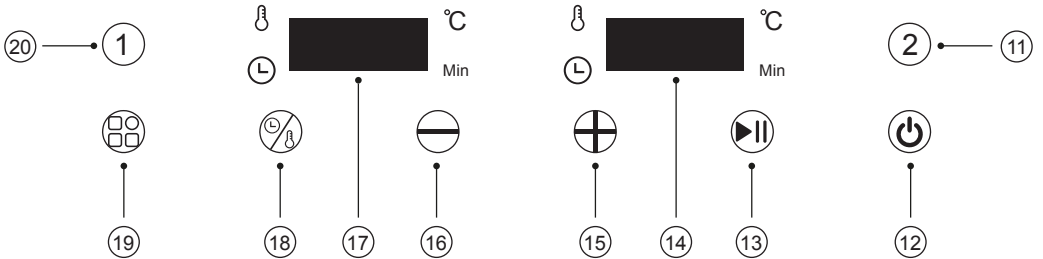
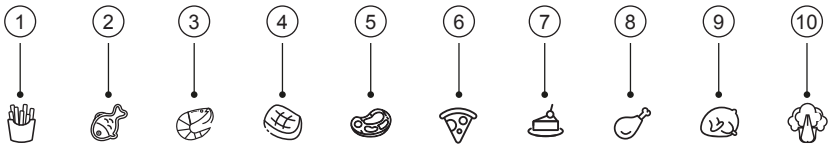
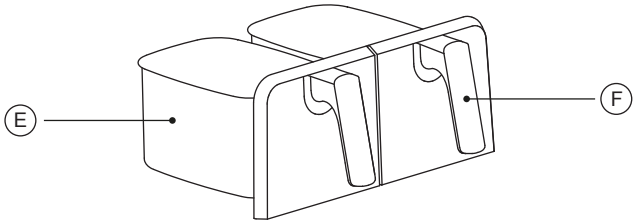
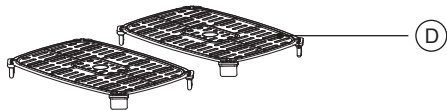
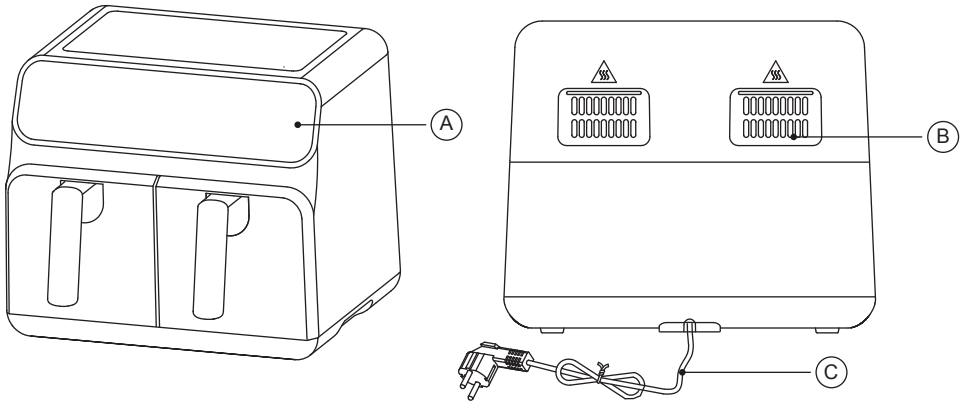


**FREIDORA DE AIRE
LÉVITER DOUBLE**



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

solac



ES

(Instrucciones originales)

Descripción

- A - Pantalla digital
- B - Salida del aire
- C - Cable
- D - Rejilla interior
- E - Cestillo
- F - Asa

PANEL DE CONTROL

- 1 - Patatas
- 2 - Pescado
- 3 - Gambas
- 4 - Carne
- 5 - Bistec
- 6 - Pizza
- 7 - Pasteles
- 8 - Alitas de pollo
- 9 - Pollo
- 10 - Verduras
- 11 - Selector cestillo 2
- 12 - Botón on/off
- 13 - Botón inicio/pausa
- 14 - Indicador temperatura / tiempo cestillo 2
- 15 - Botón +
- 16 - Botón -
- 17 - Indicador temperatura / tiempo cestillo 1
- 18 - Selector temperatura / tiempo
- 19 - Selector menú
- 20 - Selector cestillo 1

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

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato vacío y sin el cestillo.
- La freidora de aire funciona solo con aire caliente. No llenar nunca el cestillo con aceite u otro tipo de grasa.
- No añadir papel, cartón, plásticos o materiales similares dentro de la freidora. Se puede utilizar papel de aluminio o papel vegetal.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar utensilios metálicos o punzantes.
- Respetar el nivel MAX.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- Utilizar solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.

Modo de empleo

NOTAS PREVIAS AL USO

- Asegurarse de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpiar las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Durante el primer uso es normal que el aparato desprenda un ligero olor a plástico. Esto no afecta al funcionamiento del aparato.
- Dejar un mínimo de 35 cm de espacio alrededor del aparato cuando se va a utilizar.
- Colocar el aparato sobre una superficie horizontal estable. No colocar el aparato en superficies que no resisten el calor.

USO

- Coger el asa de los cestillos y sacarlos con cuidado de la freidora empujando hacia fuera.
- Introducir los alimentos en el interior de los cestillos, encima de la rejilla interior.
- Volver a colocar los cestillos con la comida en el interior de la freidora.
- Nota: El aparato no funciona hasta que los cestillos estén totalmente cerrados dentro de la freidora.
- Desenrollar completamente el cable del aparato antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Nada más enchufar el aparato, se escucha 1 pitido, que indica que el aparato está encendido y el botón on/off (12) se ilumina.
- Para activar la pantalla digital, pulsar el botón on/off.
- Al pulsar el botón on/off se escucha un pitido largo y se enciende la pantalla digital.

MODO MANUAL

- Una vez los ingredientes están dentro de los cestillos y la freidora está enchufada, seleccionar el cestillo 1 o 2 (pulsando los botones (20) o (11) respectivamente), para ajustar el tiempo y temperatura.

- Al seleccionar el cestillo 1, los botones (20), (13) y (17) parpadearan.
- Pulsar el botón (18) para seleccionar la temperatura y tiempo del cestillo 1.
- A través de los botones +/- ajustar la temperatura y tiempo.
- Una vez configurado el cestillo 1, seleccionar el cestillo 2 y repetir la misma operación.
- Pulsar el botón de inicio/pausa para empezar la cocción.
- Durante la cocción se puede modificar el tiempo y la temperatura. Simplemente seleccionar el cestillo 1 o 2 y a continuación modificar el tiempo o la temperatura.
- Si se desea parar uno de los cestillos durante la cocción, mantener pulsado el botón (11) o (20) durante 2 segundos. El cestillo seleccionado se parará pero el otro continuará con la cocción.
- Para pausar los dos cestillos a la vez, pulsar el botón (13).

MODO MENÚS

- Una vez los ingredientes están dentro de los cestillos y la freidora está enchufada, seleccionar el cestillo 1 o 2 (pulsando los botones (20) o (11) respectivamente).
- Al seleccionar el cestillo 1, los botones (20), (13) y (17) parpadearan.
- Pulsar el selector de menús (19) para seleccionar el menú deseado. Ir pulsando este botón para cambiar de menú.
- Se puede modificar la temperatura y el tiempo de los menús. Simplemente seguir los pasos explicados en el modo manual.
- Una vez seleccionado el menú del cestillo 1, seguir los mismos pasos para el cestillo 2.
- Pulsar el botón de inicio/pausa para empezar la cocción. En la pantalla solo aparecerán los menús seleccionados.
- Durante la cocción se puede modificar el tiempo y la temperatura. Simplemente seleccionar el cestillo 1 o 2 y a continuación modificar el tiempo o la temperatura.

- Si se desea parar uno de los cestillos durante la cocción, mantener pulsado el botón (11) o (20) durante 2 segundos. El cestillo seleccionado se parará pero el otro continuará con la cocción.
- Para pausar los dos cestillos a la vez, pulsar el botón (13).

NOTAS

- Si al pausar los cestillos, pulsas el botón on/off durante 3 segundos, el aparato entrará en modo de espera.
- Si vuelves a pulsar el botón on/off durante 3 segundos, el aparato se apagará.
- Al finalizar la cocción, el aparato emite 5 pitidos y en la pantalla aparece "OFF". El aparato entra en modo de espera.
- Cuando la freidora se detiene, sacar los cestillos y los alimentos que hay en su interior. Colocar los cestillos en una superficie resistente al calor.
- Para aumentar/reducir la temperatura o el tiempo rápidamente, mantener presionados los botones +/-.
- Durante el tiempo de cocción aparecerá en la pantalla digital el descuento de los minutos establecidos y la temperatura establecida. Cuando queda 1 minuto, la pantalla digital mostrará los segundos en descuento.
- Para obtener un resultado más crujiente añadir un poco de aceite a la receta.
- La freidora se puede utilizar para recalentar alimentos. Para recalentar la comida, ajustar la temperatura a 150°C, durante un máximo de 10 minutos.
- **IMPORTANTE:** No dar la vuelta a los cestillos ya que podría caer el aceite restante que ha quedado en el fondo.

SACUDIR / REMOVE

- Durante la cocción, sacar los cestillos de la freidora y remover o sacudir la comida para que se cocine mejor.
- Nota: se pueden sacar los cestillos en medio de la cocción sin problema. La freidora se detiene automáticamente y la pantalla se apaga. Al volver a colocar los cestillos, la freidora se reanuda y sigue su programa.

- Evitar sacudir o remover los alimentos más de 30 segundos para que la freidora no se enfríe.

¿Qué alimentos sacudir o remover?

- Los alimentos pequeños como pueden ser patatas fritas, verduras cortadas o nuggets normalmente necesitan ser sacudidos para una cocción óptima.
- Sin sacudir o remover, es posible que los alimentos no queden crujientes o no estén bien cocidos.

APAGADO AUTOMÁTICO

- La freidora se apagará automáticamente después de 3 minutos, si no hay ningún programa de cocción activo.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato como se describe en el apartado de limpieza.

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.
- No guardar la freidora cuando está caliente o húmeda.
- Los cestillos NO son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Tabla de recomendaciones

Menú	Gramos	Tiempo	Temperatura	Consejos
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Patatas congeladas	100 - 400	20 min	200°C	Agitar
Alitas de pollo	100 - 400	20 min	200°C	
Pescado	100 - 400	18 min	200°C	
Gambas	100 - 400	20 min	180°C	
Verduras	100 - 400	18 min	160°C	Agitar
Carne	100 - 400	25 min	180°C	
Pollo	100 - 400	35 min	200°C	
Pasteles	100 - 400	30 min	160°C	
Bistec	100 - 400	20 min	180°C	

NOTA: Añadir 3 minutos en todos los menús si al empezar la cocción el aparato está frío.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Enchufar el aparato.
Los ingredientes no están suficientemente cocinados.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	Poner menor cantidad de alimentos en la cesta para que se cocinen más uniformemente.
	La temperatura es demasiado baja.	Ajustar la temperatura.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajustar el temporizador.
Los ingredientes se fríen de forma desigual.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o cruzados (ej: patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llenar la cesta por encima del símbolo MAX.
	La cesta no está bien colocada.	Empujar la cesta hasta oír un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Al cocinar ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se filtrará en la cesta. El aceite produce humo blanco pero no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.
Sale humo negro del aparato.	Puede ser que la comida se esté quemando.	Desenchufar la freidora inmediatamente. Esperar a que se enfríe para sacar la cesta y limpiar.

Description

- A - Digital screen
- B - Air outlet
- C - Cable
- D - Inner rack
- E - Basket
- F - Handle

CONTROL PANEL

- 1 - Potatoes
- 2 - Fish
- 3 - Shrimp
- 4 - Meat
- 5 - Steak
- 6 - Pizza
- 7 - Pies
- 8 - Chicken wings
- 9 - Chicken
- 10 - Vegetables
- 11 - Basket selector 2
- 12 - On/off button
- 13 - Start/pause button
- 14 - Temperature / time indicator basket 2
- 15 - Button +
- 16 - Button -
- 17 - Temperature / time indicator basket 1
- 18 - Temperature / time selector
- 19 - Menu selector
- 20 - Basket selector 1

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

USE AND CARE

- Before each use, fully extend the power cord of the appliance.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly attached.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance empty and without the basket.
- The air fryer operates only with hot air. Never fill the basket with oil or other grease.
- Do not add paper, cardboard, plastic or similar materials inside the fryer. Aluminum foil or vegetable paper may be used.
- Do not move or shift the appliance while it is in operation.
- To keep the non-stick coating in good condition, do not use metallic or sharp utensils.
- Respect the MAX level.
- Unplug the appliance from the mains when not in use and before any cleaning operation.
- Keep this appliance out of the reach of children and/or persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance switched on and unattended. This will also save energy and prolong the life of the appliance.
- Use only utensils suitable for high temperatures.

Instructions for use

BEFORE USE

- Make sure that you have removed all packaging material from the product.
- Before using the product for the first time, clean the parts in contact with food as described in the Cleaning section.
- During the first use it is normal for the appliance to give off a slight plastic odor. This does not affect the operation of the appliance.
- Leave a minimum of 35 cm of space around the appliance when it is to be used.
- Place the appliance on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on surfaces that do not withstand heat.

USE

- Grasp the handle of the baskets and carefully remove them from the fryer by pushing them outwards.
- Put the food inside the baskets, on top of the inner grid.
- Replace the baskets with the food inside the fryer.
- Note: The appliance will not operate until the baskets are completely closed inside the fryer.
- Unwind the appliance cable completely before plugging in.
- Plug the appliance into the mains.
- As soon as the appliance is plugged in, 1 beep sounds, indicating that the appliance is switched on and the on/off button (12) lights up.
- To activate the digital display, press the on/off button.
- When the on/off button is pressed, a long beep sounds and the digital display lights up.

MANUAL MODE

- Once the ingredients are inside the baskets and the fryer is plugged in, select basket 1 or 2 (by pressing the buttons (20) or (11) respectively), to set the time and temperature.

- When basket 1 is selected, buttons (20), (13) and (17) will flash.
- Press the button (18) to select the temperature and time of basket 1.
- Using the +/- buttons, set the temperature and time.
- Once basket 1 has been set, select basket 2 and repeat the same operation.
- Press the start/pause button to start cooking.
- During cooking you can change the time and temperature. Simply select basket 1 or 2 and then change the time or temperature.
- If you wish to stop one of the baskets during cooking, press and hold the button (11) or (20) for 2 seconds. The selected basket will stop but the other one will continue cooking.
- To pause both baskets at the same time, press button (13).

MENUS MODE

- Once the ingredients are inside the baskets and the fryer is plugged in, select basket 1 or 2 (by pressing buttons (20) or (11) respectively).
- When basket 1 is selected, buttons (20), (13) and (17) will flash.
- Press the menu selector (19) to select the desired menu. Keep pressing this button to change menus.
- You can change the temperature and time of the menus. Simply follow the steps explained in the manual mode.
- Once the menu for basket 1 has been selected, follow the same steps for basket 2.
- Press the start/pause button to start cooking. Only the selected menu will appear on the display.
- During cooking you can change the time and temperature. Simply select basket 1 or 2 and then change the time or temperature.

- If you wish to stop one of the baskets during cooking, press and hold the button (11) or (20) for 2 seconds. The selected basket will stop but the other one will continue cooking.
- To pause both baskets at the same time, press button (13).

NOTES

- If, when pausing the baskets, you press the on/off button for 3 seconds, the appliance will enter standby mode.
- If you press the on/off button again for 3 seconds, the appliance will switch off.
- At the end of cooking, the appliance beeps 5 times and the display shows "OFF". The appliance goes into standby mode.
- When the fryer stops, remove the baskets and the food inside. Place the baskets on a heat-resistant surface.
- To increase/decrease the temperature or time quickly, press and hold the +/- buttons.
- During the cooking time, the digital display will show the discount of the set minutes and the set temperature. When there is 1 minute left, the digital display will show the discounted seconds.
- For a crispier result add a little oil to the recipe.
- The fryer can be used to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C, for a maximum of 10 minutes.
- **IMPORTANT:** Do not turn the baskets upside down as any remaining oil on the bottom may drip out.

