller spetsiga redskap på den.
- Tvinga inte apparatens arbetskapacitet.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och innan du utför någon rengöring.
- Förvara denna apparat utom räckhåll för barn och/eller personer med fysisk, sensorisk eller nedsatt mental eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara eller transportera inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Lämna aldrig apparaten ansluten och obevakad om den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd endast redskap som är lämpliga för höga temperaturer.

- Som referens hittar du i den bifogade tabellen en rekommendation om tillagningstemperatur och tid för flera måltider.
- Produkten innehåller elektroniska element och värmeelement. Lägg den inte i vatten och tvätta den inte med vatten.
- Täck inte över luftintaget och utloppet under driften. Rör inte insidan av produkten. Undvik skällning.
- Skada, dra eller vrid inte i nätsladden, använd den inte för att bära tunga laster eller transformera den för att undvika elektriska stötar, brand och andra olyckor. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Placera produkten 30 cm från väggen eller möblerna för att undvika skador på väggen eller möblerna.

ANVÄNDNINGSPROCEDUR**FÖRE ANVÄNDNING**

- Se till att hela produktens förpackning har tagits bort.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet "Rengöring".
- Luft med hög temperatur kommer att strömma ut genom utloppet (B) under produktens arbetsprocess.

ANVÄNDA SIG AV

- Rulla ut kabeln helt innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Notera: Manipulera grytan med dess handtag. Rör inte vid grytan när den är varm.
- Lägg ingredienserna du vill steka i grytan (E).
- Använd aldrig stekkorgen utan korg.
- Sätt in grytan i fritösen. När grytan är korrekt placerad i huvudhöljet tänds strömljuset.
- Tryck på ON/OFF-knappen (1) i 3 sekunder för att slå på apparaten. Standardtemperaturen är 200°C och tillagningstiden 15 minuter.
- Välj den förinställda funktionen och justera temperaturen och tidsinställningen om så önskas.
- Tryck på ON/OFF-knappen och apparaten börjar fungera.
- Du kan stänga av hela apparaten under matlagning genom att trycka på ON/OFF-knappen i 3 sekunder.
- Notera: Tänk på att om apparaten är sval bör du lägga till 3-5 minuter till tillagningstiden.
- Notera: Obs: om du vill skaka ingredienserna, dra ut grytan ur apparaten i handtaget och skaka den efter att 2/3 av tillagningstiden har uppnåtts.
- Fritösen piper när tillagningstiden är slut.

- Du kan justera temperaturen eller tiden efter din smak under användningen. Dina inställningar sparas i ungefär en minut efter att du har grytat ut grytan ur kroppen.
- När du är klar tar du bort grytan från apparaten. Apparaten stängs av automatiskt.
- Fläkten slutar fungera 20 sekunder senare.
- Om maten inte tillagas som önskat, slå på den igen i ett par minuter.
- VARNING: Gryta och mat kommer att bli väldigt VARMT.
- Ställ grytan på en plan yta som tål höga temperaturer.
- Ånga kan komma ut ur grytan beroende på vilken typ av ingredienser som finns i fritösen.
- Fläktindikatorn visar när fläkten fungerar.

TID OCH TEMPERATUR

- Du kan ändra tid och temperatur med hjälp av inställningen Tid och temperatur (4).
- Tryck på tidskontrollknappen (2) och välj tillagningstid med hjälp av symbolerna + och - (4), en minut i taget. Håll symbolen intryckt för att ändra tiden snabbt.
- Tryck på temperaturkontrollknappen (3) och välj tillagningstemperaturen med hjälp av symbolerna + och - (4). Temperaturen ändras med 5 °C i taget. Håll symbolen intryckt för att ändra temperaturen snabbt. Temperaturområde: 80 °C – 200 °C.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

- Denna apparat har 12 förinställda program.
- För att välja ett program trycker du på programknappen (5). Du kan växla från ett program till ett annat genom att trycka på samma knapp.
- Om du vill kan du också ändra temperatur- och tidsinställningarna för de förinställda programmen med hjälp av motsvarande ikoner.
- När du har valt önskat program trycker du på ON/OFF-knappen (1) för att starta matlagingsprocessen. Du kommer att se att timern börjar gå och att fläktindikatorn rör sig.
- Om du vill ändra inställningar under tillagningen ska du först pausa processen, ändra den önskade inställningen och sedan återuppta processen genom att trycka på start igen.
- NOTERA: Under matlagingsfasen kan du trycka på on/off-ikonen för att stänga av apparaten. Timern kommer också att stanna och visa den tid som återstår. Tryck på denna knapp igen för att återuppta matlagingsfasen.
- Fritösen piper när tillagningstiden är slut.
- Kontrollera att maten är tillagad. Om maten inte tillagas som önskat, slå på den igen i ett par minuter.
- När matlagningen är klar tar du ut hela grytan ur apparaten. Apparaten stängs av automatiskt.

NÄR DU HAR SLUTAT ANVÄNDA APPARATEN:

- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Låt det svalna.
- Rengör apparaten på det sätt som beskrivs i avsnittet "Rengöring".

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du utför någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med ett surt eller bas-pH-värde som blekmedel eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Det är tillrådligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort all mat som finns kvar.
- Om apparaten inte är i gott skick vad gäller renhet kan dess yta försämrats och obönhörligt påverka apparatens livslängd och kan bli osäker att använda.
- Ingen av delarna lämpar sig för rengöring i diskmaskin.
- Grytan och den non-stickbelagda hyllan. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada den non-stickbeläggningsen.
- Rengör grytan och hyllan med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp utan slipmedel. Använd en avfettningssvamp för att avlägsna eventuell kvarvarande smuts.
- Råd: Om smuts sitter fast på galleret eller i botten av grytan fyller du grytan med varmt vatten och lite diskmedel. Sätt in kitteln i grytan och låt grytan och kitteln ligga i blöt i cirka 10 minuter.
- Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
- Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

REKOMMENDATIONSTABELL

Tabellen nedan hjälper dig att välja de grundläggande inställningarna för ingredienserna.

NOTERA: Dessa inställningar är endast vägledande. Livsmedel kan variera i ursprung, storlek, form och märke, så vi kan inte garantera de bästa inställningarna för någon specifik mat.

TIPS

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare förberedelsestid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver endast en något längre förberedelsestid, en mindre mängd ingredienser kräver endast en något kortare förberedelsestid.
- Om du skakar mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar du resultatet och kan förhindra ojämnt stekta ingredienser.

- Tillsätt lite olja till färskpotatis för att få ett krispigt resultat. Stek dina ingredienser i luftfrysaren inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser som t.ex. korv i luftfrysaren.
- Snacks som kan tillagas i ugnen kan också tillagas i luftfrysaren.
- Den optimala mängden för att tillverka krispiga pommes frites är 500 gram.
- Placera en bakform eller en ugnform i friteringskorgen om du vill baka en tårta eller en quiche eller om du vill steka bräckliga ingredienser eller fylla ingredienser.
- Du kan också använda luftfrysaren för att värma upp ingredienser. Om du vill värma upp ingredienser kan du ställa in temperaturen på **150°** i upp till 10 minuter.