SHAKING

- During cooking, remove the baskets from the fryer and stir or shake the food for better cooking.
- Note: You can remove the baskets in the middle of cooking without any problem. The fryer stops automatically and the display turns off. When the baskets are replaced, the fryer restarts and continues its program.

- Avoid shaking or stirring the food for more than 30 seconds so that the fryer does not cool down.

Which foods to shake or stir?

- Small foods such as potato chips, cut vegetables or nuggets usually need to be shaken for optimal cooking.
- Without shaking or stirring, foods may not be crisp or cooked properly.

AUTOMATIC SHUTOFF

- The fryer will automatically turn off after 3 minutes if no cooking program is active.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance as described in the cleaning section.

Cleaning

- Unplug the appliance from the mains and let it cool down before starting any cleaning operation.
- Clean the unit with a damp cloth soaked in a few drops of detergent and then wipe it dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or basic pH factor such as bleach, or abrasive products to clean the appliance.
- Do not immerse the device in water or any other liquid, nor put it under the tap.
- It is recommended to clean the appliance regularly and remove all food residues.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the lifetime of the appliance and lead to a dangerous situation.
- Do not store the fryer when it is hot or wet.
- The baskets are NOT dishwasher safe.

Table of recommendations

Menu	Grams	Time	Temperature	Tips
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Frozen potatoes	100 - 400	20 min	200°C	Shake
Chicken wings	100 - 400	20 min	200°C	
Fish	100 - 400	18 min	200°C	
Shrimp	100 - 400	20 min	180°C	
Vegetables	100 - 400	18 min	160°C	Shake
Meat	100 - 400	25 min	180°C	
Chicken	100 - 400	35 min	200°C	
Cakes	100 - 400	30 min	160°C	
Steak	100 - 400	20 min	180°C	

NOTE: Add 3 minutes to all menus if the appliance is cold at the start of cooking.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Plug in the appliance.
Ingredients are not sufficiently cooked.	There is too much food in the basket.	Put less food in the basket so that it cooks more evenly.
	The temperature is too low.	Adjust the temperature.
	The preparation time is too short.	Set the timer.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken in the middle of the cooking time.	Ingredients that are on top or crossed over (e.g. chips) should be shaken halfway through the cooking time.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX symbol.
	The basket is not positioned correctly.	Push the basket in until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing fatty ingredients.	When cooking fatty ingredients, a large amount of oil will seep into the basket. The oil produces white smoke but does not affect the appliance or the final result.
	The basket contains grease residues from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up. Make sure to clean the basket properly after each use.
Black smoke comes out of the appliance.	Food may be burning.	Unplug the fryer immediately. Wait until it cools down before removing the basket and cleaning.

Description

- A - Affichage numérique
- B - Sortie d'air
- C - Câble
- D - Grille intérieure
- E - Panier
- F - Poignée

PANNEAU DE CONTRÔLE

- 1 - Pommes de terre
- 2 - Poisson
- 3 - Crevettes
- 4 - Viande
- 5 - Steak
- 6 - Pizza
- 7 - Tartes
- 8 - Ailes de poulet
- 9 - Poulet
- 10 - Légumes
- 11 - Sélecteur de panier 2
- 12 - Bouton marche/arrêt
- 13 - Bouton de démarrage/pause
- 14 - Indicateur de température / temps du panier 2
- 15 - Bouton +
- 16 - Bouton -
- 17 - Indicateur de température / heure panier 1
- 18 - Sélecteur de température / heure
- 19 - Sélecteur de menu
- 20 - Sélecteur de panier 1

Si votre modèle d'appareil ne dispose pas des accessoires décrits ci-dessus, ceux-ci peuvent également être achetés séparément auprès du service d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, déployez complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement fixés.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires qui y sont fixés sont défectueux. Remplacez-les immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil à vide et sans le panier.
- La friteuse ne fonctionne qu'avec de l'air chaud. Ne remplissez jamais le panier d'huile ou d'autres graisses.
- N'ajoutez pas de papier, de carton, de plastique ou de matériaux similaires à l'intérieur de la friteuse. On peut utiliser du papier d'aluminium ou du papier végétal.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour conserver le revêtement antiadhésif en bon état, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Respectez le niveau MAX.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Gardez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Ne pas stocker ou transporter l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé et sans surveillance. Cela permet également d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux hautes températures.

Mode d'emploi

AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés du produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties en contact avec les aliments comme décrit dans la section Nettoyage.
- Lors de la première utilisation, il est normal que l'appareil dégage une légère odeur de plastique. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
- Laissez un espace d'au moins 35 cm autour de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale stable. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne supportent pas la chaleur.

UTILISER

- Saisissez la poignée des paniers et retirez-les délicatement de la friteuse en les poussant vers l'extérieur.
- Placez les aliments dans les paniers de la grille intérieure.
- Remplacez les paniers avec les aliments à l'intérieur de la friteuse.
- Remarque : L'appareil ne fonctionnera pas tant que les paniers ne seront pas complètement fermés à l'intérieur de la friteuse.
- Déroulez complètement le câble de l'appareil avant de le brancher.
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Dès que l'appareil est branché, un bip sonore retentit, indiquant que l'appareil est en marche et le bouton marche/arrêt (12) s'allume.
- Pour activer l'affichage numérique, appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton marche/arrêt, un long bip retentit et l'écran numérique s'allume.

MODE MANUEL

- Une fois que les ingrédients se trouvent dans les paniers et que la friteuse est branchée, sélectionnez le panier 1 ou 2 (en appuyant respectivement sur les boutons (20) ou (11)), pour régler le temps et la température.

- Lorsque le panier 1 est sélectionné, les boutons (20), (13) et (17) clignotent.
- Appuyez sur le bouton (18) pour sélectionner la température et le temps pour le panier 1.
- Utilisez les boutons +/- pour régler la température et l'heure.
- Une fois le panier 1 réglé, sélectionnez le panier 2 et répétez la même opération.
- Appuyez sur le bouton start/pause pour démarrer la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le temps et la température. Il suffit de sélectionner le panier 1 ou 2, puis de modifier l'heure ou la température.
- Si vous souhaitez arrêter un des paniers en cours de cuisson, appuyez sur le bouton (11) ou (20) pendant 2 secondes. Le panier sélectionné s'arrête mais l'autre panier continue de cuire.
- Pour mettre en pause les deux paniers en même temps, appuyez sur le bouton (13).

MENU MODE

- Une fois les ingrédients à l'intérieur des paniers et la friteuse allumée, sélectionnez le panier 1 ou 2 (en appuyant respectivement sur les boutons (20) ou (11)).
- Lorsque le panier 1 est sélectionné, les boutons (20), (13) et (17) clignotent.
- Appuyez sur le sélecteur de menu (19) pour sélectionner le menu souhaité. Continuez à appuyer sur ce bouton pour changer de menu.
- La température et l'heure des menus peuvent être modifiées. Il suffit de suivre les étapes expliquées dans le mode manuel.
- Une fois le menu du panier 1 sélectionné, suivez les mêmes étapes pour le panier 2.
- Appuyez sur le bouton start/pause pour démarrer la cuisson. Seuls les menus sélectionnés s'affichent à l'écran.
- Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le temps et la température. Il suffit de sélectionner le panier 1 ou 2, puis de modifier l'heure ou la température.

- Si vous souhaitez arrêter un des paniers en cours de cuisson, appuyez sur le bouton (11) ou (20) pendant 2 secondes. Le panier sélectionné s'arrête mais l'autre panier continue de cuire.
- Pour mettre en pause les deux paniers en même temps, appuyez sur le bouton (13).

NOTES

- Si, lors de la pause des paniers, vous appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes, l'appareil se met en mode veille.
- Si vous appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes, l'appareil s'éteint.
- A la fin de la cuisson, l'appareil émet 5 bips et l'écran affiche "OFF". L'appareil passe en mode veille.
- Lorsque la friteuse s'arrête, retirez les paniers et les aliments qu'ils contiennent.
- Placez les paniers sur une surface résistante à la chaleur.
- Pour augmenter/diminuer rapidement la température ou la durée, appuyez sur les boutons +/- et maintenez-les enfoncés.
- Pendant le temps de cuisson, l'affichage numérique indique les minutes et la température réglées. Lorsqu'il reste 1 minute, l'affichage numérique indique les secondes décomptées.
- Pour un résultat plus croustillant, ajoutez un peu d'huile à la recette.
- La friteuse peut être utilisée pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150°C, pendant 10 minutes maximum.
- **IMPORTANT** : Ne retournez pas les paniers car l'huile restante au fond pourrait s'écouler.

SHAKING

- Pendant la cuisson, retirez les paniers de la friteuse et remuez ou secouez les aliments pour une meilleure cuisson.
- Remarque : vous pouvez retirer les paniers en cours de cuisson sans aucun problème. La friteuse s'arrête automatiquement et l'écran s'éteint. Lorsque les paniers sont remplacés, la friteuse redémarre et poursuit son programme.

- Évitez de secouer ou de remuer les aliments pendant plus de 30 secondes afin que la friteuse ne refroidisse pas.

Quels aliments secouer ou mélanger ?

- Les petits aliments tels que les chips, les légumes coupés ou les nuggets doivent généralement être secoués pour une cuisson optimale.
- Sans secouer ou remuer, les aliments risquent de ne pas être croustillants ou de ne pas cuire correctement.

INTERRUPTION AUTOMATIQUE

- La friteuse s'éteint automatiquement après 3 minutes, si aucun programme de cuisson n'est actif.

APRÈS LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Débranchez l'appareil du secteur.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué dans le chapitre consacré au nettoyage.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imbibé de quelques gouttes de détergent, puis essuyez-le.
- N'utilisez pas de solvants, 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 tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'éliminer tous les résidus alimentaires.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- Ne rangez pas la friteuse lorsqu'elle est chaude ou humide.
- Les paniers ne vont PAS au lave-vaisselle.

Tableau des recommandations

Menu	Grammes	Temps	Température	Conseils
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Pommes de terre surgelées	100 - 400	20 min	200°C	Remuer
Ailes de poulet	100 - 400	20 min	200°C	
Poisson	100 - 400	18 min	200°C	
Crevettes	100 - 400	20 min	180°C	
Légumes	100 - 400	18 min	160°C	Remuer
Viande	100 - 400	25 min	180°C	
Poulet	100 - 400	35 min	200°C	
Tartes	100 - 400	30 min	160°C	
Steak	100 - 400	20 min	180°C	

REMARQUE : Ajoutez 3 minutes à tous les menus si l'appareil est froid au début de la cuisson.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Mettez moins d'aliments dans le panier pour qu'ils cuisent plus uniformément.
	La température est trop basse.	Réglez la température.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués au milieu du temps de cuisson.	Les ingrédients qui sont sur le dessus ou croisés (par exemple les chips) doivent être secoués à mi-cuisson.
Je n'arrive pas à faire glisser le panier dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du symbole MAX.
	Le panier n'est pas positionné correctement.	Poussez le panier jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
Une fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites cuire des ingrédients gras, une grande quantité d'huile s'infiltré dans le panier. L'huile produit une fumée blanche mais n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse. Veillez à bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Une fumée noire sort de l'appareil.	Les aliments peuvent brûler.	Débranchez immédiatement la friteuse. Attendez qu'il refroidisse avant de retirer le panier et de le nettoyer.

Descrição

- A - Ecrã digital
- B - Saída de ar
- C - Cabo
- D - Grelha interior
- E - Cesto
- F - Pega

PAINEL DE CONTROLO

- 1 - Batatas
- 2 - Peixes
- 3 - Gambas
- 4 - Carne
- 5 - Bife
- 6 - Pizza
- 7 - Tortas
- 8 - Asas de frango
- 9 - Frango
- 10 - Vegetais
- 11 - Selector de cestos 2
- 12 - Botão on/off
- 13 - Botão iniciar/pausar
- 14 - Cesto 2 indicador de temperatura / tempo
- 15 - Botão +
- 16 - Botão -
- 17 - Cesto indicador de temperatura / tempo 1
- 18 - Selector de temperatura / tempo
- 19 - Seleccionador de menus
- 20 - Selector de cestos 1

Se o seu modelo de aparelho não tiver os acessórios descritos acima, estes também podem ser adquiridos separadamente do Serviço de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADO

- Antes de cada utilização, estender completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se os seus acessórios não estiverem devidamente fixados.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios ligados ao mesmo estiverem defeituosos. Substituí-los de imediato.
- Não utilizar o aparelho vazio e sem o cesto.
- A fritadeira só trabalha com ar quente. Nunca encher o cesto com óleo ou outra graxa.
- Não adicionar papel, cartão, plástico ou materiais similares no interior da fritadeira. Pode ser utilizada folha de alumínio ou papel vegetal.
- Não mover ou deslocar o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Para manter o revestimento antiaderente em boas condições, não usar metal ou utensílios afiados.
- Respeitar o nível MAX.
- Desligar o aparelho da rede quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.
- Manter este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos.
- Não armazenar ou transportar o aparelho quando ainda estiver quente.
- Nunca deixar o aparelho ligado e desacompanhado. Isto também irá poupar energia e prolongar a vida útil do aparelho.
- Utilizar apenas utensílios adequados a altas temperaturas.

Instruções de utilização

ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Assegurar que todo o material de embalagem foi removido do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpar as peças em contacto com os alimentos, tal como descrito na secção Limpeza.
- Durante a primeira utilização é normal que o aparelho emita um ligeiro odor a plástico. Isto não afecta o funcionamento do aparelho.
- Deixar pelo menos 35 cm de espaço à volta do aparelho quando este se destina a ser utilizado.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal estável. Não colocar o aparelho em superfícies que não possam resistir ao calor.

UTILIZAÇÃO

- Segurar a pega dos cestos e retirá-los cuidadosamente da fritadeira, empurrando-os para fora.
- Colocar os alimentos dentro dos cestos na prateleira interior.
- Substituir os cestos com a comida dentro da fritadeira.
- Nota: O aparelho não funcionará até que os cestos estejam completamente fechados dentro da fritadeira.
- Desenrolar completamente o cabo do aparelho antes de o ligar.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Assim que o aparelho é ligado, soa um sinal sonoro, indicando que o aparelho está ligado e o botão on/off (12) acende.
- Para activar o visor digital, premir o botão on/off.
- Quando o botão on/off é premido, um bip longo soa e o visor digital acende-se.

MODO MANUAL

- Quando os ingredientes estiverem dentro dos cestos e a fritadeira estiver ligada, seleccionar o cesto 1 ou 2 (premindos os botões (20) ou (11) respectivamente), para definir o tempo e a temperatura.

- Quando o cesto 1 é seleccionado, os botões (20), (13) e (17) irão piscar.
- Prima o botão (18) para seleccionar a temperatura e o tempo para o cesto 1.
- Utilizar os botões +/- para definir a temperatura e o tempo.
- Uma vez definido o cesto 1, seleccionar o cesto 2 e repetir a mesma operação.
- Premir o botão start/pause para começar a cozinhar.
- Durante a cozedura pode alterar o tempo e a temperatura. Basta seleccionar o cesto 1 ou 2 e depois alterar o tempo ou a temperatura.
- Se desejar parar um dos cestos durante a cozedura, mantenha premido o botão (11) ou (20) durante 2 segundos. O cesto seleccionado irá parar, mas o outro cesto irá continuar a cozinhar.
- Para pausar os dois cestos ao mesmo tempo, carregar no botão (13).