MATNINGSGUIDE

Ingredienser	Min-max belopp (g)	Tid (min)	Temperatur(°C)	Skaka
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Frysta pommes frites	500-600	20-25	180-200	Skaka
Trumpinnar	600-800	23-45	180-200	Skaka
Fisk	500-600	18-22	180-200	Skaka
Räkor	400-500	18-22	150-180	Skaka
Grönsaker	300-500	10-15	150-180	Skaka
Biff	160-200	18-22	160-180	Skaka
Tårta	120-160	14-16	160-180	
Kex	140-160	13-17	160-180	
Kyckling vinge	600-800	15-27	170-200	Skaka
Jordnöt	300-500	8-12	180-200	Skaka
Korv	400-600	20-25	190-200	

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten.	Sätt nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timernyckeln på önskad förberedelsestid för att slå på apparaten.
De ingredienser som steks i luftfrysaren är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre partier av ingredienser i korgen. Mindre partier steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturnyckeln på önskad temperaturinställning. Se avsnittet "Bruksanvisningar" i kapitlet "Användning".
	Förberedelsestiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid. Se avsnittet "Bruksanvisningar" i kapitlet "Användning".
Ingredienserna steks ojämnt i luftfrysaren.	Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas halvvägs under tillagningstiden. Se avsnittet "Bruksanvisningar" i kapitlet "Användning".
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur AIR FRYER.	Du har använt en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd snacks från ugnen eller pensla lite olja på dem för att få ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in kastrullen ordentligt i apparaten.	Det finns för många ingredienser i stekpannan.	Fyll inte stekpannan över MAX-angivelsen.
	Stället är inte placerat i grytan på rätt sätt.	Pressa in kitteln i grytan tills den inte kan flyttas längre.
Vit rök kommer ut från apparaten.	Du förbereder feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i luftfrysaren läcker en stor mängd olja ut i grytan. Oljan ger upphov till vit rök och grytan kan hetta upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller resultatet.
	Grytan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i grytan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites steks ojämnt i luftfrysaren.	Du använde inte rätt potatissort.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under stekningen.
	Du sköljde inte potatisstängerna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstängerna ordentligt för att ta bort stärkelsen från stängernas utsida.
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur AIR FRYER.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att du torkar potatisstängerna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstängerna mindre för att få ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

PAISTINPANNU LÉVITER DIGITAL 5

KUVAUS

- A Digitaalinen ohjauspaneeli
1. Virta ON/OFF-painike
 2. Aikaohjauspainike
 3. Lämpötilan säätöpainike
 4. Ajan ja lämpötilan asetus
 5. Esiasetustilan painike
 6. Esiasetetut ohjelmat
 7. Tuulettimen merkkivalo
- B Ilman ulostulo
- C Virtajohto ja pistoke
- D Paistokori
- E Teline
- F Korin kahva

KÄYTTÖ JA HOITO

- Pidennä laitteen virtajohto kokonaan ennen jokaista käyttöä.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen kiinnitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä käytä laitetta, jos ajastinkytin ei toimi oikein.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Jotta tarttumaton käsittely pysyy hyvässä kunnossa, älä käytä siinä metallisia tai teräviä astioita.
- Älä pakota laitteen työkykyä.
- Irrota laite sähköverkosta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistustöitä.
- Säilytä tätä laitetta poissa lasten ja/tai sellaisten henkilöiden ulottuvilta, joilla on fyysinen, sensorinen tai alentunut henkinen tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Käytä vain korkeita lämpötiloja tukevia astioita.
- Viitteenä liitteenä olevasta taulukosta löydät suosituksen useiden aterioiden kypsennyslämpötilasta ja -ajasta.

- Tuote sisältää elektronisista elementtejä ja lämmityselementtejä. Älä laita sitä veteen tai pese sitä vedellä.
- Älä peitä ilmanotto- ja ulostuloaukkoja käytön aikana. Älä koske tuotteen sisäpuolelle. Vältä kuumennusta.
- Älä vahingoita, vedä tai väännä virtajohtoa voimakkaasti, käytä sitä raskaiden kuormien kuljettamiseen tai muunna sitä sähköiskun, tulipalon ja muiden onnettomuuksien välttämiseksi. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyys omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Sijoita tuote 30 cm:n päähän seinästä tai huonekaluista, jotta seinä tai huonekalut eivät vahingoitu.

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että tuotteen koko pakkaus on poistettu.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.
- Korkean lämpötilan ilma virtaa ulos ulostuloaukon (B) kautta tuotteen työstöprosessin aikana.

KÄYTÄ

- Rullaa kaapeli auki kokonaan ennen kuin liität sen.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Huom: Käsittele ruukua sen kahvalla. Älä koske kattilaan, kun se on kuuma.
- Laita kattilaan (E) ainekset, jotka haluat paistaa.
- Älä koskaan käytä paistokoria ilman telineitä.
- Laita kattila rasvakeittimen sisään. Kun kattila on asetettu kunnolla pääkoteloon, virran merkkivalo syttyy.
- Kytke laite päälle painamalla ON/OFF-painiketta (1) 3 sekunnin ajan. Oletuslämpötila on 200 °C ja kypsennysaika 15 minuuttia.
- Valitse esiasetettu toiminto ja säädä lämpötila- ja aika-asetusta halutessasi.
- Paina ON/OFF-painiketta, jolloin laite käynnistyy.
- Voit kytkeä koko laitteen pois päältä kypsennyksen aikana painamalla ON/OFF-painiketta 3 sekunnin ajan.
- Huom: Muista, että jos laite on jäähtynyt, lisää kypsennysaikaan 3-5 minuuttia.
- Huom: Huomautus: jos haluat ravistaa aineksia, vedä kattila ulos laitteesta kahvasta ja ravista sitä, kun 2/3 kypsennysajasta on saavutettu.
- Rasvakeitin antaa äänimerkin, kun kypsennysaika on päättynyt.

- Voit säätää lämpötilaa tai aikaa makusi mukaan käytön aikana. Asetukset säilyvät noin minuutin ajan sen jälkeen, kun olet vetänyt ruukun ulos rungosta.
- Kun olet valmis, irrota kattila laitteesta. Laite sammuu automaattisesti.
- Tuuletin lakkaa toimimasta 20 sekuntia myöhemmin.
- Jos ruoka ei kypsy haluamallasi tavalla, kytke se uudelleen päälle muutamaksi minuutiksi.
- VAROITUS: Pannu ja ruoka ovat erittäin KUUMIA.
- Aseta kattila tasaiselle alustalle, joka kestää korkeita lämpötiloja.
- Höyryä voi päästä ulos kattilasta riippuen siitä, minkä tyyppisiä aineksia friteeraus koneessa on.
- Tuulettimen merkkivalo osoittaa, milloin tuuletin toimii.

AIKA JA LÄMPÖTILA

- Voit muuttaa aikaa ja lämpötilaa käyttämällä Aika- ja lämpötila-asetusta (4).
- Paina ajan säätöpainiketta (2) ja valitse kypsennysaika + ja - symboleilla (4) minuutti kerrallaan. Pidä symbolia painettuna vaihtaaksesi aikaa nopeasti.
- Paina lämpötilan säätöpainiketta (3) ja valitse kypsennyslämpötila + ja - symboleilla (4). Lämpötila muuttuu 5 °C kerrallaan. Pidä symbolia painettuna vaihtaaksesi lämpötilaa nopeasti. Lämpötila-alue: 80 °C – 200 °C.

ESIASETETUT OHJELMAT

- Tässä laitteessa on 12 esiasetettua ohjelmaa.
- Valitse ohjelma painamalla ohjelmat-painiketta (5). Voit siirtyä ohjelmasta toiseen painamalla tätä samaa painiketta.
- Halutessasi voit myös muuttaa esiasetettujen ohjelmien lämpötila- ja aika-asetuksia käyttämällä vastaavia kuvakkeita.
- Kun haluttu ohjelma on valittu, paina ON/OFF-painiketta (1) käynnistääksesi kypsennysprosessin. Näet, että ajastin käynnistyy ja tuulettimen merkkivalo liikkuu.
- Jos haluat muuttaa asetuksia kypsennyksen aikana, keskeytä ensin prosessi, muuta haluamaasi asetusta ja jatka sitten prosessia painamalla uudelleen käynnistyspainiketta.
- HUOM: Kypsennysvaiheen aikana voit pysäyttää laitteen painamalla päälle/pois-kuvaketta. Ajastin myös pysähtyy ja näyttää jäljellä olevan ajan. Paina tätä painiketta uudelleen jatkaaksesi kypsennysvaihetta.
- Rasvakeitin antaa äänimerkin, kun kypsennysaika on päättynyt.
- Tarkista, että ruoka on kypsää. Jos ruoka ei kypsy haluamallasi tavalla, kytke se uudelleen päälle muutamaksi minuutiksi.

- Kun kypsennys on päättynyt, ota koko kattila pois laitteesta. Laite sammuu automaattisesti.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Irrota laite sähköverkosta.
- Anna sen jäähtyä.
- Puhdista laite kohdassa "Puhdistus" selostetulla tavalla.

PUHDISTUS

- Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen kuin ryhdyt puhdistamaan mitään.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa astianpesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH on hapan tai emäs, kuten valkaisuainetta tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa kaikki jäljellä olevat elintarvikkeet.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi huonontua ja vaikuttaa väistämättä laitteen käyttöikään ja siitä voi tulla vaarallista käyttöä.
- Mikään osa ei sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.
- Kattila ja tarttumattoman pinnoitteen teline. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumattonta pinnoitetta.
- Puhdista kattila ja teline kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Käytä rasvanpoistoainetta jäljellä olevan lian poistamiseksi.
- Vinkki: Jos likaa on tarttunut telineeseen tai astian pohjaan, täytä astia kuumalla vedellä, johon on lisätty hieman pesuainetta. Laita teline kattilaan ja anna kattilan ja telineen liota noin 10 minuuttia.
- Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
- Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla ruokajäämien poistamiseksi.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

SUOSITUSTAULUKKO

Alla oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan ainesosien perusasetukset.

HUOM: Nämä asetukset ovat vain suuntaa-antavia. Ruokat voivat vaihdella alkuperältään, koosta, muodoltaan ja merkiltä, joten emme voi taata parhaita asetuksia millekään tietylle ruoalle.

VINKKEJÄ

- Pienemmät ainesosat vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmisteluajan kuin suuremmat ainesosat.
- Suurempi ainesosamäärä vaatii vain hieman pidemmän valmisteluajan; pienempi ainesosamäärä vaatii vain hieman lyhyemmän valmisteluajan.
- Pienempien ainesosien ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistettujen ainesosien syntymisen.

- Lisää tuoreisiin perunoihin hieman öljyä, jotta lopputulos olisi rapea. Paista ainekset ilmakeittimessä muutamassa minuutissa öljyn lisäämisen jälkeen.
- Älä valmista erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroit, ilmakeittimessä.
- Uunissa valmistettavat välipalat voidaan valmistaa myös ilmakeittimessä.
- Optimaalinen määrä rapeiden ranskalaisten valmistukseen on 500 grammaa.
- Aseta leivinpelti tai uunivuoka air fryer -koriin, jos haluat leipoa kakun tai piiraan tai jos haluat paistaa hauraita ainesosia tai täytettyjä ainesosia.
- Voit myös lämmitellä aineksia ilmakeittimessä. Jos haluat lämmitellä aineksia uudelleen, aseta lämpötila **150** asteeseen enintään 10 minuutiksi.

KYPSENNYSOPAS

Ainesosat	Vähimmäis-maksimimäärä (g)	Aika (min)	Temp. (°C)	Ravista
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Pakastetut ranskalaiset perunat	500-600	20-25	180-200	Ravista
Koivet	600-800	23-45	180-200	Ravista
Kala	500-600	18-22	180-200	Ravista
Shrimp	400-500	18-22	150-180	Ravista
Vihannekset	300-500	10-15	150-180	Ravista
Pihvi	160-200	18-22	160-180	Ravista
Kakku	120-160	14-16	160-180	
Keksit	140-160	13-17	160-180	
Kanan siipi	600-800	15-27	170-200	Ravista
Maapähkinä	300-500	8-12	180-200	Ravista
Makkara	400-600	20-25	190-200	

ONGELMIEN KARTTOITTAMINEN

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
AIR FRYER ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Aseta ajastimen näppäin haluttuun valmistusaikaan laitteen kytkemiseksi päälle.
Ilmankeittimessä paistetut ainekset eivät ole valmiita.	Ainesosien määrä korissa on liian suuri.	Laita koriin pienempiä eriä ainesosia. Pienemmät erät paistetaan tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta lämpötilanäppäin haluttuun lämpötila-asetukseen. Katso kappale "Käyttöohjeet" luvussa "Käyttö".
	Valmisteluaika on liian lyhyt.	Aseta ajastin haluttuun valmistusaikaan. Katso kappale "Käyttöohjeet" luvussa "Käyttö".
Ainekset paistuvat epätasaisesti ilmakeittimessä.	Tietyntyyppisiä ainesosia on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa.	Toistensa päällä tai vastakkain olevia aineksia (esim. ranskalaisia) on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa. Katso kappale "Käyttöohjeet" luvussa "Käyttö".
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ulos AIR FRYERISTA.	Käytit perinteisessä friteeraus koneessa valmistettavaksi tarkoitettua välipalatyyppeä.	Käytä uunivälipaloja tai seive kevyesti öljyä välipalojen päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
En voi liu'uttaa pannua kunnolla laitteeseen.	Paistinpannussa on liikaa aineksia.	Älä täytä paistinpannua MAX-merkintää suuremmaksi.
	Telinettä ei ole asetettu kattilaan oikein.	Työnnä teline alaspäin kattilaan, kunnes se ei enää pääse liikkumaan.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia ainesosia.	Kun paistat rasvaisia aineksia ilmakeittimessä, suuri määrä öljyä vuotaa kattilaan. Öljy tuottaa valkoista savua, ja kattila saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai tulokseen.
	Astiassa on vielä rasvajäämiä aikaisemmasta käytöstä.	Valkoista savua aiheuttaa kattilassa lämpenevä rasva. Varmista, että puhdistat pannun kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet ranskalaiset paistetaan epätasaisesti ilmakeittimessä.	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppeä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Et huuhtonut perunatikuja kunnolla ennen niiden paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla, jotta tärkkelys saadaan poistettua tikkujen ulkopuolelta.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ulos AIR FRYERISTA.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivatat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi, jotta lopputulos olisi rapeampi.
		Lisää hieman enemmän öljyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.

HAVA FRITÖZÜ LÉVITER DIGITAL 5

AÇIKLAMA

- A Dijital kontrol paneli
1. Güç AÇMA/KAPAMA düğmesi
 2. Zaman kontrol düğmesi
 3. Sıcaklık kontrol düğmesi
 4. Zaman ve sıcaklık ayarı
 5. Ön ayar modu düğmesi
 6. Önceden ayarlanmış programlar
 7. Fan göstergesi
- B Hava çıkışı
- C Güç kablosu ve fiş
- D Kızartma sepeti
- E Raf
- F Sepet tutacağı

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın güç kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Takılı aksesuarlar arızalıysa cihazı kullanmayın. Hemen değiştirin.
- Cihazı boşken kullanmayın.
- Zamanlayıcı anahtarı düzgün çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Yapışmaz kaplamanın iyi durumda kalması için üzerinde metal veya sivri uçlu aletler kullanmayın.
- Cihazın çalışma kapasitesini zorlamayın.
- Kullanılmadığında ve herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetersizliği olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihaz hala sıcakken depolamayın veya taşımayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu, enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Yalnızca yüksek sıcaklıkları desteklemeye uygun kaplar kullanın.
- Referans olarak, ekteki tabloda çeşitli yemekler için pişirme sıcaklığı ve süresine ilişkin bir öneri bulacaksınız.