MODO MENU

- Quando os ingredientes estiverem dentro dos cestos e a fritadeira estiver ligada, seleccionar cesto 1 ou 2 (premindos os botões (20) ou (11), respectivamente).
- Quando o cesto 1 é seleccionado, os botões (20), (13) e (17) irão piscar.
- Prima o selector do menu (19) para seleccionar o menu desejado. Continue a premir este botão para mudar os menus.
- A temperatura e o tempo dos menus podem ser alterados. Basta seguir os passos explicados no modo manual.
- Uma vez seleccionado o menu para o cesto 1, seguir os mesmos passos para o cesto 2.
- Premir o botão start/pause para começar a cozinhar. Apenas os menus seleccionados aparecerão no visor.
- Durante a cozedura pode alterar o tempo e a temperatura. Basta seleccionar o cesto 1 ou 2 e depois alterar o tempo ou a temperatura.

- Se desejar parar um dos cestos durante a cozedura, mantenha premido o botão (11) ou (20) durante 2 segundos. O cesto seleccionado irá parar, mas o outro cesto irá continuar a cozinhar.
- Para pausar os dois cestos ao mesmo tempo, carregar no botão (13).

NOTAS

- Se, ao pausar os cestos, pressionar o botão ligar/desligar durante 3 segundos, o aparelho entrará em modo de espera.
- Se premir novamente o botão on/off durante 3 segundos, o aparelho desliga-se.
- No final da cozedura, o aparelho apita 5 vezes e o visor mostra "OFF". O aparelho entra em modo de espera.
- Quando a fritadeira parar, remover os cestos e os alimentos que se encontram no seu interior. Colocar os cestos sobre uma superfície resistente ao calor.
- Para aumentar/diminuir rapidamente a temperatura ou o tempo, premir e manter premidos os botões +/-.
- Durante o tempo de cozedura, o mostrador digital mostrará os minutos definidos e a temperatura definida.
- Quando restar 1 minuto, o visor digital mostrará os segundos descontados.
- Para um resultado mais crocante, adicionar um pouco de óleo à receita.
- A fritadeira pode ser utilizada para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, definir a temperatura para 150°C, durante um máximo de 10 minutos.
- **IMPORTANTE:** Não virar os cestos de cabeça para baixo, pois qualquer óleo restante no fundo pode pingar para fora.

SHAKING

- Durante a cozedura, retirar os cestos da fritadeira e mexer ou sacudir os alimentos para melhor cozedura.
- Nota: É possível retirar os cestos no meio da cozedura sem qualquer problema. A fritadeira pára automaticamente e o visor desliga-se. Quando os cestos são substituídos, a fritadeira recomeça e continua o seu programa.

- Evitar sacudir ou agitar os alimentos durante mais de 30 segundos para que a fritadeira não arrefeça.

Que alimentos abanar ou agitar?

- Alimentos pequenos como batatas fritas, vegetais cortados ou pepitas precisam geralmente de ser abanados para uma cozedura óptima.
- Sem agitar ou mexer, a comida pode não ser estaladiça ou cozinhada correctamente.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- A fritadeira desliga-se automaticamente após 3 minutos, se nenhum programa de cozedura estiver activo.

DEPOIS DE O APARELHO TER SIDO UTILIZADO PELA PRIMEIRA VEZ:

- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho, tal como descrito na secção de limpeza.

Limpeza

- Desligar o aparelho da rede e deixá-lo arrefecer antes da limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido embebido em algumas gotas de detergente e depois limpá-lo com um pano seco.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor de pH ácido ou básico tais como lixívia ou produtos abrasivos para limpar o aparelho.
- Não imergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem o colocar debaixo da torneira.
- Recomenda-se a limpeza regular do aparelho e a remoção de todos os resíduos alimentares.
- Se o aparelho não for mantido num bom estado de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afectar inexoravelmente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação perigosa.
- Não armazenar a fritadeira quando está quente ou húmida.
- Os cestos NÃO são laváveis na máquina de lavar louça.

Quadro de recomendações

Menu	Gramas	Hora	Temperatura	Dicas
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Batatas congeladas	100 - 400	20 min	200°C	Stirpe
Asas de frango	100 - 400	20 min	200°C	
Peixes	100 - 400	18 min	200°C	
Gambas	100 - 400	20 min	180°C	
Legumes	100 - 400	18 min	160°C	Stirpe
Carne	100 - 400	25 min	180°C	
Galinha	100 - 400	35 min	200°C	
Tartes	100 - 400	30 min	160°C	
Bife	100 - 400	20 min	180°C	

NOTA: Adicionar 3 minutos a todos os menus se o aparelho estiver frio no início da cozedura.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado à rede eléctrica.	Ligar o aparelho.
Os ingredientes não são suficientemente cozinhados.	Há demasiada comida no cesto.	Colocar menos comida no cesto para que cozinhe de forma mais uniforme.
	A temperatura é demasiado baixa.	Ajustar a temperatura.
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Definir o temporizador.
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	Certos tipos de ingredientes precisam de ser abanados a meio do tempo de cozedura.	Os ingredientes que estão por cima ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser abanados a meio do tempo de cozedura.
Não consigo deslizar o cesto para dentro do aparelho correctamente.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encher o cesto por cima do símbolo MAX.
	O cesto não está posicionado correctamente.	Empurrar o cesto até ouvir um clique.
O fumo branco sai do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordos.	Ao cozinhar ingredientes gordos, uma grande quantidade de óleo irá infiltrar-se no cesto. O óleo produz fumo branco mas não afecta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto contém resíduos de gorduras de utilização anterior.	O fumo branco é devido ao aquecimento da gordura. Certifique-se de limpar bem o cesto após cada utilização.
O fumo negro sai do aparelho.	Os alimentos podem estar a arder.	Desligar imediatamente a fritadeira da tomada. Esperar até arrefecer antes de remover o cesto e limpar.

IT

(Traduzione delle istruzioni originali)

Descrizione

- A - Display digitale
- B - Uscita aria
- C - Cavo
- D - Griglia interna
- E - Cestino
- F - Maniglia

PANNELLO DI CONTROLLO

- 1 - Patate
- 2 - Pesce
- 3 - Gamberi
- 4 - Carne
- 5 - Bistecca
- 6 - Pizza
- 7 - Torte
- 8 - Ali di pollo
- 9 - Pollo
- 10 - Verdure
- 11 - Selettore del cestino 2
- 12 - Pulsante di accensione/spengimento
- 13 - Pulsante di avvio/pausa
- 14 - Indicatore di temperatura/tempo del cestello 2
- 15 - Pulsante +
- 16 - Pulsante -
- 17 - Indicatore temperatura/tempo cestello 1
- 18 - Selettore temperatura/tempo
- 19 - Selettore di menu
- 20 - Selettore del cestino 1

Se il vostro modello di apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di assistenza tecnica.

USO E CURA

- Prima di ogni utilizzo, estendere completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono fissati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori ad esso collegati sono difettosi. Sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio vuoto e senza il cestello.
- La friggitrice ad aria funziona solo con aria calda. Non riempire mai il cestello con olio o altro grasso.
- Non aggiungere carta, cartone, plastica o materiali simili all'interno della friggitrice. È possibile utilizzare fogli di alluminio o carta vegetale.
- Non spostare o spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Per mantenere il rivestimento antiaderente in buone condizioni, non utilizzare utensili metallici o affilati.
- Rispettare il livello MAX.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- Tenere questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o delle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza.
- Non conservare o trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso e incustodito. In questo modo si risparmia energia e si prolunga la vita dell'apparecchio.
- Utilizzare solo utensili adatti alle alte temperature.

Istruzioni per l'uso

PRIMA DELL'USO

- Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dal prodotto.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulire le parti a contatto con gli alimenti come descritto nella sezione Pulizia.
- Durante il primo utilizzo è normale che l'apparecchio emetta un leggero odore di plastica. Ciò non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
- Lasciare almeno 35 cm di spazio intorno all'apparecchio quando viene utilizzato.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile. Non collocare l'apparecchio su superfici che non sopportano il calore.

UTILIZZO

- Afferrare il manico dei cestelli e rimuoverli con cautela dalla friggitrice spingendoli verso l'esterno.
- Collocare gli alimenti all'interno dei cestini sul ripiano interno.
- Riposizionare i cestelli con il cibo all'interno della friggitrice.
- Nota: l'apparecchio non funziona finché i cestelli non sono completamente chiusi all'interno della friggitrice.
- Svolgere completamente il cavo dell'apparecchio prima di collegarlo.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Non appena l'apparecchio viene inserito nella presa di corrente, viene emesso 1 segnale acustico per indicare che l'apparecchio è acceso e il pulsante di accensione/spengimento (12) si illumina.
- Per attivare il display digitale, premere il pulsante di accensione/spengimento.
- Quando si preme il pulsante di accensione/spengimento, viene emesso un lungo segnale acustico e il display digitale si illumina.

MODO MANUALE

- Una volta inseriti gli ingredienti nei cestelli e inserita la spina della friggitrice, selezionare il cestello 1 o 2 (premendo rispettivamente i pulsanti (20) o (11)), per impostare il tempo e la temperatura.

- Quando è selezionato il cestino 1, i pulsanti (20), (13) e (17) lampeggiano.
- Premere il pulsante (18) per selezionare la temperatura e il tempo per il cestello 1.
- Utilizzare i pulsanti +/- per impostare la temperatura e l'ora.
- Una volta impostato il cestino 1, selezionare il cestino 2 e ripetere la stessa operazione.
- Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare la cottura.
- Durante la cottura è possibile modificare il tempo e la temperatura. È sufficiente selezionare il cestino 1 o 2 e modificare l'ora o la temperatura.
- Se si desidera arrestare uno dei cestelli durante la cottura, tenere premuto il tasto (11) o (20) per 2 secondi. Il cestello selezionato si ferma, ma l'altro cestello continua a cuocere.
- Per mettere in pausa entrambi i cestini contemporaneamente, premere il pulsante (13).

MODO MENU

- Una volta inseriti gli ingredienti nei cestelli e accesa la friggitrice, selezionare il cestello 1 o 2 (premendo rispettivamente i pulsanti (20) o (11)).
- Quando è selezionato il cestino 1, i pulsanti (20), (13) e (17) lampeggiano.
- Premere il selettore di menu (19) per selezionare il menu desiderato. Continuare a premere questo pulsante per cambiare menu.
- È possibile modificare la temperatura e l'ora dei menu. È sufficiente seguire i passaggi spiegati nella modalità manuale.
- Una volta selezionato il menu per il cestino 1, seguire la stessa procedura per il cestino 2.
- Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare la cottura. Sul display appariranno solo i menu selezionati.
- Durante la cottura è possibile modificare il tempo e la temperatura. È sufficiente selezionare il cestino 1 o 2 e modificare l'ora o la temperatura.

- Se si desidera arrestare uno dei cestelli durante la cottura, tenere premuto il tasto(11) o (20) per 2 secondi. Il cestello selezionato si ferma, ma l'altro cestello continua a cuocere.
- Per mettere in pausa entrambi i cestini contemporaneamente, premere il pulsante (13).

NOTE

- Se, durante la pausa dei cestelli, si preme il pulsante di accensione/spengimento per 3 secondi, l'apparecchio passa in modalità standby.
- Se si preme nuovamente il pulsante di accensione/spengimento per 3 secondi, l'apparecchio si spegne.
- Al termine della cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e il display visualizza "OFF". L'apparecchio passa in modalità standby.
- Quando la friggitrice si ferma, rimuovere i cestelli e il cibo contenuto. Posizionare i cestini su una superficie resistente al calore.
- Per aumentare/diminuire rapidamente la temperatura o il tempo, tenere premuti i pulsanti +/-.
- Durante il tempo di cottura, il display digitale visualizza i minuti impostati e la temperatura impostata. Quando manca 1 minuto, il display digitale visualizza i secondi scontati.
- Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio alla ricetta.
- La friggitrice può essere utilizzata per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C, per un massimo di 10 minuti.
- **IMPORTANTE:** non capovolgere i cestini perché l'olio rimasto sul fondo potrebbe fuoriuscire.

SCUOTIMENTO

- Durante la cottura, togliere i cestelli dalla friggitrice e mescolare o scuotere gli alimenti per una migliore cottura.
- Nota: è possibile rimuovere i cestelli a metà cottura senza problemi. La friggitrice si ferma automaticamente e il display si spegne. Quando i cestelli vengono sostituiti, la friggitrice si riavvia e continua il suo programma.

- Evitare di scuotere o mescolare il cibo per più di 30 secondi per evitare che la friggitrice si raffreddi.

Quali alimenti frullare o mescolare?

- Gli alimenti di piccole dimensioni, come le patatine, le verdure tagliate o le crocchette, devono essere scossi per ottenere una cottura ottimale.
- Senza agitare o mescolare, gli alimenti potrebbero non essere croccanti o cotti correttamente.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

- La friggitrice si spegne automaticamente dopo 3 minuti, se non è attivo alcun programma di cottura.

DOPO IL PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione dedicata alla pulizia.

Pulizia

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido imbevuto di qualche goccia di detergente e poi asciugarlo.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare solventi, prodotti a pH acido o basico come la candeggina o prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi, né metterlo sotto il rubinetto.
- Si raccomanda di pulire regolarmente l'apparecchio e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- Se l'apparecchio non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata dell'apparecchio, causando una situazione di pericolo.
- Non conservare la friggitrice quando è calda o umida.
- I cestini NON sono lavabili in lavastoviglie.

Tabella delle raccomandazioni

Menu	Grammi	Tempo	Temperatura	Suggerim.
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Patate congelate	100 - 400	20 min	200°C	Mescolare
Ali di pollo	100 - 400	20 min	200°C	
Pesce	100 - 400	18 min	200°C	
Gamberi	100 - 400	20 min	180°C	
Verdure	100 - 400	18 min	160°C	Mescolare
Carne	100 - 400	25 min	180°C	
Pollo	100 - 400	35 min	200°C	
Torte	100 - 400	30 min	160°C	
Bistecca	100 - 400	20 min	180°C	

NOTA: Aggiungere 3 minuti a tutti i menu se l'apparecchio è freddo all'inizio della cottura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono sufficientemente cotti.	C'è troppo cibo nel cestino.	Mettete meno cibo nel cestello in modo che la cottura sia più uniforme.
	La temperatura è troppo bassa.	Regolare la temperatura.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere frullati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che si trovano sopra o che si incrociano (ad esempio le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di cottura.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre il simbolo MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Spingere il cestello fino a sentire un clic.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando si cucinano ingredienti grassi, una grande quantità di olio si infila nel cestello. L'olio produce fumo bianco ma non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello contiene residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso. Assicurarsi di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Dall'apparecchio esce del fumo nero.	Il cibo potrebbe bruciare.	Staccare immediatamente la spina della friggitrice. Attendere che si raffreddi prima di rimuovere il cestello e pulirlo.

DE

(Übersetzung der Originalanweisungen)

Beschreibung

- A - Digitale Anzeige
- B - Luftauslass
- C - Kabel
- D - Innerer Kühlergrill
- E - Korb
- F - Handgriff

BEDIENFELD

- 1 - Kartoffeln
- 2 - Fisch
- 3 - Krabben
- 4 - Fleisch
- 5 - Steak
- 6 - Pizza
- 7 - Torten
- 8 - Hähnchenflügel
- 9 - Huhn
- 10 - Gemüse
- 11 - Korbwahlschalter 2
- 12 - Ein/Aus-Taste
- 13 - Start/Pause-Taste
- 14 - Temperatur-/Zeitanzeige Korb 2
- 15 - Taste +
- 16 - Taste -
- 17 - Temperatur-/Zeitanzeige Korb 1
- 18 - Temperatur-/Zeitwahlschalter
- 19 - Menüwahlschalter
- 20 - Korbwahlschalter 1

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel des Geräts vollständig heraus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Zubehör nicht ordnungsgemäß angebracht ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie sie sofort.
- Verwenden Sie das Gerät nicht leer und ohne Korb.
- Die Heißluftfritteuse arbeitet nur mit Heißluft. Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder anderen Fetten.
- Geben Sie kein Papier, keine Pappe, keinen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Fritteuse. Es kann Aluminiumfolie oder Gemüsepapier verwendet werden.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Um die Antihafbeschichtung in gutem Zustand zu halten, sollten Sie keine metallischen oder scharfen Utensilien verwenden.
- Beachten Sie den MAX-Wert.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen auf.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals eingeschaltet und unbeaufsichtigt. Dadurch wird auch Energie gespart und die Lebensdauer des Geräts verlängert.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für hohe Temperaturen geeignet sind.

Anweisungen für den Gebrauch

VOR DER VERWENDUNG

- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial vom Produkt entfernt wurde.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Bei der ersten Benutzung ist es normal, dass das Gerät einen leichten Kunststoffgeruch abgibt. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
- Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 35 cm, wenn es benutzt werden soll.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile horizontale Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.

VERWENDEN

- Fassen Sie die Körbe am Griff und nehmen Sie sie vorsichtig aus der Fritteuse, indem Sie sie nach außen drücken.
- Legen Sie die Lebensmittel in die Körbe auf dem inneren Rost.
- Setzen Sie die Körbe mit den Lebensmitteln wieder in die Fritteuse ein.
- Hinweis: Das Gerät funktioniert erst dann, wenn die Körbe in der Fritteuse vollständig geschlossen sind.
- Wickeln Sie das Kabel des Geräts vollständig ab, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt 1 Piepton, der anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist, und die Ein/Aus-Taste (12) leuchtet auf.
- Um die Digitalanzeige zu aktivieren, drücken Sie die Taste on/off.
- Wenn die Ein-/Aus-Taste gedrückt wird, ertönt ein langer Piepton und die Digitalanzeige leuchtet auf.

MANUELLER MODUS

- Sobald sich die Zutaten in den Körben befinden und die Fritteuse eingesteckt ist, wählen Sie Korb 1 oder 2 (durch Drücken der Tasten (20) bzw. (11)), um die Zeit und die Temperatur einzustellen.

- Wenn Korb 1 gewählt ist, blinken die Tasten (20), (13) und (17).
- Drücken Sie die Taste (18), um die Temperatur und die Zeit für Korb 1 zu wählen.
- Verwenden Sie die Tasten +/-, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.
- Nachdem Sie Korb 1 eingestellt haben, wählen Sie Korb 2 und wiederholen Sie den Vorgang.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Während des Garens können Sie die Zeit und die Temperatur ändern. Wählen Sie einfach Korb 1 oder 2 und ändern Sie dann die Zeit oder Temperatur.
- Wenn Sie einen der Körbe während des Garvorgangs anhalten möchten, halten Sie die Taste (11) oder (20) 2 Sekunden lang gedrückt. Der gewählte Korb wird angehalten, der andere Korb gart weiter.
- Um beide Körbe gleichzeitig zu pausieren, drücken Sie die Taste (13).

MENÜ-MODUS

- Sobald sich die Zutaten in den Körben befinden und die Fritteuse eingeschaltet ist, wählen Sie Korb 1 oder 2 (durch Drücken der Tasten (20) bzw. (11)).
- Wenn Korb 1 gewählt ist, blinken die Tasten (20), (13) und (17).
- Drücken Sie den Menüwähler (19), um das gewünschte Menü zu wählen. Halten Sie diese Taste gedrückt, um die Menüs zu wechseln.
- Sie können die Temperatur und die Uhrzeit in den Menüs ändern. Folgen Sie einfach den im manuellen Modus beschriebenen Schritten.
- Nachdem Sie das Menü für Korb 1 ausgewählt haben, führen Sie die gleichen Schritte für Korb 2 durch.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten. Nur die ausgewählten Menüs werden auf dem Display angezeigt.
- Während des Garens können Sie die Zeit und die Temperatur ändern. Wählen Sie einfach Korb 1 oder 2 und ändern Sie dann die Zeit oder Temperatur.

- Wenn Sie einen der Körbe während des Garvorgangs anhalten möchten, halten Sie die Taste (11) oder (20) 2 Sekunden lang gedrückt. Der gewählte Korb wird angehalten, der andere Korb gart weiter.
- Um beide Körbe gleichzeitig zu pausieren, drücken Sie die Taste (13).

ANMERKUNGEN

- Wenn Sie beim Pausieren der Körbe die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang drücken, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
- Wenn Sie die Ein/Aus-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken, schaltet sich das Gerät aus.
- Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint "OFF". Das Gerät geht in den Standby-Modus.
- Wenn die Fritteuse stoppt, nehmen Sie die Körbe und die darin befindlichen Lebensmittel heraus. Die Körbe auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
- Um die Temperatur oder die Zeit schnell zu erhöhen/verringern, halten Sie die Tasten +/- gedrückt.
- Während der Garzeit zeigt die Digitalanzeige die eingestellten Minuten und die eingestellte Temperatur an. Wenn noch 1 Minute verbleibt, zeigt die Digitalanzeige die abgezinsten Sekunden an.
- Für ein knusprigeres Ergebnis fügen Sie dem Rezept ein wenig Öl hinzu. Die Fritteuse kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur auf 150°C ein, maximal 10 Minuten lang.
- **WICHTIG:** Drehen Sie die Körbe nicht auf den Kopf, da sonst das restliche Öl am Boden herauslaufen kann.

SHAKING

- Nehmen Sie die Körbe während des Garvorgangs aus der Fritteuse und rühren oder schütteln Sie die Speisen, damit sie besser garen.
- Hinweis: Sie können die Körbe während des Garvorgangs problemlos herausnehmen. Die Fritteuse stoppt automatisch und das Display schaltet sich

aus. Wenn die Körbe ausgetauscht werden, startet die Fritteuse neu und setzt ihr Programm fort.

- Schütteln oder rühren Sie das Essen nicht länger als 30 Sekunden, damit die Fritteuse nicht abkühlt.

Welche Lebensmittel sollen geschüttelt oder gerührt werden?

- Kleine Lebensmittel wie Chips, geschnittenes Gemüse oder Nuggets müssen in der Regel geschüttelt werden, damit sie optimal garen.
- Ohne Schütteln oder Rühren werden die Lebensmittel möglicherweise nicht knusprig oder garen nicht richtig.

AUTOMATISCHE ABSPERRUNG

- Die Fritteuse schaltet sich automatisch nach 3 Minuten ab, wenn kein Kochprogramm aktiv ist.

NACHDEM DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZT WURDE:

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, mit ein paar Tropfen Spülmittel getränkten Tuch und wischen Sie es anschließend trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel, Produkte mit saurem oder basischem pH-Faktor wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und halten Sie es nicht unter den Wasserhahn.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und alle Lebensmittelreste zu entfernen.
Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was die Lebensdauer des Geräts unweigerlich beeinträchtigt und zu einer gefährlichen Situation führt.
- Lagern Sie die Fritteuse nicht, wenn sie heiß oder feucht ist.
- Die Körbe sind NICHT spülmaschinenfest.

Tabelle der Empfehlungen

Menü	Gramm	Zeit	Temperatur	Tipps
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Gefrorene Kartoffeln	100 - 400	20 min	200°C	Rühren
Hähnchenflügel	100 - 400	20 min	200°C	
Fisch	100 - 400	18 min	200°C	
Garnelen	100 - 400	20 min	180°C	
Gemüse	100 - 400	18 min	160°C	Rühren
Fleisch	100 - 400	25 min	180°C	
Huhn	100 - 400	35 min	200°C	
Torten	100 - 400	30 min	160°C	
Steak	100 - 400	20 min	180°C	

HINWEIS: Addieren Sie 3 Minuten zu allen Menüs, wenn das Gerät zu Beginn des Garvorgangs kalt ist.

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
Die Zutaten sind nicht ausreichend gegart.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Korb, damit sie gleichmäßiger garen.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur ein.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer ein.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen in der Mitte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder sich überkreuzen (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über das MAX-Symbol hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig positioniert.	Drücken Sie den Korb hinein, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Beim Garen von fetthaltigen Zutaten sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch, hat aber keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält Fettrückstände aus dem vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fetts. Achten Sie darauf, den Korb nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Aus dem Gerät kommt schwarzer Rauch.	Das Essen kann anbrennen.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker der Fritteuse. Warten Sie, bis er abgekühlt ist, bevor Sie den Korb herausnehmen und reinigen.

Beschrijving

- A - Digitaal display
- B - Luchtuitlaat
- C - Kabel
- D - Binnengrille
- E - Mandje
- F - Handvat

CONTROLEPANEEL

- 1 - Aardappelen
- 2 - Vis
- 3 - Garnalen
- 4 - Vlees
- 5 - Biefstuk
- 6 - Pizza
- 7 - Taarten
- 8 - Kippenvleugels
- 9 - Kip
- 10 - Groenten
- 11 - Korfkeuze 2
- 12 - Aan/uit-knop
- 13 - Start/pauzeknop
- 14 - Mandje 2 temperatuur/tijd indicator
- 15 - Knop +
- 16 - Knop -
- 17 - Temperatuur / tijd indicator mandje 1
- 18 - Temperatuur / tijd keuzeschakelaar
- 19 - Menukiezer
- 20 - Korfkeuze 1

Indien uw model apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk bij de Technische Hulpdienst worden aangeschaft.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Trek voor elk gebruik het netsnoer van het apparaat volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet als de accessoires niet goed zijn bevestigd.
- Gebruik het apparaat niet als de eraan bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet leeg en zonder het mandje.
- De friteuse werkt alleen met hete lucht. Vul de korf nooit met olie of ander vet.
- Doe geen papier, karton, plastic of soortgelijke materialen in de friteuse. Er kan aluminiumfolie of plantaardig papier worden gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen metalen of scherp keukengerei om de antiaanbaklaag in goede staat te houden.
- Respecteer het MAX-niveau.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog warm is.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht ingeschakeld. Dit bespaart ook energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.

Gebruiksaanwijzing

VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal van het product is verwijderd.
- Voordat u het product voor het eerst gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel zoals beschreven in het hoofdstuk Reiniging.
- Tijdens het eerste gebruik is het normaal dat het apparaat een lichte plastic geur afgeeft. Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
- Laat ten minste 35 cm ruimte rond het apparaat wanneer het wordt gebruikt.
- Plaats het apparaat op een stabiele horizontale ondergrond. Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen hitte kunnen.

GEBRUIK

- Pak het handvat van de mandjes vast en haal ze voorzichtig uit de friteuse door ze naar buiten te duwen.
- Plaats het voedsel in de mandjes op het binnenrek.
- Vervang de mandjes met het voedsel in de friteuse.
- Opmerking: Het apparaat werkt pas als de mandjes in de friteuse volledig gesloten zijn.
- Wikkel het snoer van het apparaat volledig af voordat u het aansluit.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Zodra het apparaat wordt aangesloten, klinkt er 1 pieptoon ten teken dat het apparaat is ingeschakeld en licht de aan/uit-knop (12) op.
- Druk op de aan/uit-knop om het digitale display te activeren.
- Wanneer de aan/uit-knop wordt ingedrukt, klinkt er een lange pieptoon en licht het digitale display op.

HANDMATIGE MODE

- Zodra de ingrediënten in de mandjes zitten en de stekker in het stopcontact zit, selecteert u mandje 1 of 2 (door respectievelijk op de knoppen (20) of (11) te drukken), om de tijd en de temperatuur in te stellen.

- Als mandje 1 is geselecteerd, knipperen de knoppen (20), (13) en (17).
- Druk op de toets (18) om de temperatuur en de tijd voor korf 1 te selecteren.
- Gebruik de +/- toetsen om de temperatuur en de tijd in te stellen.
- Zodra korf 1 is ingesteld, kiest u korf 2 en herhaalt u dezelfde handeling.
- Druk op de start/pauzeknop om het koken te starten.
- Tijdens het koken kunt u de tijd en de temperatuur wijzigen. Selecteer gewoon korf 1 of 2 en verander de tijd of temperatuur.
- Als u een van de korven tijdens het koken wilt stoppen, houdt u de toets (11) of (20) 2 seconden ingedrukt. Het geselecteerde mandje stopt, maar het andere mandje gaat door met koken.
- Om beide korven tegelijk te pauzeren, drukt u op knop (13).

MENU MODE

- Zodra de ingrediënten in de mandjes zitten en de friteuse is ingeschakeld, selecteert u mandje 1 of 2 (door respectievelijk op knop (20) of (11) te drukken).
- Als mandje 1 is geselecteerd, knipperen de knoppen (20), (13) en (17).
- Druk op de menukiezer (19) om het gewenste menu te kiezen. Blijf op deze toets drukken om van menu te veranderen.
- U kunt de temperatuur en de tijd van de menu's wijzigen. Volg gewoon de stappen die worden uitgelegd in de handmatige modus.
- Zodra het menu voor mandje 1 is geselecteerd, volgt u dezelfde stappen voor mandje 2.
- Druk op de start/pauzeknop om het koken te starten. Alleen de geselecteerde menu's verschijnen op het display.
- Tijdens het koken kunt u de tijd en de temperatuur veranderen. Selecteer gewoon korf 1 of 2 en verander de tijd of temperatuur.

- Als u een van de korven tijdens het koken wilt stoppen, houdt u de toets (11) of (20) 2 seconden ingedrukt. Het geselecteerde mandje stopt, maar het andere mandje gaat door met koken.
- Om beide korven tegelijk te pauzeren, drukt u op knop (13).

OPMERKINGEN

- Als u tijdens het pauzeren van de korven 3 seconden op de aan/uit-knop drukt, gaat het apparaat in de stand-by-stand.
- Als u nogmaals 3 seconden op de aan/uit-knop drukt, wordt het apparaat uitgeschakeld.
- Aan het einde van het koken piept het apparaat 5 keer en toont het display "OFF". Het apparaat gaat in stand-by.
- Wanneer de friteuse stopt, verwijdt u de mandjes en het voedsel erin. Plaats de mandjes op een hittebestendig oppervlak.
- Om de temperatuur of de tijd snel te verhogen/verlagen, houdt u de +/- toetsen ingedrukt.
- Tijdens de kooktijd toont het digitale display de ingestelde minuten en de ingestelde temperatuur. Als er nog 1 minuut over is, toont de digitale display de verdisconteerde seconden.
- Voor een krokanter resultaat voeg je een beetje olie toe aan het recept.
- De friteuse kan worden gebruikt om voedsel opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C, gedurende maximaal 10 minuten.
- **BELANGRIJK:** Draai de manden niet ondersteboven, omdat de resterende olie op de bodem eruit kan druipen.

SHAKING

- Haal tijdens het koken de mandjes uit de friteuse en roer of schud het voedsel voor een betere garing.
Opmerking: U kunt de mandjes tijdens het koken zonder problemen verwijderen. De friteuse stopt automatisch en het display

schakelt uit. Wanneer de mandjes zijn vervangen, start de friteuse opnieuw op en gaat verder met zijn programma.

- Schud of roer het voedsel niet langer dan 30 seconden, zodat de friteuse niet afkoelt.

Welk voedsel moet je schudden of roeren?

- Klein voedsel zoals chips, gesneden groenten of nuggets moet meestal worden geschud voor een optimale garing.
- Zonder schudden of roeren kan het voedsel niet knapperig of gaar worden.

AUTOMATISCHE ABSPERRUNG

- De friteuse schakelt automatisch uit na 3 minuten, als er geen kookprogramma actief is.

NADAT HET APPARAAT VOOR HET EERST IS GEBRUIKT:

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk over reiniging.

Schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek, gedrenkt in een paar druppels afwasmiddel en wrijf het vervolgens droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen, producten met een zure of basische pH-factor zoals bleekmiddel of schuurmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en zet het niet onder de kraan.
- Het wordt aanbevolen het apparaat regelmatig te reinigen en alle voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan het oppervlak ervan achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk kan beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- Berg de friteuse niet op als hij heet of vochtig is.
- De mandjes kunnen NIET in de vaatwasser.