- Ürün elektronik elemanlar ve ısıtma elemanları içerir. Suya koymayın veya su ile yıkamayın.
- Çalışma işlemi sırasında hava girişini ve çıkışını kapatmayın. Ürünün iç kısmına dokunmayın. Haşlanmayı önleyin.
- Elektrik çarpması, yangın ve diğer kazaları önlemek için güç kablosuna zarar vermeyin, güçlü bir şekilde çekmeyin veya bükmeyin, ağır yük taşımak için kullanmayın veya dönüştürmeyin. Besleme kablosu hasar görürse, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Duvara veya mobilyaya zarar vermemek için lütfen ürünü duvardan veya mobilyadan 30 cm uzağa yerleştirin.

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANMADAN ÖNCE

- Ürünün tüm ambalajının çıkarıldığından emin olun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları "Temizlik" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Ürün çalışma süreci sırasında yüksek sıcaklıktaki hava çıkıştan (B) dışarı akacaktır.

KULLAN

- Fişi takmadan önce kabloyu tamamen açın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Not: Tencereyi sapını kullanarak manipüle edin. Sıcakken tencereye dokunmayın.
- Kızartmak istediğiniz malzemeleri tencerenin içine koyun (E).
- Kızartma sepetini asla içinde raf olmadan kullanmayın.
- Tencereyi fritözün içine yerleştirin. Tencere ana gövdeye düzgün bir şekilde yerleştirildiğinde, güç ışığı yanacaktır.
- Cihazı açmak için AÇMA/KAPAMA düğmesine (1) 3 saniye boyunca basın. Varsayılan sıcaklık 200°C ve pişirme süresi 15 dakika olacaktır.
- Önceden ayarlanmış işlevi seçin ve istenirse sıcaklık ve zaman ayarını yapın.
- ON/OFF düğmesine bastığınızda cihaz çalışmaya başlayacaktır.
- Pişirme sırasında ON/OFF düğmesine 3 saniye basarak tüm cihazı kapatabilirsiniz.
- Not: Cihaz soğuksa, pişirme süresine 3-5 dakika eklemeniz gerektiğini unutmayın.
- Not: Malzemeleri çalkalamak isterseniz, sepeti sapından tutarak cihazdan dışarı çekin ve pişirme süresinin 2/3'üne ulaşıldıktan sonra çalkalayın.
- Pişirme süresi tamamlandığında fritöz bip sesi çıkaracaktır.

- Kullanım sırasında sıcaklığı veya süreyi zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Tencereyi gövdeden çıkardıktan sonra ayarlarınız yaklaşık bir dakika boyunca saklanacaktır.
- İşiniz bittiğinde tencereyi cihazdan çıkarın. Cihaz otomatik olarak kapanacaktır.
- Fan 20 saniye sonra çalışmayı durdurur.
- Yemek istediğiniz gibi pişmezse, birkaç dakika için tekrar açın.
- DİKKAT: Tencere ve yemek çok sıcak olacak.
- Tencereyi yüksek sıcaklıklara dayanabilecek düz bir yüzeye yerleştirin.
- Hava fritözündeki malzemelerin türüne bağlı olarak tencereden buhar çıkabilir.
- Fan göstergesi fanın ne zaman çalıştığını gösterir.

ZAMAN VE SICAKLIK

- Zaman ve Sıcaklık ayarını (4) kullanarak zamanı ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.
- Zaman ayar düğmesine (2) basın ve + ve - sembollerini (4) kullanarak her seferinde bir dakika olmak üzere pişirme süresini seçin. Saati hızlı değiştirmek için sembolü basılı tutun.
- Sıcaklık ayar düğmesine (3) basın ve + ve - sembollerini (4) kullanarak pişirme sıcaklığını seçin. Sıcaklık her seferinde 5 °C değişecektir. Sıcaklığı hızlı bir şekilde değiştirmek için sembolü basılı tutun. Sıcaklık aralığı: 80 °C – 200 °C.

ÖNCE DEN AYARLANMIŞ PROGRAMLAR

- Bu cihazın önceden ayarlanmış 12 programı vardır.
- Bir program seçmek için programlar düğmesine (5) basın. Aynı düğmeye basarak bir programdan diğerine geçebilirsiniz.
- Dilerseniz, ilgili simgeleri kullanarak önceden ayarlanmış programların sıcaklık ve zaman ayarlarını da değiştirebilirsiniz.
- İstenen program seçildikten sonra, pişirme işlemi başlatmak için AÇMA/KAPAMA düğmesine (1) basın. Zamanlayıcının çalışmaya başlayacağını ve fan göstergesinin hareket ettiğini göreceksiniz.
- Pişirme sırasında herhangi bir ayarı değiştirmek için, önce işlemi Duraklatın, istediğiniz ayarı değiştirin ve ardından tekrar başlat düğmesine basarak işlemi devam ettirin.
- NOT: Pişirme aşamasında, cihazı durdurmak için ON/OFF düğmesine basabilirsiniz. Zamanlayıcı da duracak ve kalan süreyi gösterecektir. Pişirme aşamasına devam etmek için bu düğmeye tekrar basın.
- Pişirme süresi tamamlandığında fritöz bip sesi çıkaracaktır.
- Yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol edin. Yemek istediğiniz gibi pişmezse, birkaç dakika için tekrar açın.

- Pişirme işlemi bittikten sonra tüm tencereyi cihazdan çıkarın. Cihaz kendini otomatik olarak kapatacaktır.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE

- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Soğumasını bekleyin.
- Cihazı "Temizlik" bölümünde açıkladığı gibi temizleyin.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve kalan yiyeceklerin çıkarılması tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımını güvensiz hale gelebilir.
- Parçaların hiçbirisi bulaşık makinesinde temizlenmeye uygun değildir.
- Tencere ve yapışmaz kaplama rafı. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Tencereyi ve rafı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanın.
- İpucu: Rafın veya tencerenin dibine kir yapmışsa, tencereyi bir miktar bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla doldurun. Rafı tencereye koyun ve tencere ile rafı yaklaşık 10 dakika bekletin.
- Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Yiyecek kalıntılarını gidermek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

ÖNERİ TABLOSU

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

NOT: Bu ayarlar sadece gösterge niteliğindedir. Gıdalar menşe, boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterebilir, bu nedenle herhangi bir gıda için en iyi ayarları garanti edemeyiz.

İPUÇLARI

- Küçük malzemeler genellikle büyük malzemelere göre biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme sadece biraz daha uzun bir hazırlık süresi gerektirir; daha az miktarda malzeme ise sadece biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Küçük malzemeleri hazırlama süresinin yarısında sallamak sonucu optimize eder ve malzemelerin eşit olmayan şekilde kızarmasını önlemeye yardımcı olabilir.

- Çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra birkaç dakika içinde malzemelerinizi fritözde kızartın.
- Fritözde sosis gibi aşırı yağlı malzemeler hazırlamayın.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar fritözde de hazırlanabilir.
- Çıtır patates kızartması hazırlamak için en uygun miktar 500 gramdır.
- Bir kek veya kiş pişirmek istiyorsanız veya kırılğan malzemeleri veya dolgulu malzemeleri kızartmak istiyorsanız fritöz sepetine bir fırın kabı veya fırın tepsi yerleştirin.
- Hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150° 'ye ayarlayın.