Tabel van aanbevelingen

Menu	Grammen	Tijd	Temperatuur	Tips
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Bevroren aardappelen	100 - 400	20 min	200°C	Roer
Kippenvleugels	100 - 400	20 min	200°C	
Vis	100 - 400	18 min	200°C	
Garnalen	100 - 400	20 min	180°C	
Groenten	100 - 400	18 min	160°C	Roer
Vlees	100 - 400	25 min	180°C	
Kip	100 - 400	35 min	200°C	
Taarten	100 - 400	30 min	160°C	
Steak	100 - 400	20 min	180°C	

LET OP: Voeg 3 minuten toe aan alle menu's als het apparaat koud is bij aanvang van het koken.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
De ingrediënten zijn niet gaar genoeg.	Er zit te veel eten in de mand.	Doe minder voedsel in het mandje zodat het gelijkmatiger gaart.
	De temperatuur is te laag.	Pas de temperatuur aan.
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in.
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten in het midden van de kooktijd worden geschud.	Ingrediënten die bovenop of over elkaar liggen (bijvoorbeeld chips) moeten halverwege de kooktijd worden omgeschud.
Ik kan de mand niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de korf niet boven het MAX-symbool.
	De mand is niet goed geplaatst.	Druk het mandje in tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Bij het koken van vette ingrediënten zal een grote hoeveelheid olie in het mandje sijpelen. De olie produceert witte rook, maar heeft geen invloed op het toestel of het eindresultaat.
	De korf bevat vetresten van vorig gebruik.	De witte rook komt door de opwarming van het vet. Maak de mand na elk gebruik goed schoon.
Er komt zwarte rook uit het apparaat.	Het eten kan aanbranden.	Haal onmiddellijk de stekker uit de friteuse. Wacht tot het is afgekoeld voordat u het mandje verwijdert en schoonmaakt.

Descriere

- A - Afișaj digital
- B - Ieșire de aer
- C - Cablu
- D - Grila interioară
- E - Coș
- F - Mâner

PANOU DE CONTROL

- 1 - Cartofi
- 2 - Pește
- 3 - Creveți
- 4 - Carne
- 5 - Friptura
- 6 - Pizza
- 7 - Plăcinte
- 8 - Aripioare de pui
- 9 - Pui
- 10 - Legume
- 11 - Selector de coș 2
- 12 - Buton de pornire/oprire
- 13 - Butonul de pornire/oprire
- 14 - Indicatorul de temperatură / timp al coșului 2
- 15 - Buton +
- 16 - Buton -
- 17 - Indicatorul de temperatură / timp coș 1
- 18 - Selector de temperatură / timp
- 19 - Selector de meniu
- 20 - Selector de coș 1

În cazul în care modelul dumneavoastră de aparat nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Înainte de fiecare utilizare, prelungiți complet cablul de alimentare al aparatului.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt atașate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul gol și fără coș.
- Prăjitorul cu aer comprimat funcționează numai cu aer cald. Nu umpleți niciodată coșul cu ulei sau altă grăsime.
- Nu adăugați hârtie, carton, plastic sau materiale similare în interiorul friteuzei. Se poate folosi folie de aluminiu sau hârtie vegetală.
- Nu mutați sau deplasați aparatul în timpul funcționării acestuia.
- Pentru a menține în stare bună stratul antiaderent, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite.
- Respectați nivelul MAX.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat și înainte de curățare.
- Țineți acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați sau transportați aparatul când este încă fierbinte.
- Nu lăsați niciodată aparatul pornit și nesupravegheat. Acest lucru va economisi, de asemenea, energie și va prelungi durata de viață a aparatului.
- Utilizați numai ustensile adecvate pentru temperaturi ridicate.

Instrucțiuni de utilizare

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că toate materialele de ambalare au fost îndepărtate de pe produs.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care intră în contact cu alimentele, așa cum este descris în secțiunea Curățare.
- La prima utilizare este normal ca aparatul să emane un ușor miros de plastic. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 35 cm în jurul aparatului atunci când acesta urmează să fie utilizat.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală stabilă. Nu așezați aparatul pe suprafețe care nu rezistă la căldură.

USE

- Prindeți mânerul coșurilor și scoateți-le cu grijă din friteuză, împingându-le spre exterior.
- Așezați alimentele în interiorul coșurilor de pe raftul interior.
- Înlocuiți coșurile cu alimente în interiorul friteuzei.
- Notă: Aparatul nu va funcționa până când coșurile nu sunt complet închise în interiorul friteuzei.
- Desfășurați complet cablul aparatului înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- De îndată ce aparatul este conectat la priză, se aude 1 semnal sonor, indicând că aparatul este pornit, iar butonul pornit/oprit (12) se aprinde.
- Pentru a activa afișajul digital, apăsați butonul pornit/oprit.
- Când se apasă butonul pornit/oprit, se emite un semnal sonor lung și se aprinde afișajul digital.

MOD MANUAL

- După ce ingredientele se află în coșuri și friteuza este conectată la priză, selectați coșul 1 sau 2 (apăsând butoanele (20), respectiv (11)), pentru a seta timpul și temperatura.

- Atunci când este selectat coșul 1, butoanele (20), (13) și (17) vor clipi.
- Apăsați butonul (18) pentru a selecta temperatura și timpul pentru coșul 1.
- Utilizați butoanele +/- pentru a seta temperatura și ora.
- După ce coșul 1 a fost setat, selectați coșul 2 și repetați aceeași operațiune.
- Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a începe gătitul.
- În timpul gătitului, puteți modifica timpul și temperatura. Pur și simplu selectați coșul 1 sau 2 și apoi modificați ora sau temperatura.
- Dacă doriți să opriți unul dintre coșuri în timpul gătitului, apăsați și mențineți apăsat butonul (11) sau (20) timp de 2 secunde. Coșul selectat se va opri, dar celălalt coș va continua să gătească.
- Pentru a pune pe pauză ambele coșuri în același timp, apăsați butonul (13).

MODUL MENUU

- Odată ce ingredientele se află în coșuri și friteuza este pornită, selectați coșul 1 sau 2 (prin apăsarea butoanelor (20), respectiv (11)).
- Atunci când este selectat coșul 1, butoanele (20), (13) și (17) vor clipi.
- Apăsați selectorul de meniu (19) pentru a selecta meniul dorit. Continuați să apăsați acest buton pentru a schimba meniurile.
- Temperatura și ora meniurilor pot fi modificate. Urmați pur și simplu pașii explicați în modul manual.
- După ce ați selectat meniul pentru coșul 1, urmați aceeași procedură pentru coșul 2.
- Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a începe gătitul. Pe ecran vor apărea doar meniurile selectate.
- În timpul gătitului puteți modifica timpul și temperatura. Pur și simplu selectați coșul 1 sau 2 și apoi modificați ora sau temperatura.

- Dacă doriți să opriți unul dintre coșuri în timpul gătitului, apăsați și mențineți apăsat butonul (11) sau (20) timp de 2 secunde. Coșul selectat se va opri, dar celălalt coș va continua să gătească.
- Pentru a pune pe pauză ambele coșuri în același timp, apăsați butonul (13).

NOTĂ

- Dacă, atunci când puneți coșurile în pauză, apăsați butonul pornit/oprit timp de 3 secunde, aparatul va intra în modul standby.
- Dacă apăsați din nou butonul pornit/oprit timp de 3 secunde, aparatul se va opri.
- La sfârșitul gătitului, aparatul emite un semnal sonor de 5 ori și pe afișaj apare "OFF". Aparatul intră în modul de așteptare.
- Când se oprește friteuza, scoateți coșurile și alimentele din interior. Așezați coșurile pe o suprafață rezistentă la căldură.
- Pentru a crește/diminua rapid temperatura sau timpul, apăsați și mențineți apăsat butoanele +/-.
- În timpul gătitului, afișajul digital va indica minutele și temperatura setate. Când a mai rămas 1 minut, afișajul digital va indica secundele actualizate.
- Pentru un rezultat mai crocant, adăugați puțin ulei la rețetă.
- Prăjitorul poate fi folosit pentru a reîncălzi alimentele. Pentru a reîncălzi alimentele, setați temperatura la 150°C, timp de maximum 10 minute.
- **IMPORTANT:** Nu întoarceți coșurile cu susul în jos, deoarece uleiul rămas pe fund se poate scurge.

SHAKING

- În timpul gătitului, scoateți coșurile din friteuză și amestecați sau scuturați alimentele pentru o mai bună gătire. Notă: Puteți scoate coșurile în mijlocul gătitului fără probleme. Prăjitorul se oprește automat și afișajul se stinge. Când coșurile sunt înlocuite, friteuza repornește și își continuă programul.

- Evitați să scuturați sau să amestecați alimentele mai mult de 30 de secunde pentru ca friteuza să nu se răcească.

Ce alimente să agiți sau să amestecați?

- Alimentele mici, cum ar fi chipsurile, legumele tăiate sau nuggets, trebuie de obicei agitate pentru o gătire optimă.
- Fără agitare sau amestecare, este posibil ca alimentele să nu fie crocante sau să nu fie gătite corespunzător.

ÎNCHIDERE AUTOMATĂ

- Prăjitorul se va opri automat după 3 minute, dacă nu este activ niciun program de gătit.

DUPĂ CE APARATUL A FOST UTILIZAT PENTRU PRIMA DATĂ:

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Curățați aparatul așa cum este descris în secțiunea de curățare.

Curățare

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă înmuiată în câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați solvenți, produse cu un factor pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul sau produse abrazive pentru a curăța aparatul.
- Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid și nici nu-l puneți sub robinet.
- Se recomandă să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați toate reziduurile de alimente.
- Dacă aparatul nu este păstrat într-o stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Nu depozitați friteuza când este fierbinte sau umedă.
- Coșurile NU pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Tabelul de recomandări

Meniu	Grame	Timp	Temperatura	Sfaturi
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Cartofi congelați	100 - 400	20 min	200°C	Agitați
Aripioare de pui	100 - 400	20 min	200°C	
Pește	100 - 400	18 min	200°C	
Creveți	100 - 400	20 min	180°C	
Legume	100 - 400	18 min	160°C	Agitați
Carne	100 - 400	25 min	180°C	
Pui	100 - 400	35 min	200°C	
Plăcinte	100 - 400	30 min	160°C	
Friptură	100 - 400	20 min	180°C	

NOTĂ: Adăugați 3 minute la toate meniurile dacă aparatul este rece la începutul gătitului.

Depanare

Problema	Cauza	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică.	Conectați aparatul la priză.
Ingredientele nu sunt suficient de fierte.	Este prea multă mâncare în coș.	Puneți mai puțină mâncare în coș pentru ca aceasta să se gătească mai uniform.
	Temperatura este prea scăzută.	Reglați temperatura.
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați cronometrul.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la mijlocul timpului de gătire.	Ingredientele care sunt deasupra sau încrucișate (de exemplu, chipsurile) trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire.
Nu pot glisa coșul în aparat în mod corespunzător.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste simbolul MAX.
	Coșul nu este poziționat corect.	Împingeți coșul înăuntru până când auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Atunci când gătiți ingrediente grase, o cantitate mare de ulei se va infiltra în coș. Uleiul produce fum alb, dar nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Coșul conține reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb se datorează încălzirii grăsimii. Asigurați-vă că curățați coșul în mod corespunzător după fiecare utilizare.
Din aparat iese fum negru.	Este posibil ca alimentele să ardă.	Scoateți imediat prăjitorul din priză. Așteptați până se răcește înainte de a scoate coșul și de a-l curăța.

Opis

- A - Wyświetlacz cyfrowy
- B - Wylot powietrza
- C - Kabel
- D - Kratka wewnętrzna
- E - Kosz
- F - Uchwyt

PANEL KONTROLNY

- 1 - Ziemniaki
- 2 - Ryby
- 3 - Krewetki
- 4 - Mięso
- 5 - Stek
- 6 - Pizza
- 7 - Pies
- 8 - Skrzydełka z kurczaka
- 9 - Kurczak
- 10 - Warzywa
- 11 - Selektor kosza 2
- 12 - Przycisk włączania/wyłączania
- 13 - Przycisk Start/ Pauza
- 14 - Wskaźnik temperatury / czasu kosza 2
- 15 - Przycisk +
- 16 - Przycisk -
- 17 - Wskaźnik temperatury / czasu kosz 1
- 18 - Wybór temperatury / czasu
- 19 - Selektor menu
- 20 - Selektor kosza 1

Jeżeli Państwa model urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również zakupić oddzielnie w Serwisie Pomocy Technicznej.

UŻYTKOWANIE I PIEŁĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wysunąć kabel zasilający urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jego akcesoria nie są prawidłowo zamocowane.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Wymień je natychmiast.
- Nie należy używać urządzenia pustego i bez kosza.
- Frytownica działa tylko z gorącym powietrzem. Nigdy nie napełniaj kosza olejem lub innym smarem.
- Nie należy dodawać papieru, kartonu, plastiku ani podobnych materiałów do wnętrza frytkownicy. Można użyć folii aluminiowej lub papieru roślinnego.
- Nie należy przenosić ani przesuwac urządzenia podczas jego pracy.
- Aby utrzymać powłokę nieprzywierającą w dobrym stanie, nie należy używać metalowych lub ostrych przyborów.
- Szanuj poziom MAX.
- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, gdy jest ono jeszcze gorące.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Pozwoli to również zaoszczędzić energię i przedłużyć żywotność urządzenia.
- Używaj tylko przyborów przystosowanych do wysokich temperatur.

Instrukcja użytkowania

PRZED UŻYCIEM

- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte z produktu.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy oczyścić części mające kontakt z żywnością zgodnie z opisem w rozdziale Czyszczenie.
- Podczas pierwszego użycia normalne jest, że urządzenie wydziela lekki zapach plastiku.
- Nie ma to wpływu na działanie urządzenia. Pozostaw co najmniej 35 cm przestrzeni wokół urządzenia, gdy ma być ono używane.
- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach, które nie wytrzymują ciepła.

USE

- Chwyć za uchwyt koszy i ostrożnie wyjmij je z frytkownicy, wypychając je na zewnątrz.
- Umieść żywność wewnątrz koszy na wewnętrznym stojaku.
- Wymień kosze z jedzeniem wewnątrz frytkownicy.
- Uwaga: Urządzenie nie będzie działać, dopóki kosze nie zostaną całkowicie zamknięte wewnątrz frytkownicy.
- Przed podłączeniem kabla urządzenia należy go całkowicie rozwinąć.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Jak tylko urządzenie zostanie podłączone, rozlegnie się 1 sygnał dźwiękowy, wskazujący, że urządzenie jest włączone, a przycisk włączania/wyłączania (12) zaświeci się.
- Aby włączyć wyświetlacz cyfrowy, naciśnij przycisk on/off.
- Po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania rozlega się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz cyfrowy świeci się.

TRYB RĘCZNY

- Gdy składniki znajdują się już wewnątrz koszy, a frytkownica jest podłączona do prądu, wybierz kosz 1 lub 2 (naciskając odpowiednio przyciski (20) lub (11)), aby ustawić czas i temperaturę.

- Gdy wybrany jest kosz 1, przyciski (20), (13) i (17) będą migać.
- Naciśnij przycisk (18), aby wybrać temperaturę i czas dla kosza 1.
- Za pomocą przycisków +/- ustaw temperaturę i czas.
- Po ustawieniu kosza 1, wybierz kosz 2 i powtórz tę samą operację.
- Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć gotowanie.
- Podczas gotowania można zmieniać czas i temperaturę. Wystarczy wybrać koszyk 1 lub 2, a następnie zmienić czas lub temperaturę.
- Jeśli chcesz zatrzymać jeden z koszy podczas gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk (11) lub (20) przez 2 sekundy. Wybrany kosz zostanie zatrzymany, ale inny kosz będzie kontynuował gotowanie.
- Aby wstrzymać oba kosze w tym samym czasie, naciśnij przycisk (13).