PİŞİRME REHBERİ

İçindekiler	Min-maks Miktar (g)	Zaman (dakika)	Sıcaklık(°C)	Sallamak
Pizza	6in-8in	15-30	180-200	
Dondurulmuş patates kızartması	500-600	20-25	180-200	Sallamak
Bagetler	600-800	23-45	180-200	Sallamak
Balık	500-600	18-22	180-200	Sallamak
Karides	400-500	18-22	150-180	Sallamak
Sebzeler	300-500	10-15	150-180	Sallamak
Biftek	160-200	18-22	160-180	Sallamak
Pasta	120-160	14-16	160-180	
Bisküvi	140-160	13-17	160-180	
Tavuk kanadı	600-800	15-27	170-200	Sallamak
Fıstık	300-500	8-12	180-200	Sallamak
Sosis	400-600	20-25	190-200	

SORUN GIDERME

Problem	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Cihaz prize takılı değil.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Zamanlayıcıyı ayarlamadınız.	Cihazı çalıştırmak için zamanlayıcı tuşunu gerekli hazırlık süresine ayarlayın.
Hava fritözünü ile kızartılan malzemeler pişmez.	Sepeteki malzeme miktarı çok büyük.	Sepete daha küçük partiler halinde malzemeler koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklık tuşunu istenen sıcaklık ayarına getirin. "Kullanım" bölümündeki "Kullanım talimatları" kısmına bakın.
	Hazırlık süresi çok kısa.	Zamanlayıcıyı gerekli hazırlık süresine ayarlayın. "Kullanım" bölümündeki "Kullanım talimatları" kısmına bakın.
Malzemeler fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartılır.	Bazı malzeme türlerinin hazırlama süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında çalkalanmalıdır. "Kullanım" bölümündeki "Kullanım talimatları" kısmına bakın.
Kızarmış atıştırmalıklar AIR FRYER'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmazlar.	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir atıştırmalık türü kullandınız.	Daha gevrek bir sonuç için fırın atıştırmalıkları kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Tavayı cihazın içine düzgün bir şekilde kaydıramıyorum.	Kızartma tenceresinde çok fazla malzeme var.	Kızartma kabını MAX göstergesinin ötesinde doldurmayın.
	Raf tencereye doğru yerleştirilmemiştir.	Rafı daha fazla hareket edemeyecek hale gelene kadar tencerenin içine doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri fritözde kızarttığınızda, tencereye büyük miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarır ve tencere normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya sonucu etkilemez.
	Tencere hala önceki kullanımdan kalma yağ kalıntıları içermektedir.	Beyaz duman tencerede ısınan yağdan kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartmaları fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartılır.	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun.
	Patates çubuklarını kızartmadan önce iyice durulamamışsınız.	Patates çubuklarının dışındaki nişastayı temizlemek için çubukları iyice durulayın.
Kızarmış atıştırmalıklar AIR FRYER'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmazlar.	Patates kızartmasının gevrekliği, kızartmadaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce patates çubuklarını iyice kuruldığınızdan emin olun.
		Daha gevrek bir sonuç için patates çubuklarını daha küçük kesin.
		Daha gevrek bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

פתרון תקלות

בְּעִיָּה	סיבה אפשרית	פְּתוּרֹן
ה- AIR FRYER אינו פועל.	המכשיר אינו מחובר לחשמל.	הכנס את תקע החשמל לשקע בקיר מוארק.
	לא הגדרת את הטיימר.	הגדר את מקש הטיימר לזמן ההכנה הנדרש להפעלת המכשיר.
החומרים המטוגנים עם הטיגון האוויר אינם מוכנים.	כמות המרכיבים בסל גדולה מדי.	שים קבוצות קטנות יותר של מרכיבים בסל. קבוצות קטנות יותר מטוגנות בצורה שווה יותר.
	הטמפרטורה שנקבעה נמוכה מדי.	הגדר את מקש הטמפרטורה להגדרת הטמפרטורה הנדרשת. ראה סעיף «הוראות שימוש» בפרק «שימוש».
	זמן ההכנה קצר מדי.	הגדר את הטיימר לזמן ההכנה הנדרש. ראה סעיף «הוראות שימוש» בפרק «שימוש».
החומרים מטוגנים בצורה לא אחידה בטיגון האוויר.	סוגים מסוימים של מרכיבים יש לנער באמצע זמן ההכנה.	יש לנער את החומרים המונחים זה על גבי או לרוחב זה (למשל צ'יפס) באמצע זמן ההכנה. ראה סעיף «הוראות שימוש» בפרק «שימוש».
חטיפים מטוגנים אינם פריכים כשהם יוצאים מה- AIR FRYER.	השתמשת בסוג של חטיף שנועד להכנה בטיגון עמוק מסורתי.	השתמש בחטיפי תנור או להבריש קלות מעט שמן על החטיפים לקבלת תוצאה פריכה יותר.
אני לא יכול להחליק את המחבת לתוך המכשיר כראוי.	יש יותר מדי מרכיבים בסיר הטיגון.	אין למלא את סיר הטיגון מעבר לחוויית MAX.
	המתלה לא הונח בסיר בצורה נכונה.	דחפו את המתלה כלפי מטה לתוך הסיר עד שהוא לא יכול לזוז יותר.
עשן לבן יוצא מהמכשיר.	אתה מכין מרכיבים שמנוניים.	כאשר מטגנים מרכיבים שומניים בטיגון האוויר, כמות גדולה של שמן תדלוף לסיה השמן מייצר עשן לבן, והסיר עלול להתחמם יותר מהרגיל. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה.
	הסיר עדיין מכיל שאריות שומן משימוש קודם.	עשן לבן נגרם על ידי חימום שומן בסיר. הקפד לנקות את המחבת כראוי לאחר כל שימוש.
צ'יפס טרי מטוגן בצורה לא אחידה בטיגון האוויר.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה הנכון.	השתמשו בתפוחי אדמה טריים וודאו שהם יישארו יציבים במהלך הטיגון.
	לא שטפתם את מקלות תפוחי האדמה כמו שצריך לפני שטיגתם אותם.	שוטפים את מקלות תפוחי האדמה כראוי כדי להסיר עמילן מבתחילת של המקלות.
חטיפים מטוגנים אינם פריכים כשהם יוצאים מה- AIR FRYER.	פריכות הצ'יפס תלויה בכמות השמן והמים שבצ'יפס.	הקפידו לייש היטב את מקלות תפוחי האדמה לפני הוספת השמן.
		חותכים את מקלות תפוחי האדמה קטנים יותר לקבלת תוצאה פריכה יותר.
		מוסיפים מעט יותר שמן לקבלת תוצאה פריכה יותר.

- אתה יכול גם להשתמש בטיגון האוויר כדי לחמם מחדש את החומרים. כדי לחמם מחדש את החומרים, הגדר את הטמפרטורה ל-150 מעלות למשך עד 10 דקות.

מדריך בישול

רכיבים	כמות מינימלית מקסימלית (ג)	זמן (דקות)	טמפ. (מעלות צלזיוס)	לְנַעַר
פיצה	6in-8in	15-30	180-200	
צ'יפס קפוא	500-600	20-25	180-200	לְנַעַר
מקלות תיפוף	600-800	23-45	180-200	לְנַעַר
דג	500-600	18-22	180-200	לְנַעַר
שרימפ	400-500	18-22	150-180	לְנַעַר
ירקות	300-500	10-15	150-180	לְנַעַר
סטייק	160-200	18-22	160-180	לְנַעַר
עוגה	120-160	14-16	160-180	לְנַעַר
ביסקוויטים	140-160	13-17	160-180	
כנף עוף	600-800	15-27	170-200	לְנַעַר
בָּסוֹן	300-500	8-12	180-200	לְנַעַר
נקניק	400-600	20-25	190-200	

- הניחו את הסיר על משטח שטוח המסוגל לעמוד בטמפרטורות גבוהות.
- אדים עשויים לצאת מהסיר בהתאם לסוג המרכיבים בטיגון האוויר.
- מחוון המאוורר מראה מתי המאוורר פועל.

זמן וטמפרטורה

- ניתן לשנות את השעה והטמפרטורה באמצעות הגדרת הזמן והטמפרטורה (4).
- לחץ על לחצן בקרת הזמן (2) ובחר את זמן הבישול באמצעות הסמלים + ו- (4), דקה אחת בכל פעם. השאר את הסמל לחוץ כדי לשנות במהירות את השעה.
- לחץ על לחצן בקרת הטמפרטורה (3) ובחר את טמפרטורת הבישול באמצעות הסמלים + ו- (4). הטמפרטורה תשתנה ב-5 מעלות בכל פעם. השאר את הסמל לחוץ כדי לשנות את הטמפרטורה במהירות. טווח טמפרטורות: 80 °C - 200 °C.

תוכניות מוגדרות מראש

- מכשיר זה כולל 12 תוכניות מוגדרות מראש.
- לבחירת תוכנית, לחץ על לחצן התוכניות (5). אתה יכול לעבור מתוכנית אחת לאחרת על ידי לחיצה על אותו כפתור.
- אם תרצה, תוכל גם לשנות את הגדרות הטמפרטורה והזמן עבור התוכניות המוגדרות מראש באמצעות הסמלים המתאימים.
- לאחר שנבחרה התוכנית הרצויה, לחץ על לחצן ההפעלה/כיבו (1) כדי להתחיל בתהליך הבישול. תראה שהטיימר יתחיל לפעול ומחוון המאוורר יז.
- כדי לשנות הגדרות כלשהן בזמן הבישול, תחילה השהה את התהליך, שנה את ההגדרה הרצויה ולאחר מכן המשך את התהליך על ידי לחיצה על התחל שוב.
- הערה: בשלב הבישול, ניתן ללחוץ על סמל ההפעלה/כיבו כדי לעצור את המכשיר. הטיימר גם יעצור ויציג את כל הזמן שנותר לחץ שוב על לחצן זה כדי לחדש את שלב הבישול.
- הטיגון יצפצף עם סיום זמן הבישול.
- בדוק כדי לראות את האוכל מבושול. אם האוכל לא מבושול לפי הצורך, הפעל אותו שוב במשך כמה דקות.
- לאחר סיום הבישול, הוציאו את כל הסיר מהמכשיר. המכשיר יכבה את עצמו באופן אוטומטי.

לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- נתק את המכשיר מהחשמל.
- תן לזה להתקרר.
- נקה את המכשיר כפי שמוסבר בסעיף "ניקוי".

ניקוי

- נקה את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקו את הציוד במטלית לחה עם כמה טיפות נוזל כביסה ואו יבשו אותו.

- אין להשתמש בממסים, או במוצרים עם חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תשקע את המכשיר במים או בנוזל אחר או הנח אותו מתחת למים זורמים.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר כל מזון שנותר.
- אם המכשיר אינו במצב טוב של ניקיון, פני השטח שלו עלולים להשפיל ולהשפיע ללא הרף על משך חי השימוש של המכשיר ועלולים להיות לא בטוחים לשימוש.
- אף אחד מהחלקים אינו מתאים לניקוי במדיח כלים.
- הסיר ומתלה הציפוי המונע הידבקות. אין להשתמש בכלי מטבח ממתכת או בחומרי ניקוי שוחקים כדי לנקות אותם, שכן הדבר עלול לפגוע בציפוי המונע הידבקות.
- נקו את הסיר והמתלה במים חמים, מעט נוזל כביסה וספוג לא שוחק. השתמש בנוזל הסרת שומנים כדי להסיר את שאר הלכלוך.
- עצה: אם לכלוך נדבק למדף או לתחתית הסיר, מלאו את הסיר במים חמים עם מעט נוזל כביסה. הכניסו את המתלה לסיר והניחו לסיר ולמתלה להשרות כ-10 דקות.
- נקה את פנים המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.
- נקה את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר שאריות מזון.
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

טבלת המלצות

הטבלה למטה תעזור לך לבחור את ההגדרות הבסיסיות עבור המרכיבים.

הערה: הגדרות אלו רק מעידות. מוונות עשויים להשתנות במקור, גודל, צורה, המותג, ולכן אנחנו לא יכולים להבטיח את ההגדרות הטובות ביותר עבור כל מזון ספציפי.

טיפים

- מרכיבים קטנים יותר דורשים בדרך כלל זמן הכנה מעט קצר יותר ממרכיבים גדולים יותר.
- כמות גדולה יותר של מרכיבים דורשת רק זמן הכנה מעט ארוך יותר; כמות קטנה יותר של מרכיבים דורשת רק זמן הכנה קצר מעט יותר.
- ניעור מרכיבים קטנים יותר באמצע זמן ההכנה מיעיל את התוצאה ויכול לסייע במניעת מרכיבים מטונגים בצורה לא אחידה.
- הוסף מעט שמן לתפוחי אדמה טריים לקבלת תוצאה פריכה.
- מטונגים את החומרים בטיגון האוויר תוך מספר דקות לאחר הוספת השמן.
- אין להכין מרכיבים מטונגים במיוחד כמו נקניקיות בטיגון האוויר.
- ניתן להכין חטיפים שניתן להכין בתנור גם בטיגון האוויר.
- הכמות האופטימלית להכנת צ'יפס פריך היא 500 גרם.
- מניחים תבנית אפייה או כלי תנור בסלסילת האייר טיגון אם רוצים לאפות עוגה או קיש או אם רוצים לטגן מרכיבים שבירים או מרכיבים ממולאים.

תיאור

- אין לפגוע, למשוך או לטובב חזק את כבל החשמל, להשתמש בו כדי לשאת משאות כבדים, או להפוך אותו, כדי למנוע התחשמלות, שריפה ותאונות אחרות. אם כבל האספקה פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים באופן דומה על מנת למנוע סכנה.
- אנא הנח את התוצרת במרחק של 30 ס"מ מהקיר או מהרהיט כדי למנוע נזק לקיר או לרהיט.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל האריזה של המוצר הוסרה.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".
- אוויר בטמפרטורה גבוהה ירום החוצה דרך היציאה (B) במהלך תהליך העבודה של המוצר.

להשתמש

- פרקו את הכבל לחלוטין לפני שתחבר אותו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הערה: לתפעל את הסיר באמצעות הידית שלו. אל תיגע בסיר כשהוא חם.
- שים את החומרים שאתה רוצה לטגן בתוך הסיר (E).
- לעולם אל תשתמשו בסלסלת הטיגון ללא המתלה בתוכה.
- הכניסו את הסיר בתוך הטיגון. לאחר שהסיר מונח כראוי בבית הראשי, נורית ההפעלה תידלק.
- לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי (1) למשך 3 שניות כדי להפעיל את המכשיר. טמפרטורת ברירת המחדל תהיה 200°C זמן הבישול 15 דקות.
- בחר את הפונקציה שנקבעה מראש והתאם את הגדרת הטמפרטורה והזמן אם תרצה בכך.
- לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי והמכשיר יתחיל לפעול.
- ניתן לכבות את המכשיר כולו במהלך הבישול על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי למשך 3 שניות.
- הערה: זכור כי אם המכשיר הוא מגניב, אתה צריך להוסיף 5-3 דקות לזמן הבישול.
- הערה: הערה: אם אתה רוצה לנער את החומרים, למשוך את הסיר מתוך המכשיר על ידי הידית ולנער אותו לאחר 2/3 של זמן הבישול כבר הגיע.
- הטיגון יצפף עם סיום זמן הבישול.
- אתה יכול להתאים את הטמפרטורה או הזמן לפי הטעם שלך במהלך השימוש. ההגדרות שלך יישמרו במשך כדקה אחת לאחר שתשלף את הסיר מהגוף.
- בסיום, הסר את הסיר מהמכשיר. המכשיר יכבה אוטומטית.
- המאוורר מפסיק לעבוד כעבור 20 שניות.
- אם האוכל לא מבושל לפי הצורך, הפעל אותו שוב במשך כמה דקות.
- יְהִירוּת: סיר ואוכל יהיה חם מאוד.