MENU MODE

- Gdy składniki znajdują się już wewnątrz koszy i frytkownica jest włączona, wybierz kosz 1 lub 2 (naciskając odpowiednio przyciski (20) lub (11)).
- Gdy wybrany jest kosz 1, przyciski (20), (13) i (17) będą migać.
- Naciśnij wybierak menu (19), aby wybrać żądane menu. Naciskaj ten przycisk, aby zmieniać menu.
- Można zmienić temperaturę i czas w menu. Wystarczy wykonać kroki wyjaśnione w trybie ręcznym.
- Po wybraniu menu dla koszyka 1, wykonaj te same kroki dla koszyka 2.
- Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się tylko wybrane menu.
- Podczas gotowania można zmieniać czas i temperaturę. Wystarczy wybrać koszyk 1 lub 2, a następnie zmienić czas lub temperaturę.

- Jeśli chcesz zatrzymać jeden z koszy podczas gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk (11) lub (20) przez 2 sekundy. Wybrany kosz zostanie zatrzymany, ale inny kosz będzie kontynuował gotowanie.
- Aby wstrzymać oba kosze jednocześnie, naciśnij przycisk (13).

UWAGI

- Jeśli podczas pauzowania koszy wciśniemy na 3 sekundy przycisk on/off, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
- Po ponownym naciśnięciu przycisku on/off przez 3 sekundy, urządzenie wyłączy się.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje 5 razy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis "OFF".
- Urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Gdy frytownica się zatrzyma, wyjmij kosze i znajdujące się w nich jedzenie. Umieść koszyki na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Aby szybko zwiększyć/zmniejszyć temperaturę lub czas, naciśnij i przytrzymaj przyciski +/-.
- Podczas gotowania na wyświetlaczu cyfrowym pojawią się ustawione minuty i ustawiona temperatura. Gdy pozostanie 1 minuta, na wyświetlaczu cyfrowym pojawią się zdyskontowane sekundy.
- Dla uzyskania bardziej chrupiącego efektu dodaj do przepisu odrobinę oleju.
- Frytownica może służyć do odgrzewania potraw. Aby ponownie podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C, na maksymalnie 10 minut.
- WAŻNE: Nie należy odwracać koszy do góry nogami, ponieważ może z nich kapać pozostały na dnie olej.

SHAKING

- Podczas gotowania wyjmij kosze z frytownicy i mieszaj lub potrząśnij potrawą, aby lepiej się ugotowała.
- Uwaga: Bez problemu można wyjąć koszyki w połowie gotowania. Frytownica zatrzymuje się automatycznie, a wyświetlacz wyłącza się. Po wymianie koszy frytownica uruchamia się ponownie i kontynuuje swój program.

- Unikaj potrząsania lub mieszania potraw przez ponad 30 sekund, aby frytownica nie ostygła.

Jakie produkty spożywcze wstrząsać lub mieszać?

- Małe produkty spożywcze, takie jak chipsy, pokrojone warzywa lub nuggetsy, zwykle wymagają wstrząśnięcia w celu optymalnego ugotowania. Bez wstrząsania lub mieszania żywność może nie być chrupiąca lub nie być odpowiednio ugotowana.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

- Frytownica wyłączy się automatycznie po 3 minutach, jeśli nie jest aktywny żaden program gotowania.

PO PIERWSZYM UŻYCIU URZĄDZENIA:

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale dotyczącym czyszczenia.

Czyszczenie

- Odłącz urządzenie od sieci i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną szmatką nasączoną kilkoma kroplami detergentu, a następnie wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym współczynniku pH, takich jak wybielacze, ani produktów ściernych.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy, ani wkładać go pod kran.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie wszelkich pozostałości jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji i nieubłaganie wpłynąć na żywotność urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nie należy przechowywać frytkownicy, gdy jest gorąca lub wilgotna.
- Koszyki NIE nadają się do mycia w zmywarce.

Tabela zaleceń

Menu	Gramów	Czas	Temperatura	Porady
Pizza	100 - 400	20 min	200°C	
Mrożone ziemniaki	100 - 400	20 min	200°C	Wymieszać
Skrzydółka z kurczaka	100 - 400	20 min	200°C	
Ryby	100 - 400	18 min	200°C	
Krewetki	100 - 400	20 min	180°C	
Warzywa	100 - 400	18 min	160°C	Wymieszać
Mięso	100 - 400	25 min	180°C	
Kurczak	100 - 400	35 min	200°C	
Pies	100 - 400	30 min	160°C	
Stek	100 - 400	20 min	180°C	

UWAGA: Dodaj 3 minuty do wszystkich menu, jeśli urządzenie jest zimne na początku gotowania.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Podłączyć urządzenie do prądu.
Składniki nie są wystarczająco ugotowane.	W koszyku jest za dużo jedzenia.	Umieść mniejszą ilość jedzenia w koszu, aby gotowało się bardziej równomiernie.
	Temperatura jest zbyt niska.	Ustawić temperaturę.
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustawić timer.
Składniki są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania.	Składniki, które są na wierzchu lub się krzyżują (np. chipsy) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	W koszyku jest zbyt wiele składników.	Nie należy napętniać kosza powyżej symbolu MAX.
	Kosz nie jest ustawiony prawidłowo.	Wepchnij kosz do środka, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas gotowania tłustych składników do koszyka przesiąka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, ale nie wpływa na pracę urządzenia ani na efekt końcowy.
	W koszu znajdują się pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu. Należy pamiętać, aby po każdym użyciu odpowiednio wyczyścić kosz.
Z urządzenia wydobywa się czarny dym.	Jedzenie może się przypalać.	Natychmiast odłączyć frytownicę od zasilania. Przed wyjęciem kosza i czyszczeniem należy poczekać aż ostygnie.

Περιγραφή

- A - Ψηφιακή οθόνη
- B - Έξοδος αέρα
- C - Καλώδιο
- D - Εσωτερική γρίλια
- E - Καλάθι
- F - Λαβή

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

- 1 - Πατάτες
- 2 - Ψάρια
- 3 - Γαρίδες
- 4 - Κρέας
- 5 - Μπριζόλα
- 6 - Πίτσα
- 7 - Πίτες
- 8 - Φτερούγες κοτόπουλου
- 9 - Κοτόπουλο
- 10 - Λαχανικά
- 11 - Επιλογέας καλαθιού 2
- 12 - Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 13 - Κουμπί έναρξης/παύσης
- 14 - Ένδειξη θερμοκρασίας/χρόνου καλαθιού 2
- 15 - Κουμπί +
- 16 - Κουμπί -
- 17 - Καλάθι ένδειξης θερμοκρασίας/χρόνου 1
- 18 - Επιλογέας θερμοκρασίας/χρόνου
- 19 - Επιλογέας μενού
- 20 - Επιλογέας καλαθιού 1

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά μπορούν επίσης να αγοραστούν ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Πριν από κάθε χρήση, τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συνδεδεμένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια και χωρίς το καλάθι.
- Η φριτέζα αέρος λειτουργεί μόνο με ζεστό αέρα. Ποτέ μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή άλλο γράσο.
- Μην προσθέτετε χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό ή παρόμοια υλικά στο εσωτερικό της φριτέζας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο ή φυτικό χαρτί.
- Μην μετακινείτε ή μετατοπίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Για να διατηρήσετε την αντικολλητική επίστρωση σε καλή κατάσταση, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη.
- Σεβαστείτε το επίπεδο MAX.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή όταν είναι ακόμα ζεστή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ενεργοποιημένη και χωρίς επιτήρηση. Αυτό θα εξοικονομήσει επίσης ενέργεια και θα παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες.

Οδηγίες χρήσης

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι όλο το υλικό συσκευασίας έχει αφαιρεθεί από το προϊόν.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως περιγράφεται στην ενότητα Καθαρισμός.
- Κατά την πρώτη χρήση είναι φυσιολογικό η συσκευή να αναδίδει μια ελαφριά οσμή πλαστικού. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.
- Αφήστε τουλάχιστον 35 cm χώρο γύρω από τη συσκευή όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή οριζόντια επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες που δεν αντέχουν τη θερμότητα.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ

- Πιάστε τη λαβή των καλαθιών και αφαιρέστε τα προσεκτικά από τη φριτέζα σπρώχνοντάς τα προς τα έξω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στα καλάθια στο εσωτερικό ράφι.
- Αντικαταστήστε τα καλάθια με το φαγητό μέσα στη φριτέζα.
- Σημείωση: Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει έως ότου τα καλάθια κλείσουν εντελώς στο εσωτερικό της φριτέζας.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο της συσκευής πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μόλις η συσκευή συνδεθεί στην πρίζα, ακούγεται 1 ηχητικό σήμα, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη και το κουμπί on/off (12) ανάβει.
- Για να ενεργοποιήσετε την ψηφιακή οθόνη, πατήστε το κουμπί on/off.
- Όταν πατηθεί το κουμπί on/off, ακούγεται ένα μακρύ ηχητικό σήμα και ανάβει η ψηφιακή οθόνη.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Αφού τα υλικά βρίσκονται μέσα στα καλάθια και η φριτέζα είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, επιλέξτε το

καλάθι 1 ή 2 (πατώντας τα κουμπιά (20) ή (11) αντίστοιχα), για να ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία.

- Όταν έχει επιλεγεί το καλάθι 1, τα κουμπιά (20), (13) και (17) αναβοσβήνουν.
- Πατήστε το κουμπί (18) για να επιλέξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο για το καλάθι 1.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά +/- για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.
- Αφού ρυθμίσετε το καλάθι 1, επιλέξτε το καλάθι 2 και επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο και τη θερμοκρασία. Απλά επιλέξτε το καλάθι 1 ή 2 και, στη συνέχεια, αλλάξτε την ώρα ή τη θερμοκρασία.
- Εάν θέλετε να σταματήσετε ένα από τα καλάθια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί (11) ή (20) για 2 δευτερόλεπτα. Το επιλεγμένο καλάθι θα σταματήσει, αλλά το άλλο καλάθι θα συνεχίσει το μαγείρεμα.
- Για να διακόψετε και τα δύο καλάθια ταυτόχρονα, πατήστε το κουμπί (13).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΝΟΥ

- Αφού τα υλικά βρίσκονται μέσα στα καλάθια και η φριτέζα είναι ενεργοποιημένη, επιλέξτε το καλάθι 1 ή 2 (πατώντας τα κουμπιά (20) ή (11) αντίστοιχα).
- Όταν έχει επιλεγεί το καλάθι 1, τα κουμπιά (20), (13) και (17) αναβοσβήνουν.
- Πατήστε τον επιλογέα μενού (19) για να επιλέξετε το επιθυμητό μενού.
- Κρατήστε πατημένο αυτό το κουμπί για να αλλάξετε τα μενού.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και την ώρα των μενού. Απλά ακολουθήστε τα βήματα που εξηγούνται στη χειροκίνητη λειτουργία.
- Αφού επιλέξετε το μενού για το καλάθι 1, ακολουθήστε τα ίδια βήματα για το

- καλάθι 2.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Μόνο τα επιλεγμένα μενού θα εμφανιστούν στην οθόνη.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο και τη θερμοκρασία. Απλά επιλέξτε το καλάθι 1 ή 2 και, στη συνέχεια, αλλάξτε την ώρα ή τη θερμοκρασία.
- Εάν θέλετε να σταματήσετε ένα από τα καλάθια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί (11) ή (20) για 2 δευτερόλεπτα. Το επιλεγμένο καλάθι θα σταματήσει, αλλά το άλλο καλάθι θα συνεχίσει το μαγείρεμα.
- Για να διακόψετε και τα δύο καλάθια ταυτόχρονα, πατήστε το κουμπί (13).

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Εάν, κατά την παύση των καλαθιών, πατήσετε το κουμπί on/off για 3 δευτερόλεπτα, η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.
- Εάν πατήσετε ξανά το κουμπί on/off για 3 δευτερόλεπτα, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, η συσκευή κάνει 5 ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "OFF". Η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.
- Όταν η φριτέζα σταματήσει, αφαιρέστε τα καλάθια και τα τρόφιμα που βρίσκονται μέσα. Τοποθετήστε τα καλάθια σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Για να αυξήσετε/μειώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία ή το χρόνο, πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά +/-.
- Κατά τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος, η ψηφιακή οθόνη θα δείχνει τα ρυθμισμένα λεπτά και τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Όταν απομένει 1 λεπτό, η ψηφιακή οθόνη θα δείξει τα προεξοφλημένα δευτερόλεπτα.
- Για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα προσθέστε λίγο λάδι στη συνταγή.
- Η φριτέζα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αναθέρμανση τροφίμων. Για να ξαναζεστάνετε το φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C, για μέγιστο χρονικό διάστημα 10 λεπτών.

- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην αναποδογυρίζετε τα καλάθια, καθώς μπορεί να στάξει το λάδι που έχει απομείνει στον πυθμένα.

SHAKING

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αφαιρέστε τα καλάθια από τη φριτέζα και ανακατέψτε ή ανακινήστε το φαγητό για καλύτερο ψήσιμο.
- Σημείωση: Μπορείτε να αφαιρέσετε τα καλάθια στη μέση του μαγειρέματος χωρίς κανένα πρόβλημα. Η φριτέζα σταματά αυτόματα και η οθόνη σβήνει. Όταν αντικατασταθούν τα καλάθια, η φριτέζα επανεκκινείται και συνεχίζει το πρόγραμμά της.
- Αποφύγετε να κουνάτε ή να ανακατεύετε το φαγητό για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα, ώστε να μην κρυώσει η φριτέζα.

Ποιες τροφές πρέπει να ανακινήσετε ή να ανακατέψετε;

- Τα μικρά τρόφιμα, όπως τα τσιπς, τα κομμένα λαχανικά ή τα nuggets, πρέπει συνήθως να ανακινούνται για βέλτιστο μαγείρεμα.
- Χωρίς ανατάραξη ή ανάδευση, τα τρόφιμα μπορεί να μην είναι τραγανά ή να μην μαγειρευτούν σωστά.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Η φριτέζα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 3 λεπτά, εάν δεν είναι ενεργό κανένα πρόγραμμα μαγειρέματος.

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα καθαρισμού.

Czyszczenie

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.
 - Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και στη συνέχεια σκουπίστε τη στεγνά.
 - Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες, προϊόντα με όξινο ή βασικό παράγοντα pH, όπως χλωρίνη ή λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
 - Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
 - Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής και η απομάκρυνση όλων των υπολειμμάτων τροφίμων.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
 - Μην αποθηκεύετε τη φριτέζα όταν είναι ζεστή ή υγρή.
 - Τα καλάθια ΔΕΝ είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Πίνακας συστάσεων

Μενού	Γραμμάρια	Χρόνος	Θερμοκρασία	Συμβουλές
Πίτσα	100 - 400	20 λεπτά	200°C	
Κατεψυγμένες πατάτες	100 - 400	20 λεπτά	200°C	Ανάδευση
Φτερούγες κοτόπουλου	100 - 400	20 λεπτά	200°C	
Ψάρια	100 - 400	18 λεπτά	200°C	
Γαρίδες	100 - 400	20 λεπτά	180°C	
Λαχανικά	100 - 400	18 λεπτά	160°C	Ανάδευση
Κρέας	100 - 400	25 λεπτά	180°C	
Κοτόπουλο	100 - 400	35 λεπτά	200°C	
Πίτες	100 - 400	30 λεπτά	160°C	
Μπριζόλα	100 - 400	20 λεπτά	180°C	

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προσθέστε 3 λεπτά σε όλα τα μενού εάν η συσκευή είναι κρύα κατά την έναρξη του μαγειρέματος.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Включете уреда в контакта.
Съставките не са достатъчно добре сготвени.	В кошницата има твърде много храна.	Сложете по-малко храна в кошницата, за да се сготви по-равномерно.
	Температурата е твърде ниска.	Регулирайте температурата.
	Времето за подготовка е твърде кратко.	Настройте таймера.
Съставките са изпържени неравномерно.	Някои видове съставки трябва да се разклатят в средата на времето за готвене.	Съставките, които се намират отгоре или са пресечени (напр. чипс), трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.
Не мога да вкарам правилно кошницата в уреда.	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над символа MAX.
	Кошницата не е разположена правилно.	Вкарайте кошницата, докато чуete щракване.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мастни съставки.	При готвене на мазни съставки в кошницата се просмуква голямо количество олио. Маслото образува бял дим, но не влияе на уреда или на крайния резултат.
	Кошницата съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагряването на мазнината. Не забравяйте да почиствате правилно кошницата след всяка употреба.
От уреда излиза черен дим.	Възможно е храната да гори.	Незабавно изключете фритюрника от електрическата мрежа. Изчакайте да изстине, преди да извадите кошницата и да я почистите.

Описание

- A - Цифров дисплей
- B - Изход за въздух
- C - кабел
- D - Вътрешна решетка
- E - Кошница
- F - дръжка

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

- 1 - Картофи
- 2 - Риба
- 3 - Скарриди
- 4 - Месо
- 5 - пържола
- 6 - Пица
- 7 - Пайове
- 8 - Пилешки крилца
- 9 - Пилешко месо
- 10 - Зеленчуци
- 11 - Селектор на кошницата 2
- 12 - Бутон за включване/изключване
- 13 - Бутон Старт/Пауза
- 14 - Индикатор за температура/време в кошница 2
- 15 - Бутон +
- 16 - Бутон -
- 17 - Индикатор за температура/време Кошница 1
- 18 - Селектор за температура/време
- 19 - Селектор на менюто
- 20 - Селектор за кошница 1

Ако вашият модел уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от службата за техническа помощ.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако принадлежностите му не са правилно закрепени.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Незабавно ги сменете.
- Не използвайте уреда празен и без кошницата.
- Фритюрникът работи само с горещ въздух. Никога не пълнете кошницата с масло или друга мазнина.
- Не добавяйте хартия, картон, пластмаса или други подобни материали във фритюрника. Може да се използва алуминиево фолио или растителна хартия.
- Не премествайте и не размествайте уреда, докато той работи.
- За да запазите незалепащото покритие в добро състояние, не използвайте метални или остри прибори.
- Спазвайте нивото МАХ.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди почистване.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте и не транспортирайте уреда, когато той е все още горещ.
- Никога не оставяйте уреда включен и без надзор. Това също така ще спести енергия и ще удължи живота на уреда.
- Използвайте само съдове, подходящи за високи температури.

Инструкции за употреба ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕ

- Уверете се, че всички опаковъчни материали са отстранени от продукта.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които са в контакт с храна, както е описано в раздел Почистване.
- По време на първата употреба е нормално уредът да излъчва лека миризма на пластмаса. Това не влияе на работата на уреда.
- Оставете поне 35 см пространство около уреда, когато той се използва.
- Поставете уреда върху стабилна хоризонтална повърхност. Не поставяйте уреда върху повърхности, които не издържат на топлина.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Хванете дръжката на кошниците и внимателно ги извадете от фритюрника, като ги избутате навън.
- Поставете храната в кошниците на вътрешната решетка.
- Заменете кошниците с храната във фритюрника.
- Забележка: Уредът няма да работи, докато кошниците не бъдат напълно затворени във фритюрника.
- Развийте напълно кабела на уреда, преди да го включите.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Веднага щом уредът бъде включен, се чува 1 звуков сигнал, който показва, че уредът е включен, и бутонът за включване/изключване (12) светва.
- За да активирате цифровия дисплей, натиснете бутона за включване/изключване.
- При натискане на бутона за включване/изключване се чува дълъг звуков сигнал и дигиталният дисплей светва.

РУЧЕН РЕЖИМ

- След като съставките са поставени в кошниците и фритюрникът е включен към електрическата

мрежа, изберете кошница 1 или 2 (чрез натискане на бутоните (20) или (11) съответно), за да зададете времето и температурата.

- Когато е избрана кошница 1, бутоните (20), (13) и (17) мигат.
- Натиснете бутона (18), за да изберете температурата и времето за кошница 1.
- Използвайте бутоните +/-, за да зададете температурата и времето. След като зададете кошница 1, изберете кошница 2 и повторете същата операция.
- Натиснете бутона за старт/пауза, за да започнете готвенето.
- По време на готвенето можете да променяте времето и температурата. Просто изберете кошница 1 или 2, след което променете времето или температурата.
- Ако искате да спрете една от кошниците по време на готвене, натиснете и задръжте бутона (11) или (20) за 2 секунди. Избраната кошница ще спре, но другата кошница ще продължи да готви.
- За да поставите на пауза и двете кошници едновременно, натиснете бутон (13).

РЕЖИМ НА МЕНЮ

- След като съставките са поставени в кошниците и фритюрникът е включен, изберете кошница 1 или 2 (като натиснете съответно бутони (20) или (11)).
- Когато е избрана кошница 1, бутоните (20), (13) и (17) мигат.
- Натиснете селектора на менюто (19), за да изберете желаното меню.
- Продължавайте да натискате този бутон, за да сменяте менютата. Температурата и времето на менютата могат да се променят.
- Просто следвайте стъпките, обяснени в ръчния режим.
- След като изберете менюто за кошница 1, следвайте същите стъпки за кошница 2.

- Натиснете бутона за старт/пауза, за да започнете готвенето. На дисплея ще се появят само избраните менюта.
- По време на готвенето можете да промените времето и температурата. Просто изберете кошница 1 или 2, след което променете времето или температурата.
- Ако искате да спрете една от кошниците по време на готвене, натиснете и задръжте бутона (11) или (20) за 2 секунди. Избраната кошница ще спре, но другата кошница ще продължи да готви.
- За да поставите на пауза и двете кошници едновременно, натиснете бутон (13).

ЗАБЕЛЕЖКИ

- Ако при спиране на кошниците натиснете бутона за включване/изключване за 3 секунди, уредът ще премине в режим на готовност.
- Ако натиснете отново бутона за включване/изключване в продължение на 3 секунди, уредът ще се изключи.
- В края на готвенето уредът издава 5 пъти звуков сигнал и на дисплея се показва "OFF". Уредът преминава в режим на готовност.
- Когато фритюрникът спре, извадете кошниците и храната в тях. Поставете кошниците върху топлоустойчива повърхност.
- За да увеличите/намалите бързо температурата или времето, натиснете и задръжте бутоните +/-.
- По време на готвенето на цифровия дисплей се показват зададените минути и зададената температура. Когато остане 1 минута, на цифровия дисплей ще се покажат намалените секунди.
- За по-хрупкав резултат добавете малко олио към рецептата.
- Фритюрникът може да се използва за претопляне на храна. За да затоплите храната, настройте температурата на 150°C за максимум 10 минути.
- ВАЖНО: Не обръщайте кошниците с главата надолу, тъй като останалото на дъното масло може да изтече.

РАЗКЛАЩАНЕ

- По време на готвене изваждайте кошниците от фритюрника и разбърквайте или разклащайте храната, за да се сготви по-добре.
- Забележка: Можете да извадите кошниците по средата на готвенето без проблем. Фритюрникът спира автоматично и дисплеят се изключва. Когато кошниците се сменят, фритюрникът се стартира отново и продължава програмата си.
- Избягвайте да разклащате или разбърквате храната за повече от 30 секунди, за да не се охлади фритюрникът.

Кои храни да разклащате или разбърквате?

- Малките храни, като чипс, нарязани зеленчуци или кюфтета, обикновено трябва да се разклащат за оптимално готвене.
- Без разклащане или разбъркване храната може да не стане хрупкава или да не се сготви правилно.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

- Фритюрникът се изключва автоматично след 3 минути, ако няма активна програма за готвене.

СЛЕД КАТО УРЕДЪТ Е БИЛ ИЗПОЛЗВАН ЗА ПЪРВИ ПЪТ:

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете уреда, както е описано в раздела за почистване.

Почистване

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да го почистите.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки почистващ препарат, и след това го избършете до сухо.
- Не използвайте разтворители, продукти с киселинен или основен рН фактор, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под чешмата.
- Препоръчва се уредът да се почиства редовно и да се отстраняват всички остатъци от храна.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да се отрази на експлоатационния срок на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Не съхранявайте фритюрника, когато е горещ или влажен.
- Кошниците НЕ могат да се мият в съдомиялна машина.

Таблица с препоръки

Меню	Грамове	Време	Температура	Съвети
Пица	100 - 400	20 минути	200°C	
Замразени картофи	100 - 400	20 минути	200°C	Разбъркайте
Пилешки крилца	100 - 400	20 минути	200°C	
Риба	100 - 400	18 минути	200°C	
Скариди	100 - 400	20 минути	180°C	
Зеленчуци	100 - 400	18 минути	160°C	Разбъркайте
Месо	100 - 400	25 минути	180°C	
Пилешко	100 - 400	35 минути	200°C	
Пайове	100 - 400	30 минути	160°C	
Пържола	100 - 400	20 минути	180°C	

ЗАБЕЛЕЖКА: Добавете 3 минути към всички менюта, ако уредът е студен в началото на готвенето.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.	Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
Τα συστατικά δεν έχουν μαγειρευτεί επαρκώς.	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι.	Βάλτε λιγότερο φαγητό στο καλάθι, ώστε να μαγειρεύεται πιο ομοιόμορφα.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου μαγειρέματος.	Τα συστατικά που βρίσκονται από πάνω ή διασταυρωμένα (π.χ. τσιπς) θα πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Δεν μπορώ να σύρω το καλάθι μέσα στη συσκευή σωστά.	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από το σύμβολο MAX.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Σπρώξτε το καλάθι μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζετε λιπαρά συστατικά.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά υλικά, μεγάλη ποσότητα λαδιού θα εισχωρήσει στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό, αλλά δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το καλάθι περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός οφείλεται στη θέρμανση του λίπους. Φροντίστε να καθαρίζετε σωστά το καλάθι μετά από κάθε χρήση.
Από τη συσκευή βγαίνει μαύρος καπνός.	Το φαγητό μπορεί να καίγεται.	Αποσυνδέστε αμέσως τη φριτζά από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν αφαιρέσετε το καλάθι και καθαρίσετε.

Popis

- A - Digitální displej
- B - Výstup vzduchu
- C - Kabel
- D - Vnitřní mřížka
- E - Koš
- F - Rukojeť

OVLÁDACÍ PANEL

- 1 - Brambory
- 2 - Ryby
- 3 - Krevety
- 4 - Maso
- 5 - Steak
- 6 - Pizza
- 7 - Koláče
- 8 - Kuřecí křidélka
- 9 - Kuře
- 10 - Zelenina
- 11 - Výběr koše 2
- 12 - Tlačítko zapnutí/vypnutí
- 13 - Tlačítko Start/Pauza
- 14 - Ukazatel teploty/času v koši 2
- 15 - Tlačítko +
- 16 - Tlačítko -
- 17 - Ukazatel teploty/času koš 1
- 18 - Volič teploty/času
- 19 - Volič nabídky
- 20 - Výběr koše 1

Pokud váš model spotřebiče není vybaven výše popsaným příslušenstvím, lze je zakoupit samostatně v technické asistenční službě.

POUŽITÍ A PÉČE

- Před každým použitím zcela natáhněte napájecí kabel spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud není jeho příslušenství řádně připevněno.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je k němu připojené příslušenství vadné. Okamžitě je vyměňte.
- Nepoužívejte spotřebič prázdný a bez koše.
- Fritéza pracuje pouze s horkým vzduchem. Koš nikdy nenaplňujte olejem nebo jiným tukem.
- Do fritézy nekládejte papír, lepenku, plast nebo podobné materiály. Lze použít hliníkovou fólii nebo rostlinný papír.
- Za provozu spotřebič nepřemísťujte ani neposouvejte.
- Abyste udrželi nepřilnavý povrch v dobrém stavu, nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní.
- Respektujte úroveň MAX.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním jej odpojte od elektrické sítě.
- Tento spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí a/nebo osob se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Neskladujte ani nepřeprogramujte spotřebič, pokud je ještě horký.
- Nikdy nenechávejte spotřebič zapnutý a bez dozoru. Tím také ušetříte energii a prodloužíte životnost spotřebiče.
- Používejte pouze nádobí vhodné pro vysoké teploty.

Návod k použití

PŘED POUŽITÍM

- Ujistěte se, že byl z výrobku odstraněn veškerý obalový materiál.
- Před prvním použitím výrobku vyčistěte části, které přicházejí do styku s potravinami, jak je popsáno v části Čištění.
- Při prvním použití je normální, že spotřebič vydává mírný zápach plastu. To nemá vliv na provoz spotřebiče.
- Při používání spotřebiče ponechte kolem něj alespoň 35 cm volného prostoru.
- Spotřebič postavte na stabilní vodorovný povrch. Spotřebič neumísťujte na povrchy, které nejsou odolné vůči teplotě.

POUŽITÍ

- Uchopte rukojeť košů a opatrně je vyjměte z fritézy zatlačením směrem ven.
- Potraviny vložte do košů na vnitřním stojanu. Vyměňte koše s potravinami uvnitř fritézy.
- Poznámka: Spotřebič bude fungovat až po úplném uzavření košů uvnitř fritézy.
- Před zapojením spotřebiče do zásuvky úplně odviňte kabel.
- Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
- Jakmile je spotřebič zapojen, ozve se 1 pípnutí, které signalizuje, že je spotřebič zapnutý, a rozsvítí se tlačítko zapnutí/vypnutí (12).
- Chcete-li aktivovat digitální displej, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.
- Po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí se ozve dlouhé pípnutí a rozsvítí se digitální displej.

RUČNÍ REŽIM

- Jakmile jsou ingredience v koších a fritéza je zapojena, vyberte koš 1 nebo 2 (stisknutím tlačítek (20) nebo (11)) a nastavte čas a teplotu.
- Když je vybrán koš 1, blikají tlačítka (20), (13) a (17).

- Stisknutím tlačítka (18) zvolte teplotu a čas pro koš 1.
- Pomocí tlačítek +/- nastavte teplotu a čas.
- Po nastavení koše 1 vyberte koš 2 a zopakujte stejnou operaci.
- Stisknutím tlačítka start/pauza zahájíte vaření.
- Během vaření můžete měnit čas a teplotu. Stačí vybrat koš 1 nebo 2 a poté změnit čas nebo teplotu.
- Pokud chcete během vaření zastavit jeden z košů, stiskněte a podržte tlačítko (11) nebo (20) po dobu 2 sekund.
- Vybraný koš se zastaví, ale druhý koš bude pokračovat ve vaření.
- Chcete-li pozastavit oba koše současně, stiskněte tlačítko (13).

REŽIM MENU

- Jakmile jsou ingredience v koších a fritéza je zapnutá, vyberte koš 1 nebo 2 (stisknutím tlačítek (20), resp. (11)).
- Když je vybrán koš 1, blikají tlačítka (20), (13) a (17).
- Stisknutím voliče nabídky (19) vyberte požadovanou nabídku. Stisknutím tohoto tlačítka můžete měnit nabídky.
- Teplotu a čas v menu lze měnit.
- Jednoduše postupujte podle pokynů v manuálním režimu.
- Po výběru nabídky pro koš 1 postupujte stejně jako u koše 2.
- Stisknutím tlačítka start/pauza zahájíte vaření. Na displeji se zobrazí pouze vybrané nabídky.
- Během vaření můžete měnit čas a teplotu. Stačí vybrat koš 1 nebo 2 a poté změnit čas nebo teplotu.
- Pokud chcete během vaření zastavit jeden z košů, stiskněte a podržte tlačítko (11) nebo (20) po dobu 2 sekund.
- Vybraný koš se zastaví, ale druhý koš bude pokračovat ve vaření.
- Chcete-li pozastavit oba koše současně, stiskněte tlačítko (13).