A	לוח בקרה דיגיטלי
	1. לחצן הפעלה/כיבוי
	2. כפתור בקרת זמן
	3. כפתור בקרת טמפרטורה
	4. הגדרת זמן וטמפרטורה
	5. כפתור מצב מוגדר מראש
	6. תוכניות מוגדרות מראש
	7. מחוון מאוורר
B	שקע אוויר
C	כבל חשמל ותקע
D	סל טיגון
E	דְפּוֹקָה
F	ידית סל

שימוש וטיפול

- הארוך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כהלכה.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים. החלף אותם מיד.
- אין להשתמש במכשיר כשהוא ריק.
- אל תשתמש במכשיר אם מתג הטימיר אינו פועל כהלכה.
- אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.
- כדי לשמור על טיפול שאינו מקל במצב טוב, אין להשתמש מתכת או כלי הצביע על זה.
- אל תכריח את יכולת העבודה של המכשיר.
- נתק את המכשיר מהחשמל כאשר אינו בשימוש ולפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- אחסן מכשיר זה מחוץ להישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם פיזי, חושי או מופחת נפשי או חוסר ניסיון ודע.
- אין לאחסן או להעביר את המכשיר אם הוא עדיין חם.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם הוא אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- השתמש רק בכבלי המתאים לתמיכה בטמפרטורות גבוהות.
- כהפניה, בטבלה שסופחה תמצאו המלצה על טמפרטורת הבישול וזמן למספר ארוחות.
- המוצר מכיל אלמנטים אלקטרוניים וגופי חימום. אין לשים אותו במים או לטוף אותו במים.
- אין לכסות את כניסת האוויר ואת יציאת האוויר במהלך תהליך ההפעלה. אל תיגע בחלק הפנימי של המוצר הימנע לחלוט.

أفخاذ	23-45	180-200	180-200	هزة
سمكه	18-22	180-200	180-200	هزة
جمبري	18-22	150-180	150-170	هزة
خضروات	10-15	150-180	1180-190	هزة
شريحة لحم	18-22	160-180	160-180	هزة
فطيرة	14-16	160-180	160-180	هزة
بسكويت	13-17	160-180	160-180	
جناح دجاجة	15-27	170-200	170-200	هزة
بطن	8-12	180-200	180-200	هزة
نقانق	20-25	190-200	190-200	

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	سبب محتمل	حل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط المؤخر.
	لم تقم بتعيين المؤقت.	اضبط مفتاح المؤقت على وقت التحضير المطلوب لتشغيل الجهاز.
المكونات المقلية بالمقلاة الهوائية لم تتضج.	كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	ضع كميات أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي الدفقات الصغيرة بشكل متساوٍ.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة جداً.	اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوب. انظر قسم «تعليمات الاستخدام» في فصل «الاستخدام».
	وقت التحضير قصير جداً.	اضبطي المؤقت على وقت التحضير المطلوب. انظر قسم «تعليمات الاستخدام» في فصل «الاستخدام».
المكونات مقلية بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.	يجب رج أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة التحضير.	المكونات التي توضع فوق أو فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) يجب هزها في منتصف وقت التحضير. انظر قسم «تعليمات الاستخدام» في فصل «الاستخدام».
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المعدة لتحضيرها في مقلاة عميقة تقليدية.	استخدم وجبات الفرن الخفيفة أو ادهن بعض الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة.
لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بشكل صحيح.	هناك الكثير من المكونات في وعاء القلي.	لا تملأ قدر القلي بما يتجاوز مؤشر MAX.
	لم يتم وضع الرف في الإناء بشكل صحيح.	ادفع الرف لأسفل في القدر حتى لا يتحرك أكثر.
يخرج الدخان الأبيض من الجهاز.	أنت تحضر مكونات دهنية.	عندما تقوم بقلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القدر. ينتج الزيت دخاناً أبيض، وقد يسخن القدر أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة.
	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا الشحوم من الاستخدام السابق.	الدخان الأبيض ناتج عن تسخين الشحوم في الوعاء. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام.
البطاطس المقلية الطازجة غير متساوية في المقلاة الهوائية.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من ثباتها أثناء القلي.
	لم تشطفي أعواد البطاطس جيداً قبل قليها.	اشطف أعواد البطاطس جيداً لإزالة النشا من الخارج.
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من المقلاة الهوائية.	تعتمد هشاشة البطاطس على كمية الزيت والماء في البطاطس.	تأكد من تجفيف أعواد البطاطس بشكل صحيح قبل إضافة الزيت. قطعي أعواد البطاطس أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة. أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة.

- اضغط على زر التحكم في الوقت (2) وحدد وقت الطهي باستخدام الرمزين + و - (4) ، دقيقة واحدة في كل مرة. استمر في الضغط على الرمز لتغيير الوقت بسرعة.
- اضغط على زر التحكم في درجة الحرارة (3) وحدد درجة حرارة الطهي باستخدام الرمزين + و - (4). ستغير درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية في المرة الواحدة. استمر في الضغط على الرمز لتغيير درجة الحرارة بسرعة. نطاق درجة حرارة: 80 درجة مئوية - 200 درجة مئوية.

برامج محددة مسبقًا

- يحتوي هذا الجهاز على 12 برامج محددة مسبقًا.
- لتحديد برنامج ، اضغط على زر البرامج (5). يمكنك التبديل من برنامج إلى آخر بالضغط على نفس الزر.
- إذا كنت ترغب في ذلك ، يمكنك أيضًا تغيير إعدادات درجة الحرارة والوقت للبرامج المحددة مسبقًا باستخدام الرموز وفقًا لذلك.
- بمجرد تحديد البرنامج المطلوب ، اضغط على زر التشغيل / إيقاف (1) لبدء عملية الطهي. سترى أن المؤقت سيبدأ في العمل وأن مؤشر المروحة يتحرك.
- لتغيير أي إعدادات أثناء الطهي ، قم أولاً بإيقاف العملية مؤقتًا ، وقم بتعديل الإعداد المطلوب ثم استأنف العملية بالضغط على بدء مرة أخرى.
- ملحوظة: أثناء مرحلة الطهي ، يمكنك الضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف لإيقاف الجهاز. سيتوقف المؤقت أيضًا ويعرض الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لاستئناف مرحلة الطهي.
- ستصدر القلاية صفيحًا عند انتهاء وقت الطهي.

- تحقق للتأكد من طهي الطعام. إذا لم يتم طهي الطعام حسب الرغبة، فقم بتشغيله مرة أخرى لبضع دقائق.
- بمجرد الانتهاء من الطهي ، أخرج القدر بالكامل من الجهاز. سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا.

مجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

- أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- دعها تبرد.
- نظف الجهاز كما هو موضح في قسم "التنظيف".