POZNÁMKY

- Pokud při pozastavení košů stisknete tlačítko zapnutí/vypnutí na 3 sekundy, spotřebič přejde do pohotovostního režimu.
- Pokud znovu stisknete tlačítko zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund, spotřebič se vypne.
- Po skončení vaření spotřebič pětkrát pípne a na displeji se zobrazí "OFF". Spotřebič přejde do pohotovostního režimu.
- Když se fritéza zastaví, vyjměte koše a potraviny uvnitř. Koše položte na žáruvzdorný povrch.
- Chcete-li rychle zvýšit/snížit teplotu nebo čas, stiskněte a podržte tlačítka +/-.
- Během vaření se na digitálním displeji zobrazují nastavené minuty a nastavená teplota. Když zbývá 1 minuta, na digitálním displeji se zobrazí zlevněné sekundy.
- Pro křupavější výsledek přidejte do receptu trochu oleje.
- Fritézu lze použít k ohřívání potravin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C, a to po dobu maximálně 10 minut.
- **DŮLEŽITÉ:** Neobracejte koše dnem vzhůru, protože by z nich mohl vytéct zbytek oleje na dně.

SHAKING

- Během vaření vyjměte koše z fritézy a pro lepší propečení pokrm promíchejte nebo protřepejte.
- Poznámka: Koše můžete bez problémů vyjmout uprostřed vaření. Fritéza se automaticky zastaví a displej se vypne. Po výměně košů se fritéza znovu spustí a pokračuje v programu.
- S pokrmem netřepejte ani nemíchejte déle než 30 sekund, aby se fritéza neochladila.

Které potraviny protřepat nebo zamíchat?

- Malé potraviny, jako jsou hranolky, nakrájená zelenina nebo nugety, je obvykle třeba pro optimální vaření protřepat.
- Bez protřepávání nebo míchání nemusí být jídlo křupavé nebo správně uvařené.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

- Pokud není aktivní žádný program, fritéza se po 3 minutách automaticky vypne.

PO PRVNÍM POUŽITÍ SPOTŘEBIČE:

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Spotřebič vyčistěte podle popisu v části Čištění.

Čištění

- Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým hadříkem namočeným v několika kapkách čistícího prostředku a poté jej otřete do sucha.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte rozpouštědla, prostředky s kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako jsou bělidla, ani abrazivní prostředky.
- Neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny, ani jej nedávejte pod vodovodní kohoutek.
- Doporučujeme spotřebič pravidelně čistit a odstraňovat z něj zbytky potravin.
- Pokud není spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může dojít k degradaci jeho povrchu, což neúprosně ovlivňuje životnost spotřebiče a vede k nebezpečným situacím.
- Fritézu neskladujte horkou nebo vlhkou.
- Koše NENÍ možné mýt v myčce nádobí.

Tabulka doporučení

Nabídka	Gramy	Čas	Teplota	Tipy
Pizza	100 - 400	20 minut	200°C	
Mražené brambory	100 - 400	20 minut	200°C	Stir
Kuřecí křidélka	100 - 400	20 minut	200°C	
Ryby	100 - 400	18 minut	200°C	
Krevety	100 - 400	20 minut	180°C	
Zelenina	100 - 400	18 minut	160°C	Stir
Maso	100 - 400	25 minut	180°C	
Kuře	100 - 400	35 minut	200°C	
Koláče	100 - 400	30 minut	160°C	
Steak	100 - 400	20 minut	180°C	

POZNÁMKA: Pokud je spotřebič na začátku vaření studený, přidejte ke všem menu 3 minuty.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Zapojte spotřebič.
Složky nejsou dostatečně propečené	V košíku je příliš mnoho jídla.	Vložte do koše méně potravin, aby se rovnoměrněji uvařily.
	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač.
Složky jsou smažené nerovnoměrně.	Některé druhy ingrediencí je třeba v polovině vaření protřepat.	Přísady, které jsou nahoře nebo zkřížené (např. hranolky), by se měly v polovině doby vaření protřepat.
Koš nelze do spotřebiče správně zasunout.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte koš nad symbol MAX.
	Koš není správně umístěn.	Zatlačte koš, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete tučné ingredience.	Při vaření tučných surovin se do koše dostane velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř, ale nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Koš obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku. Po každém použití koš řádně vyčistěte.
Ze spotřebiče vychází černý kouř.	Jídlo se může připalovat.	Fritézu ihned odpojte ze sítě. Před vyjmutím koše a čištěním počkejte, až vychladne.

حل المشكلة

المحلول	سبب	مشكلة
قم بتوصيل الجهاز.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	الجهاز لا يعمل
ضع كمية أقل من الطعام في السلة حتى يتم طهيها بشكل متساوٍ.	يوجد الكثير من الأطعمة في السلة.	لم يتم طهي المكونات بشكل كافٍ.
اضبط درجة الحرارة.	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	
اضبطي المؤقت.	وقت التحضير قصير جدًا.	
يجب هز المكونات الموجودة في الأعلى أو المتقاطعة (مثل: البطاطس المقلية) في منتصف وقت التحضير.	يجب رج أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة التحضير.	المكونات مقلية بشكل غير متساوٍ.
لا تملأ السلة فوق رمز MAX.	هناك الكثير من المكونات في السلة.	لا يمكنني إدخال السلة في الجهاز بشكل صحيح.
ادفع السلة حتى تسمع نقرة.	السلة في وضع غير صحيح.	
عند طهي المكونات الدهنية ، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى السلة. ينتج الزيت دخانًا أبيض ولكنه لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة النهائية.	أنت تحضر مكونات دهنية.	يخرج دخان أبيض من الجهاز.
الدخان الأبيض ناتج عن تسخين الدهون. تأكد من تنظيف السلة بشكل صحيح بعد كل استخدام.	تحتوي السلة على بقايا شحوم من الاستخدام السابق.	
افصل المقلاة على الفور. انتظر حتى يبرد قبل إزالة السلة والتنظيف.	قد يكون الطعام يحترق.	دخان أسود يخرج من الجهاز.

بدون الرج أو التحريك ، قد لا يكون الطعام هشاً أو غير مطهو جيداً.

إيقاف تشغيل تلقائي سيتم إيقاف تشغيل القلاية تلقائياً بعد 3 دقائق ، إذا لم يكن هناك برنامج طهي نشط.

بمجرد انتهاء استخدام الجهاز: أفضل الجهاز من التيار الكهربائي. نظف الجهاز كما هو موضح في قسم التنظيف.

تنظيف أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل بدء أي عملية تنظيف. نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ببضع قطرات من المنظف ثم جففها. لا تستخدم المذيبات ، أو المنتجات ذات عامل الأس الهيدروجيني الحمضي أو الأساسي مثل مواد التبييض ، أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ، ولا تضعه تحت الصنبور. يوصى بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة جميع بقايا الطعام. إذا لم يتم الاحتفاظ بالجهاز في حالة جيدة من النظافة ، فقد يتحلل سطحه ويؤثر بلا هوادة على عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير. لا تقم بتخزين القلاية عندما تكون ساخنة أو رطبة.

جدول التوصيات

نصائح	درجة الحرارة	طقس	جرامات	قائمة الطعام
	200°C	دقيقة 20	100 - 400	بيتزا
هزة	200°C	دقيقة 20	100 - 400	البطاطس المجمدة
	200°C	دقيقة 20	100 - 400	أجنحة دجاج
	200°C	دقيقة 18	100 - 400	سمك
	180°C	دقيقة 20	100 - 400	فريديس
هزة	160°C	دقيقة 18	100 - 400	خضروات
	180°C	دقيقة 25	100 - 400	لحمة
	200°C	دقيقة 35	100 - 400	فرخة
	160°C	دقيقة 30	100 - 400	كيك
	180°C	دقيقة 20	100 - 400	شريحة لحم

ملاحظة: أضيف 3 دقائق إلى جميع القوائم إذا كان الجهاز بارداً في بداية الطهي.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
بمجرد توصيل الجهاز ، تسمع صفارة واحدة ، تشير إلى أن الجهاز قيد التشغيل وأن زر التشغيل / إيقاف (12) يضيء.
لتنشيط العرض الرقمي ، اضغط على زر التشغيل / إيقاف.
عندما تضغط على زر التشغيل / إيقاف ، تسمع صوتاً طويلاً ويتم تشغيل الشاشة الرقمية.

درجات
إذا قمت ، عند إيقاف المؤقت للسلال ، بالضغط على زر التشغيل / إيقاف لمدة 3 ثوانٍ ، فسوف يدخل الجهاز في وضع الاستعداد. إذا ضغطت على زر التشغيل / إيقاف مرة أخرى لمدة 3 ثوانٍ ، فسيتم إيقاف تشغيل الجهاز.

في نهاية الطهي ، يصدر الجهاز 5 أصوات طنين ويظهر "OFF" على الشاشة. ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد.
عندما تتوقف المقالة ، قم بإزالة السلال والطعام من الداخل. ضع السلال على سطح مقاوم للحرارة.

زيادة / تقليل درجة الحرارة أو الوقت بسرعة ، استمر في الضغط على الأزرار +/- .
أثناء وقت الطهي ، سيظهر خصم الدقائق المحددة ودرجة الحرارة المحددة على الشاشة الرقمية.
عندما يتبقى دقيقة واحدة ، ستعرض الشاشة الرقمية ثواني العد التنازلي. للحصول على نتيجة مقرمشة ، أضيفي القليل من الزيت إلى الوصفة.
يمكن استخدام المقلاة العميقة لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام ، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة 10 دقائق كحد أقصى.

هام: لا تقلب السلال لأن الزيت المتبقي في القاع قد يسقط.

يهرز
أثناء الطهي ، أخرج السلال من القلاية وحرك الطعام أو رجّه حتى ينضج بشكل أفضل.
ملحوظة: يمكن إزالة السلال في منتصف الطهي دون أي مشكلة. تتوقف المقالة تلقائياً وتنطفئ الشاشة. عندما يتم استبدال السلال ، تستأنف المقالة وتستمر في برنامجها.
تجنب رج أو تقليب الطعام لأكثر من 30 ثانية حتى لا تبرد القلاية.

ما الأطعمة التي يجب التخلص منها أو التخلص منها؟
عادة ما تحتاج الأطعمة الصغيرة مثل البطاطس المقلية والخضروات المقطعة أو قطع الناجتس إلى هزها من أجل الطهي الأمثل.

وضع القائمة
بمجرد وضع المكونات داخل السلال وتوصيل المقالة ، حدد السلة 1 أو 2 (بالضغط على الأزرار (20) أو (11) على التوالي).
عند اختيار السلة 1 ، ستومض الأزرار (20) و (13) و (17).
اضغط على محدد القائمة (19) لتحديد القائمة المطلوبة. اضغط على هذا الزر لتغيير القائمة. يمكنك تعديل درجة حرارة وقت القوائم. ما عليك سوى اتباع الخطوات الموضحة في الوضع اليدوي.
بمجرد تحديد قائمة السلة 1 ، اتبع نفس الخطوات للسلة 2.
اضغط على زر البدء / إيقاف لبدء الطهي. ستظهر على الشاشة القوائم المحددة فقط.
أثناء الطهي يمكنك تغيير الوقت ودرجة الحرارة. ما عليك سوى اختيار السلة 1 أو 2 ثم تغيير الوقت أو درجة الحرارة.

وصف

- A شاشة ديجيتال
B منفذ الهواء
C كابل
D الشبكة الداخلية
E سلة
F يتعامل

لوحة التحكم

المقلاة الهوائية تعمل فقط بالهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو أي نوع آخر من الدهون. لا تقم بإضافة الورق أو الورق المقوى أو البلاستيك أو أي مواد مشابهة داخل القلاية. يمكن استخدام ورق الألمنيوم أو ورق البرشمان. لا تحرك الجهاز أو تحركه أثناء تشغيله. للحفاظ على الطلاء غير اللاصق في حالة جيدة ، لا تستخدم الأواني المعدنية أو الحادة. احترم المستوى الأقصى.

افصل الجهاز عن التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه وقبل إجراء أي عملية تنظيف. احتفظ بهذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و / أو الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.

لا تخزن أو تنقل الجهاز إذا كان لا يزال ساخناً. لا تترك الجهاز متصلاً وغير مراقب أبداً. كما أنه سيوفر الطاقة وبطيل عمر الجهاز.

استخدم فقط الأواني المناسبة لتحمل درجات الحرارة العالية.

كيف تستعمل

قبل الاستعمال تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من المنتج. قبل استخدام المنتج لأول مرة ، قم بتنظيف الأجزاء الملامسة للطعام كما هو موضح في قسم التنظيف.

أثناء الاستخدام الأول ، من الطبيعي أن تنبعث من الجهاز رائحة بلاستيكية خفيفة. هذا لا يؤثر على عمل الجهاز.

اترك مساحة لا تقل عن 35 سم حول الجهاز عند استخدامه.

ضع الجهاز على سطح أفقي ثابت. لا تضع الجهاز على الأسطح التي لا تقاوم الحرارة.

استعمال

خذ مقبض السلال وانزعها بحذر من القلاية عن طريق دفعها للخارج.

ضع الطعام داخل السلال ، فوق الشبكة الداخلية.

ضع السلال مع الطعام داخل المقلاة.

ملاحظة: الجهاز لا يعمل حتى يتم إغلاق السلال تمامًا داخل المقلاة.

قم بفك سلك الجهاز تمامًا قبل توصيله.

الاستخدام والعناية

قبل كل استخدام ، قم بمد سلك طاقة الجهاز بالكامل.

لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم توصيل ملحقاته بشكل صحيح.

لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. الشروع في استبدالهم على الفور.

لا تستخدم الجهاز فارغًا وبدون السلة.

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه ، فيمكن أيضًا شراؤها بشكل منفصل عن خدمات المساعدة الفنية.

20 - محدد السلة 1

19 - محدد القائمة

18 - محدد درجة الحرارة / الوقت

17 - السلة 1 مؤشر درجة الحرارة / الوقت

16 - زر -

15 - زر +

14 - السلة 2 مؤشر درجة الحرارة / الوقت

13 - زر بدء / إيقاف مؤقت

12 - زر تشغيل / إيقاف

11 - محدد السلة 2

10 - خضروات

9 - دجاج

8 - أجنحة دجاج

7 - الكيك

6 - بيتزا

5 - ستيك

4 - اللحوم

3 - روبيان

2 - سمك

1 - البطاطس

ES) GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

EN) WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

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

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

FR) GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://solac.com>
Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

PT) GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

IT) GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

CA) GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

DE) GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

NL) GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

RO) GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://solac.com>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale <http://solac.com>.

PL) GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://solac.com>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje <http://solac.com>

BG) ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

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

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

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

EL) ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία.

Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

CZ) ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

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

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

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

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

الضمان والمساعدة التقنية (AR)

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

<http://solac.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://solac.com>

AR) ARGENTINA - SOUTH AMERICA

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

BG) BULGARIA - EUROPE

265,Okolovrasten Pat, Mladost 4 1766
SOFIA
35929211120

DZ) ARGELIA - AFRICA

46, Ave MAX MARCHAND
Oran
213041532020

ES) ESPAÑA - EUROPE

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

FR) FRANCIA - EUROPE

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

HU) HUNGRÍA - EUROPE

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

IND) INDIA - ASIA

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

LB) LÍBANO - MIDDLE EAST

Imasdonian Building 701064 Zalka,
Beirut
961 1 887 501

LT) LITUANIA - EUROPE

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

MAR) MARRUECOS - AFRICA

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

ME) MONTENEGRO - EUROPE

Rastovac bb, 81400
Niksic
+382 40 217 055

MXN) MEXICO - AMERICA

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

NL) HOLANDA - EUROPE

Wartelstraat 2, 8223 EH
Lelystad
0320-237930

PER) PERU - AMERICA

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

PT) PORTUGAL - EUROPE

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

SA) SOUTHAFRICA - AFRICA

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

solac

www.solac.com

24/11/2022