تنظيف

- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتركه ليبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ببضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.
- لا تستخدم المذيبات أو المنظفات ذات درجة الحموضة الحمضية أو الأساسية مثل مواد التبييض أو المنظفات الكاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تقم أبدًا بغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر أو وضعه تحت الماء الجاري.

- يُصنَع بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي طعام متبقي.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر حتمًا على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- لا يوجد أي جزء مناسب للتنظيف في غسالة الصحون.
- القدر ورف الطلاء المقاوم للاتصاق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها ، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الطلاء المقاوم للاتصاق.
- نظف الوعاء والرف بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل وإسفنجية غير كاشطة. استخدم سائل إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية.
- نصيحة: إذا علقت الأوساخ على الرف أو أسفل الإناء ، املاً الوعاء بالماء الساخن ببعض سائل الغسيل. ضع الرف في الوعاء واتركه ينقع لمدة 10 دقائق تقريبًا.
- نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجية غير كاشطة.
- نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.
- ثم جفف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

جدول التوصيات

سيساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات.

ملحوظة: هذه الإعدادات هي مجرد إرشادية. قد تختلف الأطعمة من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لأي طعام محدد.

نصائح

- تتطلب المكونات الأصغر عادة وقت تحضير أقصر قليلاً من المكونات الأكبر.
- تتطلب كمية أكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً ؛ تتطلب كمية أقل من المكونات وقت تحضير أقصر قليلاً.
- هز المكونات الصغيرة في منتصف وقت التحضير يحسن النتيجة ويمكن أن يساعد في منع المكونات المقلية بشكل غير متساو.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. اقلي مكوناتك في المقلية الهوائية في غضون بضع دقائق بعد إضافة الزيت.
- لا تحضر مكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلية الهوائية.
- يمكن أيضًا تحضير الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في الفرن في المقلية الهوائية.
- الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقرمشة 500 جرام.
- ضع صينية الخبز أو طبق الفرن في سلة المقلية الهوائية إذا كنت تريد خبز كعكة أو كيشي أو إذا كنت تريد قلي المكونات الهشة أو المكونات المحشوة.
- يمكنك أيضًا استخدام المقلية الهوائية لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات ، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة لمدة تصل إلى 10 دقائق.

دليل الطبخ

ركاب	الحد الأدنى والحد الأقصى للكمية (ج)	الوقت (دقيقة)	درجة حرارة. (درجة مئوية)	هزة
بيتزا	15-30	180-200	180-190	
بطاطا مقلية مجمدة	20-25	180-200	180-200	هزة

وصف

حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مشابه لتجنب الخطر.

• يرجى وضع المنتج على بعد 30 سم من الحائط أو الأثاث لتجنب إتلاف الحائط أو الأثاث.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة عبوة المنتج بالكامل.
- قبل استخدام المنتج لأول مرة، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلتصق مع الطعام بالطريقة الموضحة في قسم التنظيف.
- سوف يتدفق الهواء ذو درجة الحرارة المرتفعة عبر المخرج (B) أثناء عملية تشغيل المنتج.

استخدم

- قم بفك الكبل تمامًا قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- ملحوظة: قم بمعالجة الوعاء باستخدام مقبضه. لا تلمس القدر عندما يكون ساخنًا.
- ضع المكونات التي تريد قليها داخل الوعاء (E).
- لا تستخدم سلة القلي بدون الرف بداخلها.
- أدخل الوعاء داخل المقلاة. بمجرد وضع القدر بشكل صحيح في السكن الرئيسي ، سوف يضيء مصباح الطاقة.

- اضغط على زر التشغيل / الإيقاف (1) لمدة 3 ثوانٍ لتشغيل الجهاز. ستكون درجة الحرارة الافتراضية 200 درجة مئوية ، ومدة الطهي 15 دقيقة.
- اختر وظيفة الضبط المسبق واضبط درجة الحرارة وإعداد الوقت إذا رغبت في ذلك.
- اضغط على زر التشغيل / الإيقاف ، وسيبدأ الجهاز في العمل.
- يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز بالكامل أثناء الطهي بالضغط على زر التشغيل / الإيقاف لمدة 3 ثوانٍ.
- ملحوظة: ضع في اعتبارك أنه إذا كان الجهاز باردًا، يجب إضافة 3-5 دقائق إلى وقت الطهي.

- ملحوظة: ملاحظة: إذا كنت ترغب في هز المكونات، اسحب الوعاء من الجهاز بالمقبض ورجه بعد الوصول إلى ثلثي وقت الطهي.
- ستصدر القلاية صفيراً عند انتهاء وقت الطهي.
- يمكنك ضبط درجة الحرارة أو الوقت حسب ذوقك أثناء الاستخدام. سيتم الاحتفاظ بإعداداتك لمدة دقيقة واحدة تقريبًا بعد سحب القدر من الجسم.
- عند الانتهاء ، أخرج القدر من الجهاز. سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا.
- تتوقف المروحة عن العمل بعد 20 ثانية.
- إذا لم يتم طهي الطعام حسب الرغبة، فقم بتشغيله مرة أخرى لبضع دقائق.
- حذر: سيكون الوعاء والطعام ساخنين جدًا.
- ضع القدر على سطح مستو قادر على تحمل درجات الحرارة العالية.
- قد يتسرب البخار من القدر حسب نوع المكونات الموجودة في المقلاة الهوائية.
- يظهر مؤشر المروحة عندما تعمل المروحة.

الوقت ودرجة الحرارة

- يمكنك تغيير الوقت ودرجة الحرارة باستخدام إعداد الوقت ودرجة الحرارة (4).

A	لوحة تحكم رقمية
1.	زر التشغيل / الإيقاف
2.	زر التحكم في الوقت
3.	زر التحكم في درجة الحرارة
4.	ضبط الوقت ودرجة الحرارة
5.	زر وضع الضبط المسبق
6.	برامج محددة مسبقًا
7.	مؤشر المروحة
B	مخرج الهواء
C	كابل الطاقة والقابس
D	سلة القلي
E	رف
F	مقبض سلة

الاستخدام والرعاية

- قم بتحديد كابل الطاقة الخاص بالجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب الأجزاء أو الملحقات بشكل صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدلها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز عندما يكون فارغًا.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان مفتاح المؤقت لا يعمل بشكل صحيح.
- لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- للحفاظ على المعالجة المانعة للالتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم الأدوات المعدنية أو المدببة عليها.
- لا تفرض قدرة الجهاز على العمل.
- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه وقبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من ضعف جسدي أو حسي أو عقلي منخفض أو نقص الخبرة والمعرفة.
- لا تخزن الجهاز أو تنقله إذا كان لا يزال ساخنًا.
- لا تترك الجهاز متصلًا وغير مراقب إذا لم يكن قيد الاستخدام. هذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.
- استخدم فقط الأدوات المناسبة لدعم درجات الحرارة المرتفعة.
- كمرجع، ستجد في الجدول المرفق توصية بشأن درجة حرارة الطهي والوقت لعدة وجبات.
- يحتوي المنتج على عناصر إلكترونية وعناصر تسخين. لا تضعه في الماء أو تغسله بالماء.
- لا تقم بتغطية مدخل ومخرج الهواء أثناء عملية التشغيل. لا تلمس الجزء الداخلي للمنتج. تجنب الحرق.
- لا تقم بإتلاف سلك الطاقة أو سحبه بقوة أو لفه أو استخدامه لحمل الأحمال الثقيلة أو تحويله لتجنب الصدمات الكهربائية والحرائق والحوادث الأخرى. في







solac

www.solac.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr