



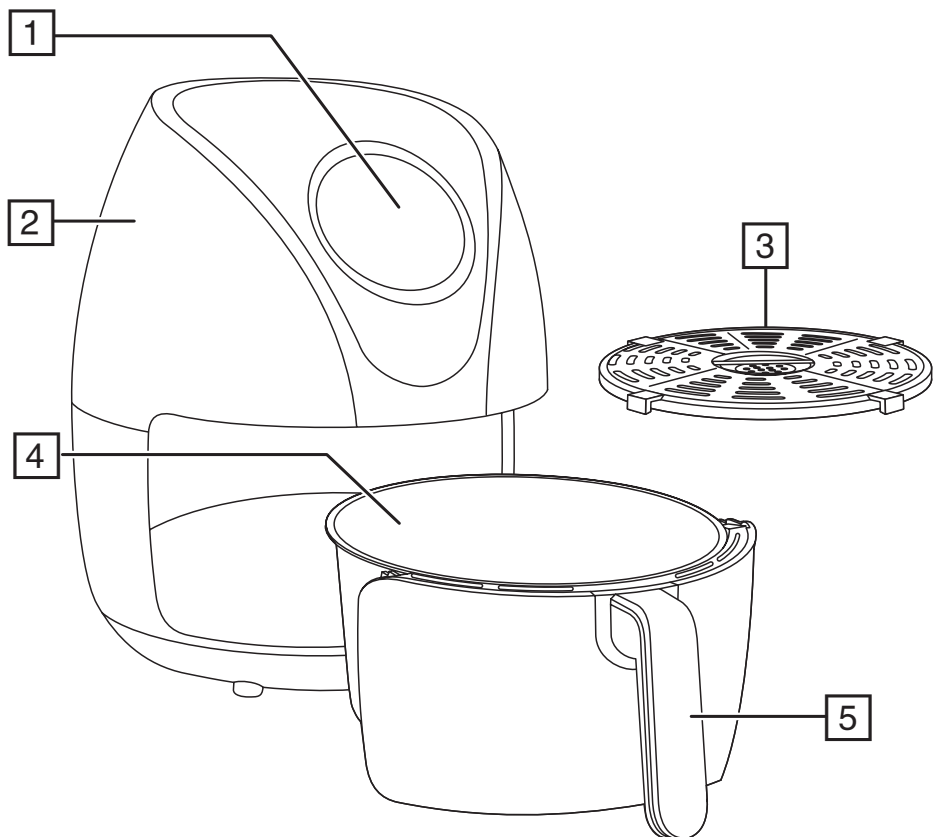
Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

27350-56

 www.russellhobbs.com





IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system. Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

 The surfaces of the appliance will get hot.

 Do not immerse in any liquid.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- Keep clear of the vent at the rear of the appliance hot air will come from it.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| 1. Touch controls and display | 4. Basket |
| 2. Body | 5. Handle |
| 3. Crisping plate | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Handwash the removable parts, rinse, and dry.
- When using your air fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odour for the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure the room is well ventilated.

PREPARATION

- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Leave a space of at least 50mm all-round the appliance.
- Have oven gloves (or a tea towel) on hand, use heat resistant plastic tongs and a heat-resistant mat or dinner plate to rest the basket on.
- Note: Do not use metal tongs as it may scratch the coating. We recommend using only heat resistant plastic or silicon coated tongs.

- Your air fryer may be shipped with the handle detached from the basket. If required, remove the basket and attach the handle by sliding it downwards into the opening until it clicks into place. Make sure that the handle is locked into place before use. Once fitted, the handle cannot be removed.

To remove the basket from the body

1. Hold the top of the body.
2. Grip the basket handle with the other hand.
3. Slide the basket out of the body.
4. Rest the basket on a heat-resistant mat.

DIGITAL TOUCHSCREEN

ICON	DESCRIPTION
	On/Off
	Preset functions
	Used to adjust the cooking temperature in conjunction with the $\ominus$ or $\oplus$ buttons.
	Used to adjust the cooking time in conjunction with the $\ominus$ or $\oplus$ buttons.
	Increase/decrease
	Time/Temperature Display

PRESET FUNCTIONS

Your air fryer has the following cooking functions. You can adjust the default cooking times and temperatures as desired.

Function		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)
Fries		18	200
Chicken		20	180
Steak		12	200
Fish		10	175

PREHEATING

If you want to preheat the appliance before cooking:

1. Use the temperature control up/down buttons ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$) to increase or decrease the temperature.
2. Use the time up/down buttons (clock $\ominus$ $\oplus$) to set the preheat time to 3 minutes.
3. Tap the on/off icon power to start the preheating cycle.

USING

1. Plug the appliance in. Press the power button (⏻) to turn the appliance on.
2. Press the menu selection button (M) to scroll through the cooking presets and select a preset time and temperature, or use the time up/down buttons (⏸ ⏹ ⏶) and the temperature control up/down buttons (⏸ ⏹ ⏶) to manually set a time and temperature.
3. Carefully pull the basket out of the appliance, place the ingredients inside, and push the basket all the way back into the appliance. DO NOT touch the basket directly; only hold the basket by the handles.
4. Press the ⏻ button to start cooking.
5. When the buzzer sounds, the set cooking time has elapsed. Carefully remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. If the food is fully cooked, use tongs to remove it. The appliance is instantly ready for preparing another batch.
7. If the food is not fully cooked, simply slide the basket back into the appliance and cook for a few more minutes.
 - To stop cooking at any time tap the ⏻ icon.

Notes

- To remove food from the basket, we recommend using tongs. We do not recommend tipping the basket upside down as oil residue will drip out.
- CAUTION: Hot oil from the ingredients may gather at the bottom of the basket. Be careful when removing the crisping plate from the basket.
- Unplug the appliance, once all cooking is complete.
- Your air fryer will switch off when you remove the basket.
- Your air fryer will switch back on when you replace the basket in to the body and will automatically resume the cooking cycle from where it stopped.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- To be used purely as a guide.
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Chips	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Sweet potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Jacket potato	180	30-40	For a crispy jacket, brush with oil
Roast potatoes	180	25-35	Rinse, dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and oil
Mixed Mediterranean vegetables	180	6-10	All cut to similar sizes, approx. 1-2cm pieces, toss in oil and season
Chicken Breast	180	15-20	
Chicken Thighs	180	25-30	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Chicken wings	180	23-28	Cooking time depends on size. brush with oil, season

Food	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Burgers	180	8-12	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Sausages	180	8-12	
Pork chop	200	10-15	Brush with oil, season
Salmon fillet	180	8-12	Brush with oil, season
White fish fillet	180	8-12	Brush with oil, season
Sausage Roll	200	13-15	Brush with oil, season
Spring Roll	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frozen	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Chips	200	15-20	
Potato wedges	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Note: High fat foods (e.g. pork) may create smoke. This is normal as oil residue is cooked at a high temperature. Reducing temperature may decrease the effect of smoke.

CARE AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Leave everything to cool down.

Basket and Crisping Plate

1. Once the air-fryer has cooled, remove the basket from the air-fryer body for cleaning.
 2. Wipe the interior of the body to remove any crumb or residue, but DO NOT wipe the heating elements located at the top.
 3. Remove the crisping plate from the basket.
 4. Dispose of food residue and oils, and wipe both the crisping plate and basket with a damp cloth before hand washing them in warm to hot soapy water. Dry thoroughly before placing back in the air fryer body.
- The basket and crisping tray can also be washed in a dishwasher.

Exterior Surfaces

- Clean the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

Brot kann verbrennen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

 Die Oberflächen des Geräts erhitzen sich während des Gebrauchs.

 Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

Falls das Kabel beschädigt ist, tauschen Sie das Gerät um, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte keine Zubehöerteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- Halten Sie Abstand zur Abzugsöffnung an der Rückseite des Geräts  heiße Luft strömt aus.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESTANDTEILE

- | | |
|--|----------|
| 1. Sensor-Touch-Bedienfeld und Anzeige | 4. Korb |
| 2. Gehäuse | 5. Griff |
| 3. Grillplatte | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie die abnehmbaren Teile per Hand ab, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Beim erstmaligen Gebrauch der Heißluftfritteuse kann es zur Entstehung von Rauch oder einem unangenehmen Geruch in den ersten paar Minuten der Zubereitungszeit kommen. Das ist völlig normal. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet wird.

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, gerade und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie um das gesamte Gerät herum einen Abstand von mindestens 50 mm.
- Legen Sie Ofenhandschuhe (oder ein Geschirrhandtuch) griffbereit, verwenden Sie eine hitzebeständige Küchenzange aus Kunststoff und stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte oder einen großen Teller ab.
- Hinweis: Verwenden Sie keine Küchenzange aus Metall, da dies zu Schäden an der Beschichtung führen kann. Wir raten dazu, ausschließlich hitzebeständige Küchenzangen aus Kunststoff oder mit Silikonbeschichtung zu verwenden.
- Möglicherweise wird die Heißluftfritteuse mit einem vom Korb abgetrennten Griff ausgeliefert. Nehmen Sie bei Bedarf den Korb ab und bringen Sie den Griff an, indem Sie ihn nach unten in die Öffnung schieben, bis er einrastet. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Griff eingerastet ist. Einmal angebracht, kann der Griff nicht mehr entfernt werden.

So entnehmen Sie den Korb aus dem Gehäuse

1. Halten Sie das Gehäuse oben fest.
2. Halten Sie den Griff vom Korb mit der anderen Hand fest.
3. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse heraus.
4. Stellen Sie den Korb auf einer hitzebeständigen Matte ab.

DIGITALER TOUCHSCREEN

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	An/Aus
	Voreingestellte Funktionen
	In Verbindung mit der ⊖ oder ⊕ Taste passen Sie damit die Zubereitungstemperatur an.
	In Verbindung mit der ⊖ oder ⊕ Taste passen Sie damit die Zubereitungszeit an.
	Erhöhen/Verringern
	Zeit-/Temperatur-Anzeige

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

Ihre Heißluftfritteuse verfügt über folgende Garfunktionen. Sie können die standardmäßig eingestellten Zubereitungszeiten und -temperaturen nach Bedarf anpassen.

Funktion		Standardzubereitungszeit (min)	Standardtemperatur (°C)
Pommes		18	200
Huhn		20	180
Steak		12	200
Fisch		10	175

VORHEIZEN

Sollten Sie das Gerät vor der Zubereitung vorheizen wollen:

1. Erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit Hilfe der Temperaturregler-Tasten (⬇️ ⊖ ⊕).
2. Stellen Sie mit Hilfe der Zeit-Tasten (⌚ ⊖ ⊕) die Zeit zum Vorheizen auf 3 Minuten ein.
3. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol ⏻, um das Vorheizen zu starten.

ZUBEREITUNG

1. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz. Drücken Sie die Betriebstaste (⏻), um das Gerät einzuschalten.
 2. Drücken Sie die Menüauswahl-Taste (M), um sich die Voreinstellungen anzeigen zu lassen und wählen Sie eine Voreinstellung für Zeit und Temperatur aus. Alternativ können Sie auch mit Hilfe der Zeit-Taste (⌚ ⊖ ⊕) und Temperaturregler-Taste (⬇️ ⊖ ⊕) manuell die Zeit und Temperatur einstellen.
 3. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse heraus, geben Sie die Zutaten hinein und schieben Sie den Korb vollständig wieder zurück in das Gerät. Fassen Sie den Korb NICHT an; halten Sie ihn ausschließlich an den Griffen fest.
 4. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol ⏻, um das Vorheizen zu starten.
 5. Sobald der Summer ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche.
 6. Sind die Zutaten gar, nehmen Sie sie mit Hilfe einer Zange heraus. Das Gerät ist sofort wieder einsatzbereit.
 7. Sind die Zutaten noch nicht gar, schieben Sie den Korb ganz einfach wieder in die Fritteuse zurück und verlängern Sie die Zubereitungszeit um ein paar Minuten.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Tippen auf das ⏻ Symbol beenden.

Hinweise

- Wir raten Ihnen dazu, die Speisen mit Hilfe einer Küchenzange aus dem Korb zu nehmen. Es ist hingegen nicht ratsam, den Korb auszukippen, da hierbei Ölrreste mit heraustropfen können.
- ACHTUNG: Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl von den Zutaten absetzen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus dem Korb nehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Ihre Heißluftfritteuse schaltet sich ab, wenn Sie den Korb herausnehmen.

GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Nur als Orientierung zu verstehen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.

- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Kartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Süßkartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Folienkartoffel / Ofenkartoffel	180	30-40	Für eine knusprige Schale mit Öl einpinseln
Röstkartoffeln	180	25-35	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer, zerkleinertem Rosmarin (optional) und Öl wenden
Mediterraner Gemüsemix	180	6-10	In gleichgroße Stücke schneiden, ca. 1 - 2 cm große Stücke, in Öl wenden und würzen
Hühnerbrust	180	15-20	
Hühnerkeulen	180	25-30	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Chicken Wings	180	23-28	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Burger	180	8-12	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Würste	180	8-12	
Schweinekotelet	200	10-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Lachsfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Weißes Fischfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Münsterländer Wurstbrötchen	200	13-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Frühlingsrolle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Gefroren	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	
Kartoffelspalten	200	15-20	
Pommes Frites	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fischfilets	200	10-12	
Fischstäbchen	180	6-10	
Zwiebelringe	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist ganz normal, wenn Ölrreste bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Rauchbildung kann durch das Verringern der Temperatur möglicherweise reduziert werden.



PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie alles abkühlen.

Korb und Grillplatte

1. Sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, nehmen Sie den Korb zur Reinigung aus dem Gehäuse der Fritteuse heraus.
 2. Wischen Sie das Innere des Gehäuses aus, um etwaige Krümel oder Rückstände zu entfernen, wischen Sie jedoch NICHT die Heizelemente, die sich oben am Gehäuse befinden, ab.
 3. Nehmen Sie die Grillplatte aus dem Korb.
 4. Schütten Sie Lebensmittelrückstände und Ölrreste weg und wischen Sie Grillplatte und Korb vor der Reinigung in warmem Seifenwasser mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse einsetzen.
- Der Korb und die Grillplatte können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Äußere Flächen

- Säubern Sie das Äußere mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

 Ne pas plonger dans un liquide.

Si le câble est endommagé, retournez l'appareil afin d'éviter tout risque.

- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez aucun objet métallique ou tranchant, sous peine d'endommager les surfaces anti-adhérentes.
- Restez à l'écart de l'évent à l'arrière de l'appareil ⊕ de l'air chaud sort de cette ouverture.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

PIÈCES

- | | |
|------------------------------------|------------|
| 1. Commandes tactiles et affichage | 4. Panier |
| 2. Corps principal | 5. Poignée |
| 3. Plateau à croustiller | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez à la main les pièces amovibles, rincez-les et séchez-les.
- Lorsque vous utilisez votre friteuse à air chaud pour la première fois, il est possible que vous remarquiez de la fumée ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. C'est normal. Assurez-vous que la pièce soit bien ventilée.

PRÉPARATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm tout autour de l'appareil.
- Veillez à avoir des gants de cuisine (ou un torchon) à portée de main, utilisez des pinces en plastique résistant à la chaleur et un dessous de plat ou une assiette résistant à la chaleur pour y poser le panier.
- Remarque : N'utilisez pas des pinces métalliques étant donné qu'elles peuvent rayer le revêtement. Nous recommandons d'utiliser uniquement des pinces en plastique résistant à la chaleur ou recouvertes de silicone.
- Votre air fryer peut être fourni avec la poignée détachée du panier. Si nécessaire, retirez le panier et fixez la poignée en la faisant glisser vers le bas dans l'ouverture jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de verrouillage.
Une fois installée, la poignée ne peut être retirée.

Retrait du panier du corps de l'appareil :

1. Tenez la partie supérieure du corps principal.
2. Saisissez la poignée du panier avec l'autre main.
3. Extrayez le panier du corps principal.
4. Déposez le panier sur un tapis résistant à la chaleur.

ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE

ICÔNE	DESCRIPTION
	Marche/Arrêt
	Fonctions préréglées
	Cette fonction permet d'ajuster la température de cuisson à l'aide des boutons ⊖ ou ⊕
	Cette fonction permet d'ajuster le temps de cuisson à l'aide des boutons ⊖ ou ⊕
	Augmenter/Diminuer
	Affichage du temps/de la température

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES

Votre air fryer dispose des fonctions de cuisson suivantes. Vous pouvez ajuster les temps de cuisson et les températures par défaut selon vos besoins.

Fonction		Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut (°C)
Frites		18	200
Poulet		20	180
Steak		12	200
Poisson		10	175



PRÉCHAUFFAGE

Si vous souhaitez préchauffer l'appareil avant la cuisson :

1. Utilisez les touches de réglage de la température haut/bas (⬇️ ⬆️ ⬇️) pour augmenter ou diminuer la température.
2. Utilisez les touches de temps haut/bas (⌚ ⬆️ ⬇️) pour régler la durée de préchauffage sur 3 minutes.
3. Appuyez sur l'icône marche/arrêt ⏻ pour démarrer le cycle de préchauffage.

UTILISATION

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour allumer l'appareil.
 2. Appuyez sur la touche de sélection du menu (M) pour faire défiler les pré-réglages de cuisson et sélectionnez une durée et une température de pré-réglage, ou utilisez les touches haut/bas de sélection de la durée (⌚ ⬆️ ⬇️) et les touches haut/bas du contrôle de la température (⬇️ ⬆️ ⬇️) pour régler manuellement une durée et une température.
 3. Appuyez sur l'icône marche/arrêt C pour démarrer le cycle de préchauffage. complètement le panier dans l'appareil. NE TOUCHEZ PAS directement le panier ; tenez-le uniquement par les poignées.
 4. Appuyez sur l'icône marche/arrêt ⏻ pour démarrer le cycle de préchauffage.
 5. Lorsque l'avertisseur sonore retentit, le temps de cuisson programmé est écoulé. Retirez délicatement le panier de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
 6. Si les aliments sont entièrement cuits, utilisez des pinces pour le retirer. L'appareil est immédiatement prêt pour la préparation d'un autre lot.
 7. Si les aliments ne sont pas entièrement cuits, il suffit de réinsérer le panier dans l'appareil et de poursuivre la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires.
- Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur l'icône ⏻.

Remarques

- Pour retirer les aliments du panier, nous vous recommandons d'utiliser des pinces. Nous vous déconseillons de retourner le panier étant donné que des résidus d'huile pourraient s'écouler.
- PRÉCAUTION : L'huile chaude des ingrédients peut s'accumuler dans le fond du panier. Soyez prudent(e) lorsque vous retirez le plateau à croustiller du panier.
- Débranchez l'appareil une fois la cuisson terminée.
- Votre friteuse à air chaud s'éteint lorsque vous retirez le panier.
- Votre friteuse à air chaud se rallumera lorsque vous replacez le panier dans le corps principal de l'appareil et reprendra automatiquement le cycle de cuisson au stade où il avait été interrompu.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- À utiliser exclusivement à titre de guide.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair.
- Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

Aliments	Température °C	Durée (min)	Remarques
Chips	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de patates douces	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile

Aliments	Température °C	Durée (min)	Remarques
Pommes de terre en robe des champs	180	30-40	Pour obtenir croûte croustillante, badigeonnez la pomme de terre avec de l'huile
Pommes de terre rôties	180	25-35	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre, de romarin écrasé (facultatif) et enduisez d'huile
Assortiment de légumes méditerranéens	180	6-10	Tous les morceaux doivent être de taille similaire, environ 1-2 cm. Badigeonnez d'huile et assaisonnez
Poitrine de poulet	180	15-20	
Cuisses de poulet	180	25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Ailes de poulet	180	23-28	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Hamburgers	180	8-12	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Saucisses	180	8-12	
Côtelette de porc	200	10-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de saumon	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de poisson blanc	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Roulé de saucisse	200	13-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Rouleau de printemps	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Aliments surgelés	Température °C	Durée (min)	Remarques
Chips	200	15-20	
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Nuggets de poulet	200	6-10	
Filets de poisson	200	10-12	
Fish Sticks	180	6-10	
Anneaux d'oignon	180	10-15	
Scampis	180	10-15	

Remarque : Les aliments riches en matières grasses (p. ex., le porc) peuvent générer de la fumée. C'est normal, étant donné que les résidus d'huile sont cuits à haute température. La réduction de la température peut diminuer l'effet de la fumée.

SOINS ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir tous les éléments de l'appareil.

Panier et plateau à croustiller

1. Une fois que la friteuse à air chaud a refroidi, retirez le panier du corps principal de la friteuse à air chaud pour le nettoyage.

2. Essuyez l'intérieur du corps principal pour retirer les miettes ou les résidus, mais NE FROTTEZ PAS les éléments chauffants situés sur la partie supérieure.
 3. Retirez le plateau à croustiller du panier.
 4. Éliminez les résidus alimentaires et les huiles et essuyez le plateau à croustiller et le panier avec un chiffon humide avant de les laver à la main dans de l'eau savonneuse tiède à chaude. Séchez consciencieusement avec de replacer ces éléments dans la friteuse à air chaud.
- Le panier et le plateau à croustiller peuvent également être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Surfaces extérieures

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

 Niet onderdompelen in een vloeistof.

Als de kabel beschadigd is, moet u het apparaat terugsturen om gevaar te voorkomen.

- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, de antikleefoppervlakken kunnen hierdoor worden beschadigd.
- Houd de ventilatieopeningen van het apparaat vrij aangezien er hete lucht uit zal komen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| 1. Bedieningselementen en display | 4. Mand |
| 2. Behuizing | 5. Handvat |
| 3. Frituurplaat | |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was met de hand de afneembare onderdelen, spoel ze af en droog ze.
- Wanneer u uw heteluchtheteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kunt u tijdens de eerste paar minuten rook of een lichte geur waarnemen. Dat is normaal. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is



VOORBEREIDING

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, - hittebestendige ondergrond.
- Laat minimum 50 cm ruimte vrij rond het apparaat.
- Houd ovenwanten (of een theedoek) bij de hand, gebruik een hittebestendige plastic tang en een hittebestendige mat of bord om het mandje op te laten rusten.
- Opmerking: Gebruik geen metalen tangen, die kunnen krassen op de coating veroorzaken. Wij raden aan om alleen een hittebestendige plastic of siliconen gecoate tang te gebruiken.
- Het kan voorkomen dat de airfryer verzonden wordt met het handvat losgekoppeld van de mand. Verwijder indien nodig de mand en bevestig het handvat door deze naar beneden te schuiven in de opening totdat deze op zijn plaats vastklikt. Zorg er altijd voor dat het handvat vergrendeld is, voor je het gaat gebruiken. Eenmaal gemonteerd, kan het handvat niet worden losgekoppeld.

De mand uit de behuizing verwijderen

1. Houd de bovenzijde van de behuizing vast.
2. Pak het handvat van de mand vast met de andere hand.
3. Schuif de mand uit de behuizing.
4. Zet de mand op een hittebestendige mat.

DIGITAAL AANRAAKSCHERM

PICTOGRAM	BESCHRIJVING
	Aan/Uit
	Vooraf ingestelde functies
	Wordt gebruikt om de bereidingstemperatuur in te stellen in combinatie met de $\ominus$ of $\oplus$ toetsen.
	Wordt gebruikt om de bereidingstijd in te stellen in combinatie met de $\ominus$ of $\oplus$ toetsen.
	Omhoog/omlaag
	Tijd-/ temperatuurdisplay

VOORAF INGESTELDE FUNCTIES

Deze airfryer heeft de volgende kookfuncties. U kunt de standaard bereidingstijden en -temperaturen naar wens aanpassen.

Function		Standaard bereidingstijden (min.)	Standaard temperatuur (°C)
Friet		18	200
Kip		20	180
Biefstuk		12	200
Vis		10	175

VOORVERWARMEN

Als u het apparaat wilt voorverwarmen voordat u gaat koken:

1. Gebruik de toetsen voor temperatuurregeling omhoog/omlaag (⬆ ⬇ ⬆) om de temperatuur te verhogen of te verlagen.
2. Gebruik de toetsen tijd omhoog/omlaag (⌚ ⬆ ⬇ ⬆) om de voorverwarmingstijd in te stellen op 3 minuten.
3. Tik op het pictogram Aan/Uit ⏻ om de voorverwarmingscyclus te starten.

BAKKEN

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Druk op de aan/uit-knop (⏻) om het apparaat in te schakelen.
 2. Druk op de menukeuzetoets (M) om door de voorinstellingen te bladeren en een vooraf ingestelde tijd en temperatuur te selecteren, of gebruik de toetsen tijd omhoog/omlaag (⌚ ⬆ ⬇ ⬆) en temperatuurregeling omhoog/omlaag (⬆ ⬇ ⬆) om handmatig een tijd en temperatuur in te stellen.
 3. Trek de mand voorzichtig uit het apparaat, leg de ingrediënten erin en duw de mand helemaal terug in het apparaat. Raak de mand NIET rechtstreeks aan; houd de mand alleen bij de handvatten vast.
 4. Tik op het pictogram Aan/Uit ⏻ om de voorverwarmingscyclus te starten.
 5. Wanneer de zoemer klinkt, is de ingestelde kooktijd verstreken. Haal de mand voorzichtig uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
 6. Als het voedsel helemaal gaar is, gebruik dan een tang om het te verwijderen. Het apparaat is direct klaar om een nieuwe portie te bereiden.
 7. Als het voedsel niet helemaal gaar is, schuift u het mandje gewoon terug in het apparaat en kookt u nog een paar minuten.
- Om de bereiding op elk moment te stoppen, tikt u op het pictogram ⏻.

Opmerkingen

- Om het voedsel uit de mand te halen, raden wij aan een tang te gebruiken. Het is niet aan te raden het mandje ondersteboven te zetten, omdat er dan olieresten uit kunnen druipen.
- OPGELET: Hete olie van de bestanddelen kan zich op de bodem van de mand verzamelen. Wees voorzichtig wanneer u de frituurplaat uit de mand haalt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent.
- Uw heteluchtfriteuse schakelt uit wanneer u de mand verwijdert.
- Uw heteluchtfriteuse schakelt weer in wanneer u de mand terugplaatst in de behuizing en hervat automatisch de bereiding vanaf het punt waar deze gestopt was.

KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

- Puur als richtlijn te gebruiken.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is.
- Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Zoete aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Gepofte aardappelen	180	30-40	Voor een knapperig jasje, met olie bestrijken



Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
gebakken aardappelen	180	25-35	Afspoelen, afdrogen, mengen met zout, peper, rozemarijn (optioneel) en olie
Gemengde mediterrane groenten	180	6-10	Alles in gelijke stukken snijden van ongeveer 1-2 cm, in olie doen en op smaak brengen
Kippenborst	180	15-20	
Kippenboutjes	180	25-30	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Kippenvleugels	180	23-28	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Hamburgers	180	8-12	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstjes	180	8-12	
Varkenskarbonades	200	10-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Zalmfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Witte visfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstenbroodje	200	13-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Loempia's	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Bevroren voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	15-20	
Aardappelpartjes	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Kipnuggets	200	6-10	
Visfilets	200	10-12	
Vissticks	180	6-10	
Uienringen	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Opmerking: Vetrijk voedsel (bijv. varkensvlees) kan rook veroorzaken. Dit is normaal, omdat olieresidu aan een hoge temperatuur wordt gebakken. Verlaging van de temperatuur kan de hoeveelheid rook verminderen.

ZORG EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat alles afkoelen.

Mand en frituurplaat

1. Zodra de heteluchtfriteuse is afgekoeld, verwijdt u de mand uit de behuizing van de heteluchtfriteuse om deze schoon te maken.
2. Veeg de binnenkant van de behuizing schoon om kruimels of resten te verwijderen, maar veeg de verwarmingselementen aan de bovenkant NIET schoon.

3. De frituurplaat uit de mand halen.
 4. Verwijder etensresten en oliën, en veeg zowel de snijplaat als de mand af met een vochtige doek voordat u ze met de hand wast in warm tot heet zeepwater. Goed af drogen voordat u deze terugplaatst in de heteluchtfriteuse.
- De mand en frituurplaat kunnen ook in de vaatwasmachine worden gewassen.

Buitenoppervlakken

- Maak de buitenkant met een vochtige doek of spons schoon. Goed afdrogen.



RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

 Non immergere in nessun liquido.

Se il cavo è danneggiato, restituire l'apparecchio, per evitare pericoli.

- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non utilizzare arnesi metallici o taglienti, danneggereste le superfici antiaderenti.
- Lasciare libero lo sfato nella parte posteriore dell'apparecchio - da qui verrà fuori l'aria calda.

SOLO PER USO DOMESTICO

COMPONENTI

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Comandi touch e display | 4. Cestello |
| 2. Unità principale | 5. Maniglia |
| 3. Piatto di doratura | |

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

- Lavare a mano le parti rimovibili, sciacquare e asciugare.
- Quando si usa la friggitrice ad aria per la prima volta si potrebbe notare del fumo o un leggero odore per i primi minuti di cottura. Ciò è normale. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.

PREPARAZIONE

- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno all'elettrodomestico.
- Avere dei guanti da forno (o uno strofinaccio) a portata di mano, usare delle pinze di plastica resistenti al calore, un tappetino resistente al calore o un piatto su cui appoggiare il cestello.
- Nota: Non usare pinze in metallo perché potrebbero graffiare il rivestimento. Raccomandiamo di usare solo pinze di plastica resistente al calore o rivestite di silicone.
- La friggitrice ad aria potrebbe essere spedita con la maniglia staccata dal cestello. Se necessario, rimuovere il cestello e agganciare la maniglia facendola scorrere verso il basso nell'apertura finché non scatta in posizione. Assicurarsi che la maniglia sia bloccata in posizione prima dell'uso. Una volta montata, la maniglia non può essere rimossa.



Per rimuovere il cestello dall'unità principale

1. Sostenere la parte superiore dell'unità principale.
2. Afferrare il manico del cestello con l'altra mano.
3. Far scivolare il cestello fuori dall'unità principale.
4. Appoggiare il cestello su un tappetino resistente al calore.

SCHERMO TATTILE DIGITALE

ICONA	DESCRIZIONE
	Accensione/Spegnimento
	Funzioni preimpostate
	Utilizzato per regolare la temperatura di cottura insieme ai pulsanti $\ominus$ o $\oplus$
	Utilizzato per regolare il tempo di cottura insieme ai pulsanti $\ominus$ o $\oplus$
	Aumento/diminuzione
	Visualizzazione di tempo/temperatura

FUNZIONI PREIMPOSTATE

La friggitrice ad aria ha le seguenti funzioni di cottura. È possibile regolare i tempi e le temperature di cottura predefiniti a piacere.

Funzione		Tempo di cottura predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)
Patatine fritte		18	200
Pollo		20	180
Bistecca		12	200
Pesce		10	175

PRERISCALDAMENTO

Se si desidera preriscaldare l'apparecchio prima della cottura:

1. Utilizzare i pulsanti di regolazione della temperatura su/giù (⏏ ⊖ ⊕) per aumentare o diminuire la temperatura.
2. Utilizzare i pulsanti del timer su/giù (⌚ ⊖ ⊕) per impostare il tempo di preriscaldamento a 3 minuti.
3. Toccare l'icona accensione/spegnimento ⏻ per iniziare il ciclo di preriscaldamento.

COTTURA

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Premere il pulsante di alimentazione (⏻) per accendere l'apparecchio.
2. Premere il pulsante di selezione del menu (M) per scorrere le impostazioni di cottura e selezionare un tempo e una temperatura preimpostati, oppure utilizzare i pulsanti del tempo su/giù (⌚ ⊖ ⊕) e della temperatura su/giù (⏏ ⊖ ⊕) per impostare manualmente tempo e temperatura.
3. Estrarre con cautela il cestello dall'apparecchio, inserire gli ingredienti all'interno e spingere il cestello fino in fondo nell'apparecchio. NON toccare direttamente il cestello; prendere il cestello solo dalle maniglie.
4. Toccare l'icona accensione/spegnimento ⏻ per iniziare il ciclo di preriscaldamento.
5. Quando il segnale acustico si attiva, il tempo di cottura impostato è scaduto. Rimuovere con cura il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie termoresistente.
6. Se l'alimento è completamente cotto, utilizzare delle pinze per rimuoverlo. L'apparecchio è subito pronto per un'altra infornata.
7. Se l'alimento non è completamente cotto, è sufficiente inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio e cuocere ancora per qualche minuto.
- Per fermare la cottura toccare l'icona ⏻.

Note

- Per rimuovere il cibo dal cestello si consiglia di utilizzare delle pinze. Non raccomandiamo di rovesciare il cestello a testa in giù perché i residui d'olio gocciolano fuori.
- ATTENZIONE: L'olio caldo degli ingredienti può accumularsi sul fondo del cestello. Fare attenzione quando si rimuove il piatto di doratura dal cestello.
- Scollegare l'elettrodomestico dopo aver completato la cottura.
- La friggitrice ad aria si spegne quando si estrae il cestello.
- La friggitrice ad aria si riaccenderà quando verrà inserito nuovamente il cestello nell'unità principale e riprenderà automaticamente il ciclo di cottura da dove si è fermato.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Da usare esclusivamente come guida.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti.
- Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patatine fritte	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate dolci	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Patate in camicia	180	30-40	Per un tocco croccante, spennellare con olio

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patate arrostiti	180	25-35	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe, rosmarino tritato (opzionale) e olio
Misto di verdure mediterranee	180	6-10	Tagliare le verdure in dimensioni simili, circa 1-2 cm per pezzo, aggiungere olio e condire
Petto di pollo	180	15-20	
Cosce di pollo	180	25-30	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Ali di pollo	180	23-28	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Hamburger	180	8-12	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Salsicce	180	8-12	
Costoletta di maiale	200	10-15	Spennellare con olio, condire
Filetto di salmone	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Filetto di pesce bianco	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Rotolo di salsiccia	200	13-15	Spennellare con olio, condire
Involto primavera	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Alimenti surgelati	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patatine fritte	200	15-20	
Spicchi di patate	200	15-20	
Patatine fritte	200	12-20	
Crocchette di pollo	200	6-10	
Filetti di pesce	200	10-12	
Bastoncini di pesce	180	6-10	
Anelli di cipolla	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Nota: I cibi ad alto contenuto di grassi (come la carne di maiale) possono generare del fumo. Ciò è normale in quanto i residui di olio vengono cotti ad alte temperature. Ridurre la temperatura può diminuire l'effetto del fumo.

CURA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'elettrodomestico.
- Lasciare raffreddare il tutto.

Cestello e piatto di doratura

1. Quando la friggitrice ad aria si sarà raffreddata, rimuovere il cestello dall'unità principale e pulirlo.
 2. Pulire l'interno dell'unità principale per rimuovere qualsiasi briciola o residuo, ma NON pulire gli elementi riscaldanti situati nella parte superiore.
 3. Estrarre il piatto di doratura dal cestello.
 4. Eliminare i residui di cibo e gli oli e pulire il piatto di doratura e il cestello con un panno umido prima di lavarli a mano in acqua calda e sapone. Asciugarli accuratamente prima di rimetterli nell'unità principale.
- Il cestello e il piatto di doratura possono anche essere lavati in lavastoviglie.

Superfici esterne

Pulire l'esterno con un panno umido o una spugna. Asciugare bene.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

 Las superficies del aparato estarán calientes.

 No sumerja el aparato en ningún líquido.

Si el cable está dañado, devuelva el aparato para evitar peligro.

- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No emplee utensilios metálicos ni afilados para evitar dañar las superficies antiadherentes.
- La rejilla de ventilación situada en la parte trasera del aparato despedirá aire caliente; manténgase alejado de ella.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

PIEZAS

- | | |
|----------------------------------|----------|
| 1. Controles táctiles y pantalla | 4. Cesta |
| 2. Cuerpo | 5. Mango |
| 3. Plato de fritura | |

ANTES DEL PRIMER USO

- Lave a mano los accesorios desmontables, enjuáguelos y séquelos.
- Es posible que al utilizar la freidora de aire por primera vez se desprenda algo de humo o un ligero olor durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.



PREPARACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.
- Tenga a mano guantes de horno (o un paño de cocina); utilice pinzas de cocina de silicona resistentes al calor y un plato llano o un salvamanteles resistente al calor sobre el que colocar la cesta.
- Aviso: no utilice pinzas de cocina metálicas, ya que podrían dañar el revestimiento. Se recomienda usar únicamente pinzas de cocina de plástico resistentes al calor o revestidas de silicona.
- Puede que la freidora sin aceite se envíe con el asa del recipiente extraída. En ese caso, retire el recipiente y acóplele el asa deslizándola hacia abajo por la abertura hasta que escuche un clic. Asegúrese de que haya quedado fija antes de utilizar el aparato por primera vez. Una vez acoplada, el asa ya no puede volver a extraerse.

Para extraer la cesta del cuerpo de la freidora

1. Sujete la parte superior del cuerpo de la freidora.
2. Agarre el mango de la cesta con la otra mano.
3. Deslice la cesta hacia afuera hasta extraerla del cuerpo.
4. Coloque la cesta sobre un paño o salvamanteles resistente al calor.

PANTALLA DIGITAL TÁCTIL

ICONO	DESCRIPCIÓN
	Encendido / Apagado
	Funciones preprogramadas
	Ajuste de la temperatura de cocción junto con los botones ⊖ y ⊕
	Ajuste del tiempo de cocción junto con los botones ⊖ y ⊕
	Aumentar / Disminuir
	Indicador de tiempo / temperatura

FUNCIONES PREPROGRAMADAS

La freidora sin aceite ofrece las siguientes funciones de cocción. Puede ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción preestablecidos según sus preferencias.

Function		Tiempo de cocción preestablecido (minutos)	Temperatura de cocción preestablecida (°C)
Patatas fritas		18	200
Pollo		20	180
Filetes de carne		12	200
Pescado		10	175

PRECALENTAMIENTO

Si desea precalentar el aparato antes de cocinar:

1. Utilice los botones de control de temperatura arriba/abajo (⬆️ ⬇️ ⬆️) para subir o bajar la temperatura.
2. Utilice los botones de control de tiempo arriba/abajo (⌚ ⬇️ ⬆️) para programar el tiempo de precalentamiento a 3 minutos.
3. Pulse el icono ⏻ de encendido / apagado para iniciar el ciclo de precalentamiento.

USO

1. Enchufe el aparato. Pulse el botón de encendido (⏻) para ponerlo en funcionamiento.
 2. Pulse el botón de selección de menú (M) para acceder a los preajustes de cocción y seleccionar un tiempo y una temperatura preestablecidos, o utilice los botones de tiempo arriba/abajo (⌚ ⬆️ ⬇️) y los botones de control de temperatura arriba/abajo (⬆️ ⬇️ ⬆️) para configurar un tiempo y una temperatura manualmente.
 3. Saque con cuidado la cesta del aparato, coloque los ingredientes en el interior de la cesta y vuelva a encajarla dentro del aparato. NUNCA toque la cesta directamente, sujétela siempre por las asas.
 4. Pulse el icono ⏻ de encendido / apagado para iniciar el ciclo de precalentamiento.
 5. El aparato emitirá un zumbido cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado. Extraiga la cesta del aparato con cuidado y colóquela en una superficie resistente al calor.
 6. Si los alimentos están cocinados, sáquelos con pinzas. El aparato estará listo al instante para cocinar una nueva tanda.
 7. Si los alimentos aún no se han cocinado del todo, vuelva a deslizar la cesta dentro del aparato y cóccinelos unos minutos más.
- Pulse el icono de encendido / apagado ⏻ para detener el proceso de cocción.

Notas

- Utilice unas pinzas de cocina para extraer los alimentos de la cesta. No se recomienda volcar la cesta, ya que los residuos de aceite pueden gotear.
- PRECAUCIÓN: el aceite caliente de los ingredientes puede acumularse en el fondo de la cesta. Tenga cuidado al retirar el plato de fritura de la cesta.
- Desenchufe el aparato una vez haya terminado el proceso de cocción.
- La freidora se apagará al retirar la cesta.
- La freidora se encenderá de nuevo cuando vuelva a colocar la cesta en el cuerpo del aparato, y reanudará automáticamente el ciclo de cocción a partir del punto en que se detuvo.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Información facilitada con carácter indicativo.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos.
- Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de patata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de batata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Patatas asadas con piel	180	30-40	Pincelar la piel de la patata con aceite para que quede crujiente
Patatas asadas	180	25-35	Lavar, secar y mezclar con sal, pimienta, romero molido (opcional) y aceite



Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Verduras asadas al estilo mediterráneo	180	6-10	Cortar todos los ingredientes en trozos de igual tamaño (1-2 cm aproximadamente), añadir aceite y sazonar
Pechugas de pollo	180	15-20	
Muslos de pollo	180	25-30	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Alitas de pollo	180	23-28	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Hamburguesas	180	8-12	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Salchichas	180	8-12	
Chuletas de cerdo	200	10-15	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de salmón	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de pescado blanco	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de salchicha	200	13-15	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de primavera	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	15-20	
Gajos de patata	200	15-20	
Patatas fritas	200	12-20	
Nuggets de pollo	200	6-10	
Filetes de pescado	200	10-12	
Varitas de pescado	180	6-10	
Aros de cebolla	180	10-15	
Langostinos	180	10-15	

Aviso: los alimentos con alto contenido en grasa (como la carne de cerdo) pueden producir humo. Esto es normal, ya que los restos de aceite se cocinan a altas temperaturas. Bajar la temperatura puede reducir la cantidad de humo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen.

Cesta y plato de fritura

1. Cuando la freidora se haya enfriado, retire la cesta del cuerpo del aparato para limpiarla.
 2. Limpie el interior del cuerpo del aparato con un paño para eliminar posibles migajas o restos de alimentos, pero NO limpie las resistencias situadas en la parte superior.
 3. Extraiga el plato de fritura de la cesta.
 4. Retire los restos de alimentos y de aceite, y limpie el plato de fritura y la cesta con un paño húmedo antes de lavarlos a mano en agua jabonosa a una temperatura entre templada y caliente. Séquelos completamente y vuelva a colocarlos en el cuerpo de la freidora.
- La cesta y el plato de fritura también pueden lavarse en el lavavajillas.

Superficies externas

- Limpie el exterior del aparato con un paño humedecido o una esponja y séquelo por completo.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.



Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

 As superfícies do aparelho aquecerão.

 Não mergulhar em nenhum tipo de líquido.

Caso o cabo esteja danificado, devolva o aparelho para evitar acidentes.

- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não utilize objetos metálicos ou afiados, pois poderá danificar as superfícies antiaderentes.
- Mantenha-se afastado da saída de ventilação na parte traseira do aparelho, pois é expelido ar quente da mesma.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

COMPONENTES

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 1. Controlos táteis e visor | 4. Cesto |
| 2. Corpo | 5. Pega |
| 3. Prato tostador | |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave as peças amovíveis à mão, enxague e seque.
- Ao utilizar a sua fritadeira a ar quente pela primeira vez, poderá deparar-se com fumo ou um ligeiro odor durante os primeiros minutos de cozedura. Isto é normal. Certifique-se de que a divisão possui ventilação adequada.

PREPARAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em torno do aparelho.
- Disponha de luvas de forno (ou um pano de cozinha), utilize pinças de plástico resistentes ao calor e um tapete resistente ao calor ou um prato raso para posar o cesto.
- Nota: não utilize pinças metálicas, pois pode riscar o revestimento. Recomendamos utilizar apenas pinças de plástico resistentes ao calor ou pinças revestidas com silicone.
- Your air fryer may be shipped with the handle detached from the basket. If required, remove the A sua fritadeira a ar pode ser enviada com a pega destacada do cesto. Se necessário, remova o cesto e fixe a pega deslizando-a para baixo na abertura até encaixar na sua posição. Certifique-se de que a pega está bem fixa na sua posição antes de ser utilizada. Uma vez instalada, a pega não pode ser removida.

Para remover o cesto do corpo

1. Segure a parte superior do corpo.
2. Segure a pega do cesto com a outra mão.
3. Deslize o cesto para fora do corpo.
4. Pouse o cesto sobre um tapete resistente ao calor.



ECRÃ TÁTIL DIGITAL

ÍCONE	DESCRIÇÃO
	Ligar/Desligar
	Funções predefinidas
	Utilizado para ajustar a temperatura de cozedura, juntamente com os botões ⊖ ou ⊕.
	Utilizado para ajustar a tempo de cozedura, juntamente com os botões ⊖ ou ⊕.
	Aumentar/diminuir
	Visor de tempo/temperatura

FUNÇÕES PREDEFINIDAS

A sua fritadeira a ar tem as seguintes funções de cozedura. É possível ajustar os tempos e temperaturas de cozedura predefinidos, conforme pretendido.

Função		Tempo de cozedura predefinido (min)	Temperatura predefinida (°C)
Batatas fritas		18	200
Frango		20	180
Bife		12	200
Peixe		10	175

PREAQUECIMENTO

Caso pretenda preaquecer o aparelho antes de cozinhar:

1. Utilize os botões de controlo de temperatura para cima/para baixo (⬆️ ⊖ ⊕) para aumentar ou diminuir a temperatura.
2. Utilize os botões de tempo para cima/para baixo (⌚ ⊖ ⊕) para ajustar o tempo de preaquecimento para 3 minutos.
3. Toque no ícone Ligar/Desligar ⏻ para iniciar o ciclo de preaquecimento.

UTILIZAÇÃO

1. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica e, em seguida, prima o botão de energia (⏻) para ligar o aparelho.
 2. Prima o botão de seleção do menu (M) para percorrer as predefinições de cozedura e selecione um tempo e uma temperatura predefinidos, ou utilize os botões de tempo para cima/para baixo (⌚ ⊖ ⊕) e os botões de controlo de temperatura para cima/para baixo (⬆️ ⊖ ⊕) para ajustar manualmente o tempo e a temperatura.
 3. Retire cuidadosamente o cesto do aparelho, coloque os alimentos no interior, e empurre o cesto de novo para o interior do aparelho. NÃO toque diretamente no cesto; segure apenas no cesto pelas pegas.
 4. Toque no ícone Ligar/Desligar ⏻ para iniciar o ciclo de preaquecimento.
 5. Decorrido o tempo de cozedura ajustado, a campainha toca uma vez. Retire cuidadosamente o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
 6. Se a comida estiver totalmente cozinhada, utilize pinças para a remover. O aparelho está imediatamente pronto para preparar outro lote.
 7. Se a comida não estiver totalmente cozinhada, basta deslizar o cesto de novo para o interior do aparelho e deixar cozinhar durante mais alguns minutos.
- Para interromper a cozedura em qualquer altura, toque no ícone ⏻.

Notas

- Para remover alimentos do cesto, recomendamos a utilização de pinças. Não recomendamos que incline o cesto para baixo, uma vez que os resíduos de óleo irão pingar para fora.
- CUIDADO: o óleo quente dos ingredientes pode acumular-se na parte inferior do cesto. Tenha cuidado ao retirar o prato tostador do cesto.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue o aparelho da tomada.
- A fritadeira a ar quente desliga-se quando retirar o cesto.
- A fritadeira a ar quente volta a ligar-se quando colocar o cesto no corpo e retoma automaticamente o ciclo de cozedura a partir de onde parou.

TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Para ser utilizado de forma meramente orientativa.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro.
- Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata-doce	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Batata recheada assada	180	30-40	Para obter uma batata estaladiça, pincele com óleo

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas assadas	180	25-35	Lave, seque, acrescente sal, pimenta, alecrim esmagado (opcional) e óleo
Mistura de legumes mediterrânicos	180	6-10	Corte pedaços de tamanho semelhante com aproximadamente 1–2 cm, acrescente óleo e tempere
Peito de frango	180	15-20	
Coxas de frango	180	25-30	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Asas de frango	180	23-28	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Hambúrgueres	180	8-12	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Salsichas	180	8-12	
Costeleta de porco	200	10-15	Pincele com óleo, tempere
Filete de salmão	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Filete de peixe branco	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Folhado de salsicha	200	13-15	Pincele com óleo, tempere
Crepe chinês	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	15-20	
Gomos de batata	200	15-20	
Batatas fritas em palitos	200	12-20	
Nuggets de frango	200	6-10	
Filetes de peixe	200	10-12	
Barrinhas de peixe	180	6-10	
Aros de cebola	180	10-15	
Lagostins	180	10-15	

Nota: alimentos com elevado teor de gordura (por exemplo, carne de porco) podem criar fumo. Isto é normal, pois os resíduos de óleo são cozinhados a uma temperatura elevada. Reduzir a temperatura pode diminuir o efeito do fumo.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da tomada.
- Deixe que todos os componentes arrefeçam.

Cesto e prato tostador

1. Depois de a fritadeira a ar quente arrefecer, retire o cesto do corpo para limpar.
2. Limpe o interior do corpo para remover qualquer fragmento ou resíduo, mas NÃO limpe as resistências localizadas na parte superior.
3. Retire o prato tostador do cesto.
4. Elimine os resíduos e óleos alimentares e limpe tanto o prato tostador como o cesto com um pano húmido antes de os lavar à mão em água morna a quente com detergente. Seque bem antes de os colocar novamente no corpo da fritadeira a ar quente.

- O cesto e o prato tostador também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Superfícies exteriores

- Limpe o exterior com um pano ou esponja húmida. Seque totalmente.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system. Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

 Må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

Hvis ledningen er beskadiget, skal du returnere apparatet for at undgå fare.

- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Brug ikke redskaber af metal eller skarpe redskaber, da de vil beskadige non-stick overfladerne.
- Hold afstand til udluftningen bag på apparatet  der vil komme varm luft ud af den.

KUN TIL PRIVAT BRUG

DELE

- | | |
|----------------------------|------------|
| 1. Touchknapper og display | 4. Kurv |
| 2. Hoveddel | 5. Håndtag |
| 3. Plade til sprødstegning | |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vask alle aftagelige dele af i hånden, skyl og tør dem.
- Når du tager din airfryer i brug den første gang, bemærker du muligvis lidt røg eller lugt i de første minutter af tilberedningstiden. Det er helt normalt. Sørg for god ventilation i rummet.

FORBEREDELSE

- Stil enheden på en jævn, lige overflade, der tåler varme.
- Der skal være mind 50 mm fri luft omkring enheden.
- Sørg for at have grydelapper (eller et viskestykke) ved hånden, brug en varmeresistent plastiktang og en bordskåner eller middagstallerken til at stille kurven på.



- Bemærk: Brug ikke en tang af metal, da den kan ridse belægningen. Vi anbefaler, at du bruger en tang af varmeresistent plastik eller en silikonebelagt tang.
- Din airfryer kan blive sendt med håndtaget løsnet fra kurven. Fjern om nødvendigt kurven og fastgør håndtaget ved at skubbe det nedad i åbningen, indtil det klikker på plads. Sørg for, at håndtaget er låst på plads før brug. Når først det er monteret, kan håndtaget ikke fjernes.

For at tage kurven ud af hoveddelen

1. Hold fast øverst på hoveddelen.
2. Tag fat i kurven med den anden hånd.
3. Træk kurven ud af hoveddelen.
4. Stil kurven på en bordskåner.

DIGITAL TOUCHSKÆRM

IKON	BESKRIVELSE
	Tænd/sluk
	Forudindstillede funktioner
	Bruges til at tilpasse tilberedningstemperaturen sammen med knapperne $\ominus$ og $\oplus$.
	Bruges til at tilpasse tilberedningstiden sammen med knapperne $\ominus$ og $\oplus$.
$\ominus$ $\oplus$	Øge/reducere
88:88	Tid-/temperaturdisplay

FORUDINDSTILLEDE FUNKTIONER

Din airfryer har følgende tilberedningsfunktioner. Du kan tilpasse standard tilberedningstiderne og temperaturerne, som det passer dig.

Funktion		Standard tilberedningstid (minutter)	Standard temperatur (°C)
Pomfritter		18	200
Kylling		20	180
Steak		12	200
Fisk		10	175

FORVARMNING

Hvis du vil forvarme enheden før brug:

1. Du kan øge eller reducere temperaturen med op/ned-knapperne for temperaturindstilling ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$).
2. Brug knapperne op/ned for tid (clock $\ominus$ $\oplus$) til at indstille forvarmningstiden til 3 minutter.
3. Tryk på ikonet for tænd/sluk power for at starte forvarmningscyklussen.

BRUG

1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻) for at tænde enheden.
 2. Tryk på menuvælgerknappen (M), rul ned gennem de forudindstillede funktioner, og vælg en forudindstillet tid og temperatur – eller du kan bruge knapperne op/ ned for tid (⏻ ⏹ ⏸) og knapperne op/ ned for temperaturindstilling (⏻ ⏹ ⏸) til at indstille tid og temperatur manuelt.
 3. Træk forsigtigt kurven ud af enheden, læg ingredienserne i den, og skub kurven helt ind i enheden igen. RØR IKKE VED kurven – den må kun holdes i håndtagene.
 4. Tryk på ikonet for tænd/sluk ⏻ for at starte forvarmningscyklussen.
 5. Når du hører enheden summe, er den indstillede tilberedningstid gået. Tag forsigtigt kurven ud af enheden, og stil den på en varmeresistent overflade.
 6. Hvis maden er gennemstegt tages den op ved hjælp af en køkkentang. Enheden er klar til at tilberede en ny portion med det samme.
 7. Hvis maden ikke er helt gennemstegt, skubber du kurven ind i enheden igen og tilbereder den i et par minutter mere.
- Du kan stoppe tilberedningen når som helst ved at trykke på ⏻ ikonet.

Bemærk

- Til at tage maden op af kurven, anbefaler vi, at du bruger en tang. Vi fraråder, at man vender kurven på hovedet eller tipper den, da der vil dryppe olierester ud.
- **FORSIGTIG:** Brandvarm olie fra ingredienserne kan samle sig i bunden af kurven. Vær forsigtig, når du fjerner pladen til sprødstegning fra kurven.
- Tak enheden stik ud af stikkontakten, når al tilberedning er færdig.
- Airfryeren slukker af sig selv, når du tager kurven ud.
- Airfryeren tænder igen, når du sætter kurven ind i hoveddelen, og den vil automatisk fortsætte tilberedningscyklussen, hvor den blev afbrudt.



TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Kun vejledende.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar.
- Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Ved tilberedning af færdigt tilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

Friske fødevarer	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Sød kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Bagt kartoffel	180	30-40	Pensles med olie for at få en sprød skorpe
Stegte kartofler	180	25-35	Skylles, tørres, vendes i salt, peber, knus rosmarin (kan udelades) og olie
Blandede middelhavsgrøntsager	180	6-10	Skåret i mindre stykker på ca. 1-2 cm, vendes i olie og krydres
Kyllingebryst	180	15-20	
Kyllingelår	180	25-30	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Kyllingevinger	180	23-28	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Burger	180	8-12	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Pølser	180	8-12	

Svinekotelet	200	10-15	Pensles med olie, krydres
Laksefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Hvid fiskefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Pølsehorn	200	13-15	Pensles med olie, krydres
Forårsrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frosne fødevarer	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	
Kartoffelbåde	200	15-20	
Pomfritter	200	12-20	
Kyllingenuggets	200	6-10	
Fiskefilet	200	10-12	
Fiskepinde	180	6-10	
Løgringe	180	10-15	
Jomfruhummer	180	10-15	

Bemærk: Mad med et høj fedtindhold (fx svinekød) kan generere røg. Det er normalt, eftersom olierester steges ved høj temperatur. Røgen kan nogle gange mindskes ved at sænke temperaturen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tak enheden stik ud af stikkontakten.
- Lad enheden og alle delene køle af.

Kurv og plade til sprødstegning

1. Når airfryeren er kølet af, tager du kurven ud af hoveddelen, så du kan rengøre den.
 2. Tør hoveddelen af indvendigt for at fjerne eventuelle krummer eller madrester, men TØR IKKE varmelegemerne, der sidder i toppen.
 3. Tag pladen til sprødstegning af kurven.
 4. Fjern madrester og olie, og tør både pladen til sprødstegning og kurven af med en fugtig klud, før du vasker dem af i hånden i lunkent til varmt sæbevand. Tør alle dele omhyggeligt, før du sætter dem tilbage i airfryerens hoveddel.
- Kurven og pladen til sprødstegning tåler også opvaskemaskine.

Udvendige flader

- Rens de udvendige flader af med en fugtig klud eller svamp. Tørres omhyggeligt.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll. Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

 Apparatens utsida blir varm.

 Sänk inte ned i någon vätska.

Om sladden är skadad ska man lämna tillbaka apparaten för att undvika fara.

- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Använd inga metallredskap eller spetsiga redskap, det skadar non-stickbeläggningen.
- Se upp för ventilationsöppningarna på apparatens baksida  varm luft kan strömma ut därifrån.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

DELAR

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 1. Pekkontroller och pekskärm | 4. Korg |
| 2. Apparats huvuddel | 5. Handtag |
| 3. Crisping-skiva | |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska de löstagbara delarna för hand, skölj och torka.
- När man använder luftfritösen för första gången kan lite rök eller lukt uppstå under de första minuterna av matlagningen. Det är normalt. Se till att utrymmet är väl ventilerat.



FÖRBEREDELSE

- Placera apparaten på ett stabilt, jämnt och värmetåligt underlag.
- Lämna ett tomrum på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Ha en ugnshandske (eller en kökshandduk) till hands, använd en värmetålig stektång i plast och ett värmetåligt underlägg eller en tallrik att placera korgen på.
- Obs: Använd inte en metalltång eftersom det kan repa ytbehandlingen. Vi rekommenderar endast att man använder en värmetålig tång i plast eller med silikonbeläggning.
- Denna apparat kan levereras med handtaget separat från behållaren/korgen.
För att fästa handtaget, frigör behållaren. Tryck sedan ned handtaget på behållaren till det klickar till. Säkerställ att handtaget är i låst läge före användning. När väl handtaget är placerat rätt går det inte att ta loss.

Ta ut korgen ur apparaten

1. Håll ena handen ovanpå apparaten.
2. Ta tag i korgens handtag med den andra handen.
3. Dra ut korgen ur apparaten.
4. Placera korgen på ett värmetåligt underlägg.

DIGITAL PEKSKÄRM

IKON	BESKRIVNING
	På/av
	Förinställda funktioner
	Används för att justera tillagningstemperaturen tillsammans med ⊖ eller ⊕ knapparna.
	Används för att justera tillagningstiden tillsammans med ⊖ eller ⊕ knapparna.
	Öka/minska
	Tids-/temperaturdisplay

FÖRINSTÄLLDA FUNKTIONER

Luftfritösen har följande tillagningsfunktioner. Man justerar de förinställda tillagningstiderna och temperaturerna enligt önskemål.

Funktion		Förinställd tillagningstid (min)	Förinställd temperatur (°C)
Pommes frites		18	200
Kyckling		20	180
Stek		12	200
Fisk		10	175

FÖRUPPVÄRMNING

Om du vill värma upp apparaten före tillagning:

1. Använd upp-/nedknapparna på temperaturreglaget (⬇️ ⊖ ⊕) för att höja eller sänka temperaturen.
2. Använd upp-/nedknapparna på tidsreglaget (⌚ ⊖ ⊕) för att ställa in föruppvärmningstiden på 3 minuter.
3. Tryck på på/av-ikonen ⏻ för att starta uppvärmningscykeln.

ANVÄNDNING

1. Sätt i apparatens stickpropp i vägguttaget. Tryck på strömbrytaren (⏻) för att sätta på apparaten.
 2. Tryck på menyvalsknappen (M) för att scrolla genom de förinställda tillagningsfunktionerna och välj en förinställd tid och temperatur, eller använd upp-/ned-knapparna på tidsreglaget (⌚ ⊖ ⊕) och upp-/ned-knapparna på temperaturreglaget (⬇️ ⊖ ⊕) för att ställa in en tid och temperatur manuellt.
 3. Dra försiktigt ur korgen ur apparaten och lägg i ingredienserna. Tryck sedan tillbaka korgarna in i apparaten. VIDRÖR INTE korgarna direkt, hantera dem bara med handtagen.
 4. Tryck på på/av-ikonen ⏻ för att starta uppvärmningscykeln.
 5. När aviseringen ljuder har den inställda tillagningstiden förflutit. Ta försiktigt ur korgen ur apparaten och placera den på ett värmetåligt underlägg.
 6. Om maten är färdiglagad ska du använda en stektång för att ta ut den. Apparaten är omedelbart klar att användas på nytt.
 7. Om maten inte är färdiglagad ska du skjuta in korgen i apparaten igen och tillaga i ytterligare några minuter.
- Avbryt tillagningen när som helst genom att trycka på ⏻-ikonen.

Anmärkningar

- För att ta ut ingredienserna ur korgen rekommenderar vi att man använder en stektång. Vi rekommenderar inte att man vänder korgen upp och ned eftersom oljerester då kan droppa ut.
- OBS: Het olja från ingredienserna kan samlas i botten av korgen. Var försiktig när du tar ut crisping-tallriken ur korgen.
- Dra ut apparatens stickpropp ur vägguttaget när ingredienserna är klara.
- Luftfritösen stängs av när man lyfter ur korgen.
- Luftfritösen aktiveras igen när man sätter tillbaka korgen i apparaten och återupptar automatiskt tillagningscykeln där den avbröts.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Ska endast användas som vägledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills kötsaften tränger igenom.
- Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

Färsk mat	Temperatur °C	Tid (min)	Anmärkningar
Chips	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Potatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Sötpotatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Bakad potatis	180	30-40	För ett krispigt skal kan man borsta med olja
Rostad potatis	180	25-35	Skölj, torka, vänd i salt, peppar, krossad rosmarin (valfritt) och olja



Blandade medelhavsgrönsaker	180	6-10	Skär i jämnstora bitar på 1-2 cm, vänd i olja och krydda
Kycklingbröst	180	15-20	
Kycklinglår	180	25-30	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Kycklingvingar	180	23-28	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Hamburgare	180	8-12	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Korv	180	8-12	
Fläskkotlett	200	10-15	Borsta med olja, krydda
Laxfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Vit fiskfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Korv i smördeg	200	13-15	Borsta med olja, krydda
Vårrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frost mat	Temperatur °C	Tid (min)	Anmärkningar
Chips	200	15-20	
Potatisklyftor	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Obs: Feta ingredienser (t.ex. fläsk) kan orsaka att rök uppstår. Det är normalt eftersom oljerester tillagas vid en hög temperatur. Genom att sänka temperaturen kan man minska rökeffekten.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Dra ur apparatens sladd.
- Låt allt svalna helt.

Korg och crisping-tallrik

1. När luftfritösen har svalnat kan du ta ut korgen ur apparaten för rengöring.
 2. Torka insidan på apparaten för att avlägsna eventuella smulor och matrester, men torka INTE av värmeelementen högst upp.
 3. Ta ur crisping-skivan ur korgen.
 4. Avlägsna matrester och olja. Torka av både crisping-skivan och korgen med en fuktig trasa innan och diska dem sedan för hand i varmt vatten med diskmedel. Torka ordentligt innan du sätter tillbaka dem i apparaten.
- Korgen och crisping-skivan kan även diskas i diskmaskin.

Yttertor

- Rengör utsidan med en fuktig trasa eller svamp. Torka ordentligt.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.



Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

 Apparatets overflater vil bli varme.

 Må ikke senkes ned i væske.

Hvis ledningen skades, må du returnere apparatet for å unngå farer.

- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke bruk metall- eller skarpe gjenstander. Du kan skade den klebefrie overflaten.
- Hold deg unna ventilen på baksiden av apparatet ⊕ varm luft vil komme fra den.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

DELER

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| 1. Berøringskontroller og display | 4. Kurv |
| 2. Hoveddel | 5. Håndtak |
| 3. Stekeplate for sprøsteking | |

FØR DU BRUKER MASKINEN

- Vask avtagbare deler for hånd, skyll og tørk.
- Første gang du bruker apparatet kan det oppstå røyk eller en svak lukt i løpet av de første minuttene av koketiden. Dette er normalt. Sørg for at rommet er godt ventilert.

TILBEREDNING

- Sett apparatet på et stabilt, jevnt og varmebestandig underlag.
- La det være minst 50 mm rundt apparatet.
- Ha stekevotter (eller et kjøkkenhåndkle) i nærheten, bruk en varmebestandig stekeklype av plast og en bordskåner eller middagstallerken til å sette kurven på.
- Merk: Ikke bruk metallklype, siden den kan lage riper i belegget. Vi anbefaler at du bare bruker en varmebestandig stekeklype av plast eller silikon.

- Airfryeren kan sendes med håndtaket løsnet fra kurven. Ta eventuelt ut kurven og fest håndtaket ved å skyve den ned i åpningen til det klikker på plass. Pass på at håndtaket er låst på plass før bruk. Når den er montert, kan ikke håndtaket fjernes.

Slik fjerner du kurven fra hoveddelen

1. Hold på toppen av hoveddelen.
2. Ta tak i kurvens håndtak med den andre hånden.
3. Skyv kurven ut av hoveddelen.
4. Sett fra deg kurven på en bordskåner.

DIGITAL BERØRINGSSKJERM

IKON	BESKRIVELSE
	På/av
	Forhåndsinnstilte funksjoner
	Brukes til å justere koketemperaturen sammen med knappene $\ominus$ eller $\oplus$.
	Brukes til å justere koketiden sammen med knappene $\ominus$ eller $\oplus$.
	Øke/reducere
	Tid/Temperaturdisplay



FORHÅNDSINNSTILTE FUNKSJONER

Airfryeren din har følgende tilberedningsfunksjoner. Du kan justere standard koketid og temperaturene etter behov.

Funksjon		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)
Pommes frites		18	200
Kylling		20	180
Biff		12	200
Fisk		10	175

FORVARMING

Hvis du ønsker å forvarme apparatet før matlaging:

1. Bruk opp/ned-knappene for temperaturkontroll ($\updownarrow \ominus \oplus$) for å øke eller redusere temperaturen.
2. Bruk opp/ned-knappene ($\text{clock} \ominus \oplus$) for tid for å stille inn forvarmingstiden til 3 minutter.
3. Berør på/av-ikonet power for å starte forvarmingen.

BRUK

1. Koble til apparatet. Trykk på strømknappen (⏻) for å slå på apparatet.
 2. Trykk på menyvalgknappen (M) for å bla gjennom forhåndsinnstillingene for tilberedning og velge en forhåndsinnstilt tid og temperatur, eller bruk opp/ned-knappene (⏸ ⊖ ⊕) for tid og opp/ned-knappene (⏸ ⊖ ⊕) for temperaturkontroll for å stille inn tid og temperatur manuelt.
 3. Trekk kurven forsiktig ut av apparatet, plasser ingrediensene inni, og skyv kurven helt tilbake i apparatet. IKKE ta på kurven direkte; hold kun kurven i håndtakene.
 4. Berør på/av-ikonet ⏻ for å starte forvarmingen.
 5. Når ringeklokken høres, er den innstilte koketiden utløpt. Fjern forsiktig kurven fra apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.
 6. Hvis maten er ferdig tilberedt, kan du bruke en stekeklype for å ta den ut. Apparatet er umiddelbart klart for klargjøring av en ny ladning.
 7. Hvis maten ikke er ferdig tilberedt, skyver du bare kurven tilbake i apparatet og steker i noen minutter til.
- Berør ⏻-ikonet for å stoppe kokingen når som helst.

Merk

- Vi anbefaler at du bruker en stekeklype til å ta ut maten av kurven. Vi anbefaler at du ikke snur kurven opp-ned siden overflødig olje vil dryppe ut.
- FORSIKTIG: Varm olje fra ingrediensene kan samle seg i bunnen av kurven. Vær forsiktig når du fjerner stekeplaten til sprøsteking fra kurven.
- Trekk ut kontakten på apparatet når kokingen er ferdig.
- Luftstekingsapparatet vil slå seg av når du tar ut kurven.
- Apparatet vil slå seg på igjen når du setter kurven på plass igjen i hoveddelen, og vil automatisk fortsette kokingen fra der det stoppet.

STEKETID OG MATSIKKERHET

- Skal bare brukes som en veiledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av.
- Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følg eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

Mat fersk	Temperatur °C	Tid (min)	Kommentarer
Chips	200	15-20	Skyll, tork, og tilsett salt, pepper og olje
Potetbåter	200	15-20	Skyll, tork, og tilsett salt, pepper og olje
Søtpotetbåter	200	15-20	Skyll, tork, og tilsett salt, pepper og olje
Ovnsbakt potet	180	30-40	For sprø skorpe pensler du med olje
Stekte poteter	180	25-35	Skyll, tork, tilsett salt, pepper knust rosmarin (valgfritt) og olje
Grønnsakblanding fra Middelhavet	180	6-10	Alt skjæres i liknende stykker på ca 1–2 cm, tilsett olje og krydder
Kyllingbryst	180	15-20	
Kyllinglår	180	25-30	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder

Kyllingvinger	180	23-28	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Burgere	180	8-12	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Pølser	180	8-12	
Svinekoteletter	200	10-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Laksefilet	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Filet av hvit fisk	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Pølserull	200	13-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Vårrull	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frossen mat	Temperatur °C	Tid (min)	Remarks
Chips	200	15-20	
Potetbåter	200	15-20	
Pommes frites	200	12-20	
Kyllingnuggets	200	6-10	
Fiskefileter	200	10-12	
Fiskepinner	180	6-10	
Løkringer	180	10-15	
Scampi	180	10-15	



Merk: Kjøtt med mye fett (f.eks. svinekjøtt) kan avgi mye røyk Dette er normalt siden overflødig olje kokes på høy temperatur. Hvis du setter ned temperaturen kan det avgis mindre røyk.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- Koble fra apparatet.
- La alt kjøle seg ned.

Kurv og stekeplate til sprøsteking

1. Når luftstekingsapparat har blitt avkjølt, fjerner du kurven fra hoveddelen på apparatet for å rengjøre den.
 2. Tørk av innsiden av hoveddelen for å fjerne smuler eller rester, men IKKE tørk av varmeelementene øverst.
 3. Fjern stekeplaten til sprøsteking fra kurven.
 4. Kast matrester og olje, og tørk av både stekeplaten og kurven med en fuktig klut før du vasker dem for hånd i varmt til svært varmt såpevann. Tørk godt før du setter dem tilbake i apparatets hoveddel.
- Kurven og stekebrettet kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Ytre overflater

- Rengjøres utvendig med en fuktig klut eller svamp. Tørk godt.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

 Älä upota mihinkään nesteeseen.

Jos johto on vaurioitunut, palauta laite vaarojen välttämiseksi.

- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä mitään metallista tai terävää, vaurioitat tarttumattomia pintoja. Pysy etäällä laitteen takana olevasta aukosta ☹ siitä tulee kuumaa ilmaa.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

OSAT

- | | |
|-------------------------------|----------|
| 1. Kosketussäätimet ja näyttö | 4. Kori |
| 2. Runko | 5. Kahva |
| 3. Rapeutuslevy | |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pese irrotettavat osat käsin, huuhtelee ja kuivaa.
- Kun käytät ilmafriteerauskeitintä ensimmäistä kertaa, saatat havaita savua tai vähäistä hajua ensimmäisten valmistusminuuttien aikana. Tämä on normaalia. Varmista huoneen hyvä tuuletus.

VALMISTELU

- Aseta laite vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle alustalle.
- Jätä kaikkialle laitteen ympärille vähintään 50 mm vapaata tilaa.
- Pidä patakinnasta (tai astiapyyhettä) kädessä, käytä lämmönkestäviä muovipihtejä ja aseta kori lämmönkestävän alustan tai ruokalautasen päälle.
- Huomaa: älä käytä metallisia pihtejä, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Suosittelemme käyttämään vain lämmönkestäviä muovisia tai silikonipäällysteisiä pihtejä.

- Air fryerin kahva saattaa olla irrotettuna korista. Irrota tarvittaessa kori ja kiinnitä kahva liu'uttamalla sitä alaspäin aukkoon, kunnes se napsahtaa paikalleen. Varmista, että kahva on lukittunut paikalleen ennen käyttöä. Kun kahva on asennettu, sitä ei voi irrottaa.

Korin poistaminen rungosta

- Pidä kiinni rungon päältä.
- Tartu korin kahvaan toisella kädellä.
- Liu'uta kori irti rungosta.
- Aseta kori lämmönkestävälle alustalle.

DIGITAALINEN KOSKETUSNÄYTTÖ

KUVAKE	KUVAUS
	Virtapainike
	Valmiiksi asetetut toiminnot
	Käytetään valmistuslämpötilan säätämiseen yhdessä painikkeiden $\ominus$ tai $\oplus$ kanssa.
	Käytetään valmistusajan säätämiseen yhdessä painikkeiden $\ominus$ tai $\oplus$ kanssa.
$\ominus$ $\oplus$	Lisää/vähennä
00:00	Ajan/lämpötilan näyttö



VALMIIKSI ASETETUT TOIMINNOT

Sinun Air fryerillä on seuraavat kypsennystoiminnot. Voit säätää oletusvalmistusajat ja lämpötilat haluamaksesi.

Toiminto		Oletusvalmistusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)
Ranskalaiset		18	200
Kana		20	180
Pihvi		12	200
Kala		10	175

ESILÄMMITYS

Jos haluat esilämmittää laitteen ennen ruoanvalmistusta:

- Käytä lämpötilan säädön ylös/alas-painikkeita ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$) lämpötilan nostamisessa tai laskemisessa.
- Käytä ajan ylös/alas-painikkeita ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$) esilämmitysjakson asettamisessa 3 minuuttiin.
- Käynnistä esilämmitysjakso napauttamalla virtapainiketta $\odot$.

KÄYTTÖ

- Kytke laite verkkovirtaan. Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta ($\odot$).
- Paina valikon valintapainiketta (**M**) selataksesi valmistuksen esiasetuksia ja valitaksesi esiasetetun ajan ja lämpötilan, tai käytä ajan ylös/alas-painikkeita ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$) ja lämpötilan säädön ylös/alas-painikkeita ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$) ajan ja lämpötilan asettamiseksi manuaalisesti.

3. Vedä kori varovasti ulos laitteesta, aseta ainekset sen sisään ja työnnä kori kokonaan takaisin laitteeseen. ÄLÄ koske koriin suoraan, vaan pidä koria vain kahvoista kiinni.
4. Käynnistä esilämmitysjakso napauttamalla virtapainiketta ☺.
5. Kun summeriääni kuuluu, valmistusaika on kulunut umpeen. Poista kori varovasti laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
6. Jos ruoka on täysin valmista, poista se pihdeillä. Laite on heti valmis uuden erän valmistamiseen.
7. Jos ruoka ei ole täysin valmista, työnnä kori takaisin laitteeseen ja valmista vielä muutama minuutti.
- Voit lopettaa valmistamisen milloin tahansa napauttamalla ☺.

Huomautukset

- Suosittelemme poistamaan ruoan korista pihdeillä. Emme suosittele kääntämään koria ylösalaisin, koska öljyjäämät valuvat ulos.
- HUOMIO: Kuumaa öljyä voi kertyä aineksista korin pohjalle. Ole varovainen, kun poistat rapeutuslevyn korista.
- Irrota laite virrasta, kun valmistus on päättynyt.
- Ilmafriteerauskeitin kytkeytyy pois päältä, kun poistat korin.
- Ilmafriteerauskeitin kytkeytyy takaisin päälle, kun laitat korin takaisin runkoon, ja se jatkaa automaattisesti valmistusjaksoa siitä, mihin se jäi.

VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

- Käytettävä ainoastaan ohjeellisenä.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispiihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta.
- Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

Ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Lohkoperunat	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Bataattilohkot	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Uuniperuna	180	30-40	Voitele öljyllä, jos haluat rapean kuoren
Paistetut perunat	180	25-35	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria, murskattua rosmariinia (valinnainen) ja öljyä
Välimeren vihanneksikoitus	180	6-10	Leikkaa kaikki samankokoisiksi noin 1–2 cm paloiksi, ripottele pinnalle öljyä ja mausteita
Kananrinta	180	15-20	
Kanan reisipalat	180	25-30	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Kanan siipipalat	180	23-28	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Jauhelihipihvit	180	8-12	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Makkarat	180	8-12	
Porsaankyljys	200	10-15	Voitele öljyllä, mausta
Lohifilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta
Valkoinen kalafilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta

Nakkipasteija	200	13-15	Voitele öljyllä, mausta
Kevärulla	200	8-10	
Muffinit	180	15-18	
Pakastettu ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	15-20	
Lohkoperunat	200	15-20	
Ranskalaiset perunat	200	12-20	
Kananuggetit	200	6-10	
Kalafileet	200	10-12	
Kalapuikot	180	6-10	
Sipulirenkaat	180	10-15	
Jättikatkaravut	180	10-15	

Huomaa: Hyvin rasvaiset ruoat (sianliha) voivat aiheuttaa savua. Tämä on normaalia, kun öljyjäämät palavat korkeassa lämmössä. Lämpötilan vähentäminen voi vähentää savua.

HOITO JA HUOLTO

- Irrota laite virrasta.
- Jätä kaikki jäähtymään.

Kori ja rapeutuslevy

1. Kun ilmafriteerauskeitin on jäähtynyt, poista kori ilmafriteerauskeittimen rungosta puhdistamista varten.
 2. Pyyhi rungon sisäpuoli poistaaksesi kaikki murut ja jäämät, mutta ÄLÄ pyyhi ylhäällä olevia lämpöelementtejä.
 3. Poista rapeutuslevy korista.
 4. Hävitä ruokajäämät ja öljyt ja pyyhi sekä rapeutuslevy että kori kostealla liinalla ennen käsinpesua lämpimällä tai kuumalla saippuavedellä. Kuivaa huolellisesti ennen kuin laitat ne takaisin ilmafriteerauskeittimen runkoon.
- Kori ja rapeutuslevy voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Ulkopinnat

- Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla tai sienellä. Kuivaa huolellisesti.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

 Поверхности прибора нагреваются.

 Не погружайте изделие ни в какую жидкость.

Если шнур поврежден, верните прибор во избежание опасности.

- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- Остерегайтесь вентиляционного отверстия в задней части устройства ⊕ из него будет выходить горячий воздух.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

КОМПОНЕНТЫ

- | | |
|--|-------------|
| 1. Сенсорные кнопки управления и дисплей | 4. Корзина |
| 2. Корпус | 5. Рукоятка |
| 3. Пластина для придания хрустящей корочки | |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Съёмные детали следует вымыть вручную, ополоснуть и высушить.
- На протяжении нескольких минут приготовления пищи при первом использовании аэрофритюрницы может появиться немного дыма или постороннего запаха. Это нормально. Убедитесь в надлежащей вентиляции помещения.

ПОДГОТОВКА

- Поместите прибор на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность.
- Предусмотрите вокруг прибора свободное пространство не менее 50 мм с каждой стороны.
- Извлекая корзину, используйте кухонные рукавицы или кухонное полотенце и термостойкие пластмассовые щипцы. Ставьте корзину на термостойкую подставку или тарелку.
- Примечание. Не используйте металлические щипцы, поскольку они могут поцарапать покрытие. Рекомендуется использовать щипцы только из термостойкого пластика или с силиконовым покрытием.
- Ваша аэрофритюрница может поставляться с отсоединенной от корзины ручкой. При необходимости снимите корзину и прикрепите ручку, сдвинув ее вниз в отверстие до щелчка. Перед использованием убедитесь, что ручка зафиксирована на месте. После установки ручку нельзя снять.

Порядок извлечения корзины из корпуса

1. Удерживайте одной рукой верхнюю часть корпуса.
2. Другой рукой возьмитесь за рукоятку корзины.
3. Выдвиньте корзину из корпуса.
4. Поместите корзину на термостойкую подставку.

ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

ЗНАЧОК	ОПИСАНИЕ
	Вкл./выкл.
	Предустановленные функции
	Используется для регулировки температуры приготовления в сочетании с кнопками ⊖ или +.
	Используется для настройки времени приготовления в сочетании с кнопками ⊖ или +.
	Увеличение/уменьшение
	Отображение значения времени/температуры



ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ

Ваша аэрофритюрница имеет следующие функции приготовления. Кроме того, пользователю доступен ручной режим приготовления. Можно самостоятельно задать значения времени и температуры приготовления по умолчанию.

Функция		Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Картофель фри		18	200
Курица		20	180
Стейк		12	200
Рыба		10	175

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Если перед приготовлением вы хотите предварительно нагреть прибор:

1. Используйте кнопки управления температурой «вверх/вниз» (⬆ ⬇ ⬆), чтобы повысить или понизить температуру.
2. Используйте кнопки установки времени «вверх/вниз» (⌚ ⬆ ⬇ ⬆), чтобы установить время предварительного нагрева до 3 минут.
3. Коснитесь значка Вкл./выкл. ⏻, чтобы запустить цикл предварительного нагрева.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Подключите устройство к сети. Нажмите кнопку питания (⏻), чтобы включить устройство.
 2. Нажмите кнопку выбора меню (M) для прокрутки предварительных настроек режимов приготовления и выбора заданного времени и температуры или используйте кнопки установки времени «вверх/вниз» (⌚ ⬆ ⬇ ⬆) и кнопки управления температурой «вверх/вниз» (⬆ ⬇ ⬆), чтобы вручную установить время и температуру.
 3. Осторожно достаньте корзину из прибора, положите в нее ингредиенты и снова установите ее на место. НЕ прикасайтесь непосредственно к корзине, держите ее только за ручки.
 4. Коснитесь значка Вкл./выкл. ⏻, чтобы запустить цикл предварительного нагрева.
 5. Когда раздастся звуковой сигнал, это значит, что установленное время приготовления закончилось. Осторожно снимите корзину с прибора и поставьте ее на термостойкую поверхность.
 6. Если блюдо полностью готово, извлеките его с помощью щипцов. Прибор сразу же готов к приготовлению очередной порции.
 7. Если блюдо не готово, вставьте корзину в прибор еще на несколько минут.
- Приготовление пищи можно остановить в любой момент, коснувшись значка ⏻.

Примечания

- Извлекать продукты из корзины рекомендуется с помощью щипцов. Не рекомендуется переворачивать корзину. В противном случае из нее вытекут остатки масла.
- ВНИМАНИЕ! Горячее масло, оставшееся после приготовления ингредиентов, может скапливаться на дне корзины. Соблюдайте осторожность при извлечении пластины для придания хрустящей корочки из корзины.
- По завершении приготовления отключите прибор от сети.
- После извлечения корзины аэрофритюрница выключится.
- После того как вы вставите корзину обратно в корпус, аэрофритюрница снова включится и автоматически возобновит цикл приготовления с того этапа, на котором он был остановлен.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Указано приблизительно.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным.
- Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

Свежие продукты	Температура °С	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Ломтики картофеля	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Дольки батата	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Картофель, запеченный в коже	180	30-40	Смажьте маслом для получения хрустящей корочки
Жареный картофель	180	25-35	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце, молотом розмарине (необязательно) и масле
Средиземноморская овощная смесь	180	6-10	Нарежьте все овощи кусочками одинакового размера (1—2 см), обваляйте в масле и приправах
Куриная грудка	180	15-20	
Куриные бедрашки	180	25-30	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Куриные крылышки	180	23-28	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Котлеты для бургеров	180	8-12	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Колбаски	180	8-12	
Свинья отбивная	200	10-15	Смажьте маслом, приправьте
Филе лосося	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Филе белой рыбы	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Булочка с сосиской	200	13-15	Смажьте маслом, приправьте
Фаршированный блинчик	200	8-10	
Маффины	180	15-18	
Замороженные продукты	Температура °С	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	15-20	
Ломтики картофеля	200	15-20	
Картофель фри	200	12-20	
Куриные наггетсы	200	6-10	
Рыбное филе	200	10-12	
Рыбные палочки	180	6-10	
Луковые кольца	180	10-15	
Креветки	180	10-15	

Примечание. Во время приготовления пищи с высоким содержанием жира (например, свинины) может выделяться дым. Это нормально, поскольку остатки масла нагреваются до высокой температуры. Чтобы уменьшить количество дыма, снизьте температуру приготовления.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите прибор от электросети.
- Дождитесь, пока все остынет.

Корзина и пластина для придания хрустящей корочки

1. После того как аэрофритюрница остынет, извлеките корзину из корпуса для последующей очистки.
 2. Вытрите внутреннюю поверхность корпуса, чтобы удалить крошки или другие остатки продуктов. ЗАПРЕЩЕНО протирать верхние нагревательные элементы.
 3. Извлеките пластину для придания хрустящей корочки из корзины.
 4. Удалите остатки продуктов и масла. Вытрите пластину для придания хрустящей корочки и корзину влажной тканью, после чего вымойте их вручную в теплой или горячей мыльной воде. Прежде чем устанавливать компоненты обратно в корпус аэрофритюрницы, тщательно высушите их.
- Корзину и пластину для придания хрустящей корочки также можно мыть в посудомоечной машине.

Внешние поверхности

- Очистите внешнюю поверхность влажной тканью или губкой. Тщательно высушите.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání. Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

 Povrch přístroje během provozu může být horký.

 Neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Pokud je kabel poškozený, přístroj vraťte, vyvarujete se tak možnému nebezpečí.

- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uveden v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty, antiadhezní povrchy by se poškodily.
- Vyhněte se otvoru umístěnému vzadu na přístroji - bude z něj vycházet horká pára.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

SOUČÁSTI

- | | |
|---|------------|
| 1. Dotykové ovládání a displej | 4. Koš |
| 2. Tělo | 5. Rukojeť |
| 3. Plotýnka pro přípravu křupavých pokrmů | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odnímatelné části umyjte ručně, opláchněte a osušte.
- Při prvním použití horkovzdušné fritézy můžete během prvních několika minut vaření zaznamenat kouř nebo mírný zápach. To je normální. Zajistěte, aby byla místnost dobře větraná.

PŘÍPRAVA

- Spotřebič postavte na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Kolem spotřebiče nechte ze všech stran volný prostor alespoň 50 mm.
- Mějte po ruce rukavice na vaření (nebo utěrku), použijte tepelně odolné plastové kleště a tepelně odolnou podložku nebo jídelní talíř, abyste měli koš kam odložit.



- Poznámka: Nepoužívejte kovové kleště, protože by mohly povrch spotřebiče poškrábat. Doporučujeme používat pouze kleště z tepelně odolného plastu nebo se silikonovým povrchem.
- Fritéza může být dodána s rukojetí oddělenou od koše. V případě potřeby koš vyjměte a rukojeť nasadte tak, že ji zasunete do otvoru směrem dolů, dokud nezapadne na své místo. Před použitím se ujistěte, že je rukojeť zajištěna na svém místě. Po nasazení rukojeť nelze sejmout.

Vyjmutí koše z těla.

1. Tělo fritézy si shora přidrže.
2. Druhou rukou uchopte rukojeť koše.
3. Následně koš z těla vysuňte.
4. Koš odložte na tepelně odolnou podložku.

DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ DISPLEJ

IKONA	POPIS
	Zapnutí (On)/vypnutí (Off)
	Přednastavené funkce
	Slouží k nastavení teploty vaření pomocí tlačítek $\ominus$ nebo $\oplus$.
	Slouží k nastavení doby vaření pomocí tlačítek $\ominus$ nebo $\oplus$.
	Zvýšení/snížení
	Zobrazení času/teploty

PŘEDNASTAVENÉ FUNKCE

Fritéza má následující funkce přípravy pokrmů. Výchozí časy a teploty vaření můžete podle potřeby upravovat.

Funkce		Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota (°C)
Hranolky		18	200
Kuřecí maso		20	180
Steaky		12	200
Ryby		10	175

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Pokud chcete spotřebič před vařením předehřát:

1. Pro zvýšení nebo snížení teploty použijte tlačítka pro nastavení teploty nahoru/dolů ($\oplus$ $\ominus$).
2. Pomocí tlačítek pro nastavení času nahoru/dolů ($\ominus$ $\oplus$) nastavte dobu předehřevu na 3 minuty.
3. Klepnutím na ikonu zapnutí/vypnutí ⏻ spustíte cyklus předehřívání.

POUŽÍVÁNÍ

1. Zapojte spotřebič do sítě. Stisknutím tlačítka napájení (⏻) spotřebič zapnete.
 2. Stisknutím tlačítka menu (M) procházejte předvolbami vaření a zvolte přednastavený čas a teplotu, anebo pomocí tlačítek pro nastavení času nahoru/dolů (⏮ ⏭) a tlačítek pro nastavení teploty nahoru/dolů (⏮ ⏭) nastavte čas a teplotu manuálně.
 3. Opatrně vyjměte koš ze spotřebiče, vložte do něj ingredience a zatlačte koš zpět do spotřebiče až na doraz. NEDOTÝKEJTE se koše přímo, tzn. držte jej pouze za rukojeti.
 4. Klepnutím na ikonu zapnutí/vypnutí ⏻ spustíte cyklus přehřívání.
 5. Bzučivý signál vás informuje o tom, že nastavená doba vaření uplynula. Opatrně vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch.
 6. Pokud je jídlo již zcela hotové, použijte k jeho vyjmutí kleště. Spotřebič je okamžitě připraven k přípravě další dávky.
 7. Pokud je jídlo nedovařené, jednoduše zasuňte koš zpět do spotřebiče a nechte vařit ještě několik minut.
- Klepnutím na ikonu ⏻ je možné vaření kdykoli zastavit.

Poznámky

- K vyjmutí potravin z koše doporučujeme použít kleště. Nedoporučujeme převracet koš dnem vzhůru, protože by z něj vytekly zbytky oleje.
- POZOR: Horký olej z ingrediencí se může hromadit na dně koše. Při vyjímání plotýnky z koše buďte tedy opatrní.
- Až budete s vařením hotovi, vypojte spotřebič ze sítě.
- Fritéza se po vyjmutí koše vypne.
- Fritéza se po vložení koše zpět do těla znovu zapne a automaticky pokračuje v cyklu vaření od místa, kde bylo vaření přerušeno.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Slouží pouze jako vodítko.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu.
- Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

Potraviny (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Hranolky	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Batátové americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Pečené brambory ve slupce (Jacket potatoes)	180	30-40	Potřete olejem, aby byla slupka křupavá.
Pečené brambory	180	25-35	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem, rozdrčeným rozmarýnem (není nutné) a olejem.
Směs středomořské zeleniny	180	6-10	Vše nakrájejte na podobně velké, přibližně 1–2 cm kousky, promíchejte s olejem a dochuťte.
Kuřecí prsa	180	15-20	



Potraviny (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Kuřecí stehna	180	25-30	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Kuřecí křídla	180	23-28	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Burgery	180	8-12	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Klobásy	180	8-12	
Vepřová kotleta	200	10-15	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z lososa	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z bělomasých ryb	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Párky v listovém těstu	200	13-15	Potřete olejem a dochuťte.
Jarní závitky	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Potraviny (mražené)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Hranolky	200	15-20	
Americké brambory	200	15-20	
Tenké hranolky	200	12-20	
Kuřecí nugetky	200	6-10	
Rybí filety	200	10-12	
Rybí prsty	180	6-10	
Cibulové kroužky	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Poznámka: To, že se z potravin s vysokým obsahem tuku, jako je např. vepřové maso, může uvolňovat kouř, je zcela normální. Děje se tak proto, že zbytky oleje jsou vystaveny vysokým teplotám. Ubráním teploty lze ale kouř zredukovat.

PÉČE A ÚDRŽBA

- Vypojte spotřebič ze zásuvky.
- Nechte vše vychladnout.

Koš a plotýnka pro přípravu křupavých pokrmů

1. Po vychladnutí fritézy koš z těla vyjměte a vyčistěte jej.
 2. Vnitřek těla vyčistěte, abyste odstranili případné drobký nebo zbytky, avšak topná tělesa umístěná v horní části NEOTÍREJTE.
 3. Z koše vyjměte plotýnku.
 4. Odstraňte zbytky potravin i oleje a otřete plotýnku i koš vlhkým hadříkem, a poté je ručně umyjte v teplé až horké mýdlové vodě. Před jejich zpětným vložením do těla fritézy je důkladně osušte.
- Koš s plotýnkou lze umývat i v myčce na nádobí.

Vnější povrchy

- Vnější plochy otřete vlhkým hadříkem nebo houbou. A důkladně je osušte.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom/poučené a sú si vedomé s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

 Povrch spotrebiča bude horúci.

 Neponárajte do žiadnej tekutiny.

Ak je kábel poškodený, prístroj vráťte, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Nepoužívajte čokoľvek kovové alebo ostré, poškodíte tým nepríhlavé povrchy.
- Vyhýbajte sa vetraciemu otvoru v zadnej časti prístroja  bude z neho vychádzať horúci vzduch.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

DIELY

- | | |
|---------------------------------|------------|
| 1. Dotykové ovládanie a displej | 4. Košík |
| 2. Hlavná časť | 5. Rukoväť |
| 3. Tanier na zapekanie | |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vyberateľné diely ručne umyte, opláchnite a vysušte.
- Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy si môžete počas prvých minút tepelnej prípravy všimnúť dym a slabý zápach. Je to bežné. Miestnosť dobre vetrajte.

PRÍPRAVA

- Spotrebič umiestnite na stabilný a vodorovný povrch odolný voči teplu.
- Okolo spotrebiča ponechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Používajte kuchynské rukavice (alebo utierku) apoužite plastové kliešte a podložku odolné voči teplu, alebo tanier, na ktorý položíte košík.

- Poznámka: Nepoužívajte kovové kliešte, ktoré môžu poškrabať povrchovú úpravu. Odporúčame používať len kliešte s plastovým alebo silikónovým povrchom odolným voči teplu.
- Fritéza môže byť dodávaná s rukoväťou oddelenou od koša. V prípade potreby kôš vyberte a rukoväť nasadte tak, že ju zasuniete do otvoru smerom nadol, kým nezapadne na svoje miesto. Pred použitím sa uistite, že je rukoväť zaistená na svojom mieste. Po nasadení rukoväť nie je možné zložiť.

Vybratie košíka z hlavnej časti

1. Pridržte vrch hlavnej časti.
2. Druhou rukou chytte rukoväť košíka.
3. Vysuňte košík z hlavnej časti.
4. Košík položte na teplovzdornú podložku.

DIGITÁLNA DOTYKOVÁ OBRAZOVKA

IKONA	POPIS
	Zapnutie/vypnutie
	Prednastavené funkcie
	Používa sa na úpravu teploty tepelnej prípravy spolu s tlačidlami + a -.
	Používa sa na úpravu trvania tepelnej prípravy spolu s tlačidlami + a -.
	Zvýšenie/zníženie
	Zobrazenie času/teploty



PREDNASTAVENÉ FUNKCIE

Fritéza má nasledujúce funkcie prípravy pokrmov. Podľa potreby môžete upraviť predvolené trvanie a teplotu tepelnej prípravy.

Funkcia		Predvolené trvanie tepelnej prípravy (minúty)	Predvolená teplota (° C)
Hranolčeky		18	200
Kuracina		20	180
Steak		12	200
Ryby		10	175

PREDHRIEVANIE

Ak chcete spotrebič pred tepelnou prípravou predhriať:

1. Pomocou tlačidiel na zvýšenie/zníženie teploty ( ) zvýšte alebo znížte teplotu.
2. Pomocou tlačidiel na predĺženie/skrátenie času (  ) nastavte čas predhrievania na 3 minúty.
3. Ťuknutím na ikonu zapnutia/vypnutia  spustíte cyklus predhrievania.

POUŽÍVÁNIE

1. Spotrebič zapojte do elektrickej siete. Stlačením tlačidla napájania (⏻) spotrebič zapnete.
 2. Stlačením tlačidla voľby menu (M) prechádzajte predvoľbami tepelnej prípravy a vyberte prednastavený čas a teplotu, alebo použite tlačidlá na predĺženie/skrátenie času (⏸ ⏹) a tlačidlá na zvýšenie/zníženie teploty (⬆ ⬇ ⬆) a nastavte čas a teplotu manuálne.
 3. Opatrne vytiahnite košík zo spotrebiča, vložte do neho prísady a košík zasuňte naspäť do spotrebiča. Košíka sa priamo NEDOTÝKAJTE, držte ho len za rukoväť.
 4. Ťuknutím na ikonu zapnutia/vypnutia ⏻ spustíte cyklus predhrievania.
 5. Keď zaznie zvukový signál, nastavený čas tepelnej prípravy uplynul. Opatrne vyberte košík zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
 6. Ak je jedlo hotové, vyberte ho pomocou kuchynských klieští. Spotrebič je hneď pripravený na prípravu ďalšej dávky.
 7. Ak jedlo nie je úplne hotové, jednoducho zasuňte košík naspäť do spotrebiča a varte ho ešte niekoľko minút.
- Tepelnú prípravu môžete kedykoľvek zastaviť ťuknutím na ikonu ⏻.

Poznámky

- Na vyberanie jedla z košíka odporúčame používať kliešte. Neodporúčame prevracáť košík hore dnom, pretože by z neho vytekali zvyšky oleja.
- UPOZORNENIE: Na dne košíka sa môže zhromažďovať horúci olej zo surovín. Pri vyberaní zapekacieho taniera z košíka buďte opatrní.
- Po dokončení tepelnej prípravy odpojte spotrebič zo siete.
- Teplovzdušná fritéza sa pri vybratí košíka vypne.
- Teplovzdušná fritéza sa po vložení košíka do hlavnej časti opäť zapne a bude automaticky pokračovať v cykle tepelnej prípravy od momentu, kedy došlo k zastaveniu.

ČASY PRÍPRAVY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Slúži len ako orientačná pomôcka.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery atď.) grilujte, až kým z nich nevytečá čistá šťava.
- Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

Jedlo (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčeky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Sladké americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Zemiaky v šupke	180	30–40	Na dosiahnutie chrumkavej šupky potrite olejom.
Pečené zemiaky	180	25–35	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením, posypte drveným rozmarínom (voliteľné) a potrite olejom.
Stredomorská zeleninová zmes	180	6–10	Nakrájajte na rovnaké kúsky veľkosti asi 1 až 2 cm, pokvapkajte olejom a okoreňte.
Kuracie prsia	180	15–20	

Jedlo (čerstvé)	Teplota ° C	Čas (minúty)	Poznámky
Kuracie stehná	180	25–30	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Kuracie krídla	180	23–28	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Hamburgery	180	8–12	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Údeniny	180	8–12	
Bravčová kotleta	200	10–15	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z lososa	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z ryby s bielym mäsom	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.
Párok v lístkovom ceste	200	13–15	Potrite olejom a okoreňte.
Jarná rolka	200	8–10	
Mafiny	180	15–18	
Jedlo (mrazené)	Teplota ° C	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčky	200	15–20	
Americké zemiaky	200	15–20	
Zemiakové hranolčky	200	12–20	
Kuracie nugety	200	6–10	
Rybie filety	200	10–12	
Rybie prsty	180	6–10	
Cibuľové krúžky	180	10–15	
Krevety	180	10–15	

Poznámka: Pri príprave jedál s vysokým obsahom tuku (napr. bravčovina) môže vznikať dym. Je to bežné, pretože zvyšok oleja sa varí pri vysokej teplote. Efekt dymenia sa dá znížiť znížením teploty.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič zo siete.
- Všetko nechajte vychladnúť.

Košík a tanier na zapekanie

1. Keď teplovzdušná fritéza vychladne, vyberte košík z jej hlavnej časti a vyčistite ho.
 2. Utrite vnútro hlavnej časti, aby ste odstránili všetky omrvinky alebo zvyšky, ale NEUTIERAJTE vykurovacie telesá umiestnené v hornej časti.
 3. Z košíka vyberte tanier na zapekanie.
 4. Vyhodte zvyšky jedla a oleja a pred ručným umývaním v teplej až horúcej saponátovej vode utrite zapekací tanier a košík vlhkou handričkou. Pred vložením späť do teplovzdušnej fritézy ich dôkladne osušte.
- Košík a zapekací tanier možno umývať aj v umývačke riadu.

Vonkajšie povrchy

- Vonkajšiu časť očistite vlhkou handričkou alebo špongiou. Dôkladne osušte.



RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

 Nie zanurzać w żadnym płynie.

Jeśli kabel jest uszkodzony, oddaj urządzenie, aby uniknąć zagrożenia.

- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
- Nie zasłaniaj otworu wentylacyjnego z tyłu urządzenia - wydobywa się z niego gorące powietrze.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

CZĘŚCI

- | | |
|--|-----------|
| 1. Dotykowe elementy sterujące i wyświetlacz | 4. Kosz |
| 2. Korpus | 5. Uchwyt |
| 3. Blacha do pieczenia | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Części wyjmowane umyj ręcznie i osusz.
- Przy pierwszym użyciu frytkownicy powietrznej przez kilka pierwszych minut pracy może być wyczuwalny dym lub lekki zapach. Jest to normalne. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

PRZYGOTOWANIE

- Ustaw urządzenie na powierzchni stabilnej, równej, odpornej na wysoką temperaturę.
- Pozostaw przynajmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.



- Miej pod ręką rękawice kuchenne (lub ręcznik papierowy), używaj plastikowych szczypiec odpornych na wysoką temperaturę oraz maty lub talerza obiadowego odpornych na wysoką temperaturę, na których oprzesz kosz.
- Uwaga: Nie używaj metalowych szczypiec, ponieważ mogą rysować powłokę. Zalecamy używanie wyłącznie szczypiec z tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę lub pokrytych silikonem.
- Frytkownica może zostać dostarczona z uchwytem odłączonym od kosza. W razie potrzeby wyjmij kosz i załóż uchwyt, wsuwając go w dół do otworu, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Przed użyciem upewnij się, że uchwyt jest zablokowany na miejscu. Raz założonego uchwyty nie można zdjąć.

Aby wyjąć kosz z korpusu

1. Przytrzymaj górną część korpusu.
2. Drugą ręką chwyć uchwyt kosza.
3. Wsuń kosz z korpusu.
4. Oprzyj kosz na macie odpornej na wysoką temperaturę.

CYFROWY EKRAN DOTYKOWY

IKONA	OPIS
	WŁ/WYŁ
	Zaprogramowane funkcje
	Służą do ustawiania temperatury pieczenia za pomocą przycisków  lub  .
	Służą do ustawiania czasu pieczenia za pomocą przycisków  lub  .
	Zwiększanie/zmniejszanie
	Wyświetlacz czasu/temperatury

ZAPROGRAMOWANE FUNKCJE

Twoja frytkownica posiada następujące funkcje gotowania. Można dostosować domyślne czasy i temperatury pieczenia do własnych potrzeb.

Funkcja		Domyślny czas pieczenia (min)	Domyślna temperatura (°C)
Frytki		18	200
Kurczak		20	180
Stek		12	200
Ryba		10	175

WSTĘPNE PODGRZEWANIE

Jeśli chcesz podgrzać urządzenie przed użyciem:

1. Użyj przycisków regulacji temperatury góra/dół (  ), aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
2. Użyj przycisków regulacji czasu góra/dół (  ), aby ustawić czas podgrzewania na 3 minuty.
3. Dotknij ikony włącz/wyłącz , aby rozpocząć cykl podgrzewania.

ZASTOSOWANIE

1. Podłącz urządzenie do prądu. Naciśnij przycisk zasilania (⏻), aby włączyć urządzenie.
 2. Naciśnij przycisk wyboru menu (M), aby przewijać zaprogramowane ustawienia pracy i wybrać zaprogramowany czas i temperaturę, lub użyj przycisków regulacji czasu w górę/w dół (⏸ ⏹ ⏶) i regulacji temperatury w górę/dół (⏶ ⏷ ⏸), aby ręcznie ustawić czas i temperaturę.
 3. Ostrożnie wyciągnij kosz z urządzenia, umieść w nim składniki i wepchnij kosz z powrotem do urządzenia. NIE DOTYKAJ bezpośrednio kosza; trzymaj go tylko za uchwyty.
 4. Dotknij ikony włącz/wyłącz ⏻, aby rozpocząć cykl podgrzewania.
 5. Gdy zabrzmi brzęczyk, upłyne ustawiony czas pracy. Ostrożnie wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
 6. Jeśli jedzenie jest całkiem przyrządzone, wyjmij je za pomocą szczypiec. Urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.
 7. Jeśli jedzenie nie jest gotowe, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i przyrządzaj jeszcze przez kilka minut.
- Aby przerwać pieczenie w dowolnym momencie, należy dotknąć ikony ⏻.

Uwagi

- Aby wyjąć potrawę z kosza, zalecamy użycie szczypiec. Nie zalecamy przechylania kosza do góry nogami, ponieważ będą z niego skapywać resztki oleju.
- UWAGA: Gorący olej ze składników może zbierać się na dnie kosza. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania blachy do pieczenia z kosza.
- Po zakończeniu pieczenia, odłącz urządzenie od zasilania .
- Po wyjęciu kosza, frytkownica powietrzna się wyłączy.
- Frytkownica powietrzna włączy się ponownie po włożeniu kosza w korpus i automatycznie wznowi cykl pieczenia od miejsca, w którym został zatrzymany.

CZASY PRZYZRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

- To są tylko wskazówki.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekał czysty sos.
- Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	15-20	Oplucz, osusz, oprószyć solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	Oplucz, osusz, oprószyć solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ze słodkich ziemniaków	200	15-20	Oplucz, osusz, oprószyć solą, pieprzem, skrop oliwą
Ziemniaki w mundurkach	180	30-40	Aby uzyskać chrupiącą skórkę, posmaruj oliwą
Pieczone ziemniaki	180	25-35	Oplucz, osusz, oprószyć solą, pieprzem, rozgniecionym rozmarynem (opcjonalnie) i oliwą.
Mieszane warzywa śródziemnomorskie	180	6-10	Wszystko pokrój na podobnej wielkości kawałki, ok. 1-2 cm, obtocz w oliwie i przypraw.
Piers z kurczaka	180	15-20	



Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Udka z kurczaka	180	25-30	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Skrzydółka z kurczaka	180	23-28	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Burgery	180	8-12	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Kiełbaski	180	8-12	
Kotlet schabowy	200	10-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z łososia	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z białej ryby	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka z kiełbasą	200	13-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka wiosenna	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Produkty (mrożone)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	15-20	
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	
Frytki	200	12-20	
Nuggetsy z kurczaka	200	6-10	
Filety rybne	200	10-12	
Paluszki rybne	180	6-10	
Krążki cebulowe	180	10-15	
Krewetki	180	10-15	

Uwaga: W przypadku potraw o wysokiej zawartości tłuszczu (np. wieprzowiny) może powstawać dym. Jest to normalne zjawisko, ponieważ pozostałości oleju są pieczone w wysokiej temperaturze. Zmniejszenie temperatury może zmniejszyć efekt dymu.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- Odłącz urządzenie od prądu.
- Pozostaw wszystko do ostygnięcia.

Kosz i blacha do pieczenia

1. Po ostygnięciu, wyjmij z korpusu kosz do umycia.
 2. Wytrzyj wnętrze obudowy, aby usunąć wszelkie okruchy lub pozostałości, ale NIE wycieraj elementów grzewczych znajdujących się na górze.
 3. Wyjmij z kosza blachę do pieczenia.
 4. Pozbądź się resztek jedzenia i olejów, a następnie wytrzyj blachę do pieczenia i kosz wilgotną ściereczką przed ręcznym ich umyciem w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie wysusz przed umieszczeniem z powrotem w urządzeniu.
- Kosz i blacha do pieczenia mogą być również myte w zmywarce do naczyń.

Powierzchnie zewnętrzne

- Wyczyść powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub gąbką. Dokładnie osusz.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

 Površine uređaja će postati vruće.

 Nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

Ako je kabel oštećen, vratite uređaj kako biste izbjegli opasnosti.

- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- Držite se dalje od otvora za zrak na stražnjem dijelu uređaja ☹️ vruć zrak će izaći iz njega.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

- | | |
|------------------------------|-----------|
| 1. Dodirne kontrole i zaslon | 4. Košara |
| 2. Kućište | 5. Ručka |
| 3. Ploča za hrskanje | |

PRIJE PRVE UPORABE

- Operite ručno odvojive dijelove, isperite i osušite.
- Kad prvi put koristite fritezu na vrući zrak, možda ćete primijetiti dim ili osjetiti blagi neprijatan miris tijekom nekoliko prvih minuta pečenja. To je normalno. Obezbijedite dobro prozračenje prostorije.

PRIPREMA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Ostavite najmanje 50 mm prostora sa svih strana oko uređaja.
- Koristite rukavice za pećnicu (ili kuhinjsku krpu), plastične hvataljke otporne na toplinu i podlogu otpornu na toplinu ili plitki tanjur na koji ćete staviti košaru.

- Napomena: Nemojte koristiti metalne hvataljke, jer bi se njima mogla ogrebat površina. Preporučujemo uporabu samo plastičnih ili silikonom presvučenih hvataljki, otpornih na toplinu.
- Vaša friteza može biti isporučena s odvojenom ručkom od košare. Ako je potrebno, uklonite košaru i pričvrstite ručku klizeći je prema dolje u otvor dok ne sjedne na mjesto. Prije uporabe provjerite je li ručka zaključana na mjestu. Jednom postavljena ručka se ne može ukloniti.

Skidanje košare s kućišta

1. Držite gornji dio kućišta.
2. Drugom rukom uhvatite ručku košare.
3. Kliznim pokretom izvucite košaru iz kućišta.
4. Odložite košaru na podlogu otpornu na toplinu.

DIGITALNI ZASLON

IKONA	OPIS
	Uključeno/Isključeno
	Unaprijed postavljene funkcije
	Koristi se za podešavanje temperature pečenja zajedno s tipkama $\ominus$ ili $\oplus$.
	Koristi se za podešavanje vremena pečenja zajedno s tipkama $\ominus$ ili $\oplus$.
$\ominus$ $\oplus$	Povećanje/smanjenje
88:88	Prikaz vremena/temperature

UNAPRIJED POSTAVLJENE FUNKCIJE

Vaša friteza ima sljedeće funkcije kuhanja. Možete po želji podesiti zadana vremena kuhanja i temperature.

Funkcija		Zadano vrijeme kuhanja (u minutama)	Zadana temperatura (°C)
Pomfrit		18	200
Piletina		20	180
Odrezak		12	200
Riba		10	175

PREDGRIJAVANJE

Ako želite predgrijati uređaj prije pečenja:

1. Koristite gumb gore/dolje za kontrolu temperature ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$) za povećanje ili smanjenje temperature.
2. Koristite gumb gore/dolje ($\odot$ $\ominus$ $\oplus$) kako biste vrijeme predgrijavanja postavili na tri minute.
3. Kako biste pokrenuli ciklus predgrijavanja dodirnite ikonu uključeno/isključeno ϕ .



UPORABA

1. Uključite uređaj. Pritisnite napojni gumb (⏻) za uključivanje uređaja.
 2. Pritisnite gumb za odabir izbornika (M) za pregled unaprijed postavljenih postavki pečenja i odaberite unaprijed postavljeno vrijeme i temperaturu ili koristite gumb gore/dolje (⬆️ ⬇️ ⬆️) i gumb gore/dolje (⬆️ ⬇️ ⬆️) za ručno postavljanje vremena i temperature.
 3. Pozorno izvucite košaru iz uređaja, stavite sastojke unutra i gurnite košaru natrag u uređaj. NEMOJTE izravno dodirivati košaru; držite ju samo za ručke.
 4. Kako biste pokrenuli ciklus predgrijavanja dodirnite ikonu uključeno/isključeno ⏻.
 5. Kada se začuje zujalica postavljeno vrijeme pečenja je isteklo. Pozorno uklonite košaru iz uređaja i stavite ju na površinu otpornu na temperaturu.
 6. Ako je hrana do kraja ispečena, koristite hvataljke da ju uklonite. Uređaj je odmah spreman za pripremu nove serije.
 7. Ako hrana nije do kraja ispečena, jednostavno gurnite natrag košaru u uređaj i pecite još nekoliko minuta.
- Za zaustavljanje pečenja u bilo kojem trenutku, dodirnite ikonu ⏻.

Napomene

- Za vađenje hrane iz košare, preporučujemo uporabu hvataljki. Ne preporučujemo prevrtanje košare jer će ostaci ulja kapati van.
- OPREZ: Vruće ulje iz sastojaka može se nakupiti na dnu košare. Pazite kad vadite ploču za hrskanje iz košare.
- Nakon završetka pečenja, izvucite utikač uređaja iz utičnice.
- Kad izvadite košaru, friteza na vrući zrak će se isključiti.
- Kad vratite košaru na kućište friteze na vrući zrak će se ponovno uključiti i automatski će nastaviti s ciklusom pečenja od kada je zaustavljena.

VRIJEME KUHANJA I SIGURNOST HRANE

- Upotrebljavati isključivo kao smjernicu.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgeri, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok.
- Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške slatkog krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Pečeni neoguljeni krumpiri	180	30-40	Za hrskavu koru, premažite uljem
Pečeni krumpiri	180	25-35	Operite, osušite i ubacite sol, papar, zggnječeni ružmarin (opcija) i ulje
Miješano mediteransko povrće	180	6-10	Isijecite sve na sličnu veličinu, otprilike 1-2 cm, ubacite ulje i začinite
Pileća prsa	180	15-20	
Pileći zabaci	180	25-30	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Pileća krilca	180	23-28	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite

Burgeri	180	8-12	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Kobasice	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	Premažite uljem, začinite
File lososa	180	8-12	Premažite uljem, začinite
File bijele ribe	180	8-12	Premažite uljem, začinite
Kobasica u tijestu	200	13-15	Premažite uljem, začinite
Proljetna rolica	200	8-10	
Muffini	180	15-18	
Hrana (zamrznuta)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	15-20	
Kriške krumpira	200	15-20	
Pomfrit	200	12-20	
Pileći medaljoni	200	6-10	
Ribljí fileti	200	10-12	
Ribljí štapići	180	6-10	
Kolutovi od luka	180	10-15	
Škampi	180	10-15	

Napomena: Jako masna hrana (npr. Svinjetina) može stvoriti dim. To je normalno, jer se ostaci ulja prže na visokim temperaturama. Snižanjem temperature može se smanjiti efekat dima.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Izvucite utikač iz utičnice.
- Ostavite sve da se ohladi.

Košara i ploča za hrskanje

- Kad se friteza na vrući zrak ohladila, izvadite košaru iz kućišta friteze na vrući zrak, kako biste je očistili.
 - Obrišite unutrašnjost kućišta kako biste uklonili mrvice ili ostatke hrane, ali NEMOJTE brisati grijače na gornjem dijelu.
 - Izvadite ploču za hrskanje iz košare.
 - Uklonite ostatke hrane i ulja, i prebrišite i ploču za hrskanje i košaru vlažnom krpom prije nego što ćete ih ručno oprati u toploj ili vrućoj sapunici. Temeljito ih osušite prije nego što ih vratite na fritezu na vrući zrak.
- Košara i ploča za hrskanje mogu se također prati u perilici posuđa.

Vanjske površine

- Vanjske površine čistite vlažnom krpom ili spužvom. Temeljito osušite.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.



Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/ dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

 Površine naprave se segrejejo.

 Ne potaplajte v tekočino.

Če je kabel poškodovan, vrnite napravo, da se izognete nevarnosti.

- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Ne uporabljajte kovinskih ali ostrih pripomočkov, saj boste poškodovali površine s premazom proti prijemanju.
- Poskrbite, da okoli zračnika na zadnji strani naprave ne bo ničesar ☹️ saj iz njega prihaja vroč zrak.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

DELI

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1. Krmilniki na dotik in zaslon | 4. Košara |
| 2. Ohišje | 5. Ročaj |
| 3. Pladenj za pečenje | |

PRED PRVO UPORABO

- Ročno operite odstranljive dele, jih sperite in posušite.
- Ko prvič uporabljate vaš cvrtnik na zrak, boste morda opazili dim ali rahel vonj med prvimi minutami kuhanja. To je normalno. Zagotovite, da je prostor dobro prezračen.

PRIPRAVA

- Napravo namestite na stabilno, izravnano, na toploto odporno površino.
- Omogočite razmik vsak 50 mm okrog celotne naprave.
- Nadenite si rokavice za pečico (ali krpo), uporabite na toploto odporne plastične prijemalke in na toploto odporno podlogo oz. krožnik, na katerega odložite košaro.

- Opomba: Ne uporabljajte kovinskih prijemalk, saj lahko tako opraskate premaz. Priporočamo uporabo samo na toploto odpornih plastičnih ali s silikonom prevlečenih prijemalk.
- Vaš cvrtnik je morda odpremljen z ročajem ločenim od košare. Po potrebi odstranite košaro in pritrdite ročaj tako, da ga potisnete navzdol v odprtino, dokler se ne zaskoči. Pred uporabo se prepričajte, da je ročaj zaklenjen. Ko je ročaj nameščen, ga ni mogoče odstraniti.

Za odstranjevanje košare iz ohišja

1. Pridržite zgornji del ohišja.
2. Primate ročaj košare z eno roko.
3. Košaro povlecite iz ohišja.
4. Košaro postavite na podlogo, odporno na toploto.

DIGITALNI ZASLON NA DOTIK

IKONA	OPIS
	Vklop/izklop
	Prednastavljene funkcije
	Uporablja se za prilagajanje temperature kuhanja v povezavi z gumboma $\ominus$ ali $\oplus$
	Uporablja se za prilagajanje časa kuhanja v povezavi z gumboma $\ominus$ ali $\oplus$
$\ominus$ $\oplus$	Povečaj/zmanjšaj
88:88	Prikaz časa/temperature

PREDNASTAVLJENE FUNKCIJE

Vaš cvrtnik ima naslednje funkcije kuhanja. Privzete čase kuhanja in temperature lahko prilagodite po želji.

Funkcija		Privzeti čas kuhanja (minute)	Privzeta temperatura (°C)
Krompirček		18	200
Piščanec		20	180
Zrezek		12	200
Riba		10	175

PREDGREVANJE

Če želite napravo pred pripravo predgreti:

1. S tipkama za nastavljanje temperature ($\updownarrow$ $\ominus$ $\oplus$) povečajte ali zmanjšajte temperaturo.
2. S tipkama za nastavljanje časa (⌚ $\ominus$ $\oplus$) nastavite čas predgrevanja na 3 minute.
3. Tapnite ikono za vklop/izklop ⏻ , da zaženete cikel predhodnega ogrevanja.

UPORABA

1. Napravo priključite na električno omrežje. Napravo vklopite s pritiskom na tipko za vklop (⏻).
 2. Pritisnite tipko za izbiro menija (M), s katero se lahko premikate med prednastavitvami kuhanja in izberete prednastavljeni čas ter temperaturo, ali pa čas in temperaturo nastavite ročno s tipkama za nastavljanje časa (⌚ ⊖ ⊕) in tipkama za nastavljanje temperature (🌡 ⊖ ⊕).
 3. Košaro previdno izvlecite iz naprave, vanjo položite sestavine in jo potisnite do konca nazaj v napravo. NE dotikajte se neposredno košare; košaro držite samo za ročaje.
 4. Tapnite ikono za vklop/izklop ⏻, da zaženete cikel predhodnega ogrevanja.
 5. Ko se oglasi brenčalo, je nastavljeni čas kuhanja minil. Košaro previdno odstranite iz naprave in jo postavite na površino, odporno proti vročini.
 6. Če je hrana pripravljena, jo odstranite s kleščami. Naprava je takoj pripravljena za vnovično pripravo.
 7. Če hrana ni pripravljena do konca, košaro preprosto potisnite nazaj v napravo in napravo vklopite za še nekaj minut.
- Za zaustavitev kuhanja v katerem koli trenutku tapnite ikono ⏻.

Opombe

- Za odstranjevanje hrane iz košare priporočamo uporabo prijemalk. Ne priporočamo obračanje košare na glavo, saj lahko pride do kapljanja olja.
- POZOR: Vroče olje iz sestavnih se lahko nabere na dnu košare. Pri odstranjevanju pladnja za pečenje bodite previdni.
- Odklopite napravo, ko je vso kuhanje dokončano.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo izklopil, ko odstranite košaro.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo znova vklopil, ko košaro vstavite nazaj v ohišje in bo samodejno nadaljeval s ciklom kuhanja od trenutka, ko se je le-ta zaustavil.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Uporablja se lahko izključno kot smernice.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri.
- Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

Hrana (sveža)	Temperatura °C	Čas (minute)	Opombe
Čips	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krompirjevi krljji	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krljji sladkega krompirja	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Neolupljen krompir	180	30-40	Za hrustljivo skorjo s krtačko nanesite olje
Pečeni krompir	180	25-35	Sperite, posušite, posolite in poprajte, dodajte zdrobljen rožmarin (izbirno) ter naoljite
Mešana sredozemska zelenjava	180	6-10	Vsi kosi narezani na majhno velikost, pribl. 1-2 cm, posolite, naoljite in dodajte začimbe
Piščančja prsa	180	15-20	
Piščančja bedra	180	25-30	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Piščančja krila	180	23-28	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Burgerji	180	8-12	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe

Klobase	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File lososa	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File bele ribe	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
Zvitek klobase	200	13-15	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
Spomladanski zvitek	200	8-10	
Mafini	180	15-18	
Hrana (zamrznjena)	Temperatura °C	Čas (minute)	Remarks
Čips	200	15-20	
Krompirjevi krhlji	200	15-20	
Krompirček	200	12-20	
Piščanci medaljoni	200	6-10	
Ribji fileji	200	10-12	
Ribje palčke	180	6-10	
Čebulni obročki	180	10-15	
Škampi	180	10-15	

Opomba: Hrana z visoko vsebnostjo maščob (npr. svinjina) lahko povzroči dim. To je normalno, saj se ostanki olja kuhajo pri visokih temperaturah. Zmanjšanje temperature lahko zmanjša učinek dima.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- Odklopite napravo.
- Pustite, da se vse ohladi.

Košara in pladenj za pečenje

1. Ko se je cvrtnik na zrak ohladil, odstranite košaro iz ohišja cvrtnika na zrak za namen čiščenja.
 2. Notranjost ohišja obrišite, da odstranite kakršne koli drobtine ali ostanke, vendar NE obrišite grelnih elementov, ki se nahajajo na vrhu.
 3. Pladenj za pečenje odstranite iz košare.
 4. Odstranite ostanke hrane in olja ter tako pladenj za pečenje kot košaro obrišite z vlažno krpo, preden ju ročno operete v topli ali vroči milnati vodi. Temeljito osušite preden ju namestite nazaj v ohišje cvrtnika na zrak.
- Košaro in pladenj za pečenje je mogoče prati tudi v pomivalnem stroju.

Zunanje površine

- Zunanjo očistite z vlažno krpo ali gobico. Temeljito osušite.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

 Μην βυθίζετε σε υγρά.

Εάν το καλώδιο φέρει ζημιές, επιστρέψτε τη συσκευή για την αποφυγή κινδύνου.

- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό ή αιχμηρό αντικείμενο, διότι ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
- Μην πλησιάζετε την οπή αερισμού στο πίσω μέρος της συσκευής  εξέρχεται καυτός αέρας.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΗ

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| 1. Χειριστήρια αφής και οθόνη | 4. Καλάθι |
| 2. Σώμα | 5. Λαβή |
| 3. Πλάκα τραγανίσματος | |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε στο χέρι τα αφαιρούμενα μέρη, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.
- Όταν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για πρώτη φορά, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό ή μια ελαφριά οσμή στα πρώτα λίγα λεπτά μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό. Φροντίστε ώστε το δωμάτιο αερίζεται καλά.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή, επίπεδη, θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Αφήστε κενό χώρο τουλάχιστον 50 mm γύρω από τη συσκευή.
- Φορέστε γάντια φούρνου ή κρατήστε στο χέρι μια πετσέτα κουζίνας, χρησιμοποιήστε μια θερμοανθεκτική πλαστική τσιμπίδα και μια θερμοανθεκτική βάση ή ένα πιάτο φαγητού για να ακουμπήσετε πάνω το καλάθι.
- Σημείωση: Μην χρησιμοποιήσετε μεταλλική τσιμπίδα, καθώς ενδέχεται να χαράξει την επίστρωση. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικές πλαστικές τσιμπίδες ή με επίστρωση σιλικόνης.
- Η φριτέζα σας μπορεί να έχει αποσταλεί με τη λαβή αποσπασμένη από το καλάθι. Εάν απαιτείται, αφαιρέστε το καλάθι και τοποθετήστε τη λαβή γλιστρώντας την προς τα κάτω στο άνοιγμα μέχρι να κουμπώσει στη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή έχει ασφαλίσει στη θέση της πριν από τη χρήση. Μόλις τοποθετηθεί, η λαβή δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

Για να αφαιρέσετε το καλάθι από το σώμα

1. Κρατήστε το πάνω μέρος του σώματος.
2. Πιάστε τη λαβή του καλαθιού με το ένα χέρι.
3. Σύρετε το καλάθι έξω από το σώμα.
4. Ακουμπήστε το καλάθι πάνω σε μια θερμοανθεκτική βάση.

ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
	Προρυθμισμένες λειτουργίες
	Χρησιμοποιείται για την προσαρμογή της θερμοκρασίας μαγειρέματος σε συνδυασμό με τα κουμπιά Θ ή Φ.
	Χρησιμοποιείται για την προσαρμογή του χρόνου μαγειρέματος σε συνδυασμό με τα κουμπιά Θ ή Φ.
	Αύξηση/Μείωση
	Ένδειξη χρόνου/Θερμοκρασίας

ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η φριτέζα σας διαθέτει τις ακόλουθες λειτουργίες μαγειρέματος. Μπορείτε να προσαρμόσετε τους προεπιλεγμένους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.



Λειτουργία		Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)
Τηγανητές πατάτες		18	200
Κοτόπουλο		20	180
Μπριζόλα		12	200
Ψάρι		10	175

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Εάν θέλετε να προθερμάνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα:

1. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά αύξησης/μείωσης ρύθμισης θερμοκρασίας (⏏ ⊕ ⊕) για την αύξηση ή τη μείωση της θερμοκρασίας.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά αύξησης/μείωσης χρόνου (⏏ ⊕ ⊕) για να ρυθμίσετε τον χρόνο προθέρμανσης στα 3 λεπτά.
3. Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⏏ για να ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης.

ΧΡΗΣΗ

1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (⏏) για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.
 2. Πατήστε το κουμπί επιλογής μενού (M) για να μετακινηθείτε στις προεπιλογές μαγειρέματος και να επιλέξετε προκαθορισμένο χρόνο και προκαθορισμένη θερμοκρασία ή, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά αύξησης/μείωσης χρόνου (⏏ ⊕ ⊕) και τα κουμπιά αύξησης/μείωσης ρύθμισης θερμοκρασίας (⏏ ⊕ ⊕) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα χρόνο και θερμοκρασία.
 3. Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι έξω από τη συσκευή, τοποθετήστε τα συστατικά μέσα και ωθήστε το καλάθι ξανά μέσα στη συσκευή μέχρι το τέρμα. ΜΗΝ ακουμπάτε απευθείας το καλάθι. Να το κρατάτε μόνο από τις λαβές.
 4. Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⏏ για να ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης.
 5. Όταν ο βομβητής ηχήσει, αυτό σημαίνει ότι ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το πάνω σε θερμοανθεκτική επιφάνεια.
 6. Εάν το φαγητό έχει μαγειρευτεί πλήρως, χρησιμοποιήστε λαβίδες για να το αφαιρέσετε. Η συσκευή είναι αμέσως έτοιμη για την επόμενη παρτίδα.
 7. Εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί πλήρως, απλώς σύρετε το καλάθι ξανά μέσα στη συσκευή και μαγειρέψτε για λίγα λεπτά ακόμη.
- Για να σταματήσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το εικονίδιο ⏏.

Σημειώσεις

- Για να αφαιρέσετε το τρόφιμο από το καλάθι, συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε ταμπίδα. Δεν συστήνεται να αναποδογυρίσετε το καλάθι για να το αδειάσετε, καθώς έτσι θα χυθεί το υπόλειμμα λαδιού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτό το λάδι από τα συστατικά μπορεί να συγκεντρωθεί στον πυθμένα του καλαθιού. Προσέξτε όταν αφαιρείτε την πλάκα τραγανίσματος από το καλάθι.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αφού ολοκληρωθεί ολόκληρη η διαδικασία μαγειρέματος.
- Η φριτζά αέρα θα απενεργοποιηθεί όταν αφαιρέσετε το καλάθι.
- Η φριτζά αέρα θα ενεργοποιηθεί ξανά όταν τοποθετήσετε το καλάθι στο σώμα και θα συνεχίσει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος, από το σημείο στο οποίο είχε σταματήσει.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να χρησιμοποιείται μόνο ως οδηγός.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Να ψήνεται το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους.
- Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές τους.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

Τροφή (φρέσκια)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Γλυκοπατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Ψητή πατάτα με φλούδα	180	30-40	Για τραγανή φλούδα, τρίψτε με λάδι
Ψητές πατάτες	180	25-35	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι, θρυμματισμένο δενδρολίβανο (προαιρετικά) και λάδι
Ανάμεικτα μεσογειακά λαχανικά	180	6-10	Κόψτε τα όλα σε παρόμοια μεγέθη, τεμάχια περ. 1-2 cm, ρίξτε λάδι και καρυκεύματα
Στήθος κοτόπουλου	180	15-20	
Μπούτια κοτόπουλου	180	25-30	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φτερούγες κοτόπουλου	180	23-28	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Μπέργκερ	180	8-12	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Λουκάνικα	180	8-12	
Χοιρινή μπριζόλα	200	10-15	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο σολομού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο λευκού ψαριού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Λουκανικοπιτάκια	200	13-15	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Σπρινγκ ρολς	200	8-10	
Μάφιν	180	15-18	
Τρόφιμα (κατεψυγμένα)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	15-20	
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	
Τηγανητές πατάτες	200	12-20	
Κοτομπουκιές	200	6-10	
Φιλέτα ψαριού	200	10-12	
Ψαροκροκέτες	180	6-10	
Ροδέλες κρεμμυδιού	180	10-15	
Καραβίδες	180	10-15	

Σημείωση: Τα πολύ λιπαρά τρόφιμα (π.χ. χοιρινό) μπορεί να δημιουργήσουν καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό, καθώς το υπόλειμμα λαδιού μαγειρεύεται σε υψηλή θερμοκρασία. Με τη μείωση της θερμοκρασίας, η δημιουργία καπνού περιορίζεται.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε όλα τα μέρη να κρυώσουν.

Καλάθι και πλάκα τραγανίσματος

1. Αφού κρυώσει η φριτέζα, αφαιρέστε το καλάθι από το σώμα για να το καθαρίσετε.
 2. Σκουπίστε το εσωτερικό του σώματος για να αφαιρέσετε τυχόν ψίχουλα ή υπολείμματα, αλλά ΜΗΝ σκουπίσετε τα θερμοστοιχεία που βρίσκονται στην κορυφή.
 3. Αφαιρέστε την πλάκα τραγανίσματος από το καλάθι.
 4. Απορρίψτε τα υπολείμματα τροφίμων και τα λάδια και σκουπίστε την πλάκα τραγανίσματος και το καλάθι με ένα υγρό πανί, προτού τα πλύνετε στο χέρι με χλιαρό έως ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Στεγνώστε τα καλά προτού τα τοποθετήσετε ξανά στο σώμα της φριτέζας αέρα.
- Το καλάθι και ο δίσκος τραγανίσματος μπορούν επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Εξωτερικές επιφάνειες

- Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Στεγνώστε το καλά.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek.

Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

 A készülék felületei felforrósodnak.

 Ne merítse víz alá.

Ha a tápkábel rongált, vigye vissza a készüléket, mert veszélyes a használata.

- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Tisztításához ne használjon fémből készült vagy éles tárgyakat, mert megsértheti a teflon felületeket.
- A készülék hátulján lévő szellőzőt hagyja szabadon ☹ ebből forró levegő távozik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK

- | | |
|-------------------------------|-------------|
| 1. Érintő vezérlők és kijelző | 4. Kosár |
| 2. Szerkezet | 5. Fogantyú |
| 3. Sütőlemez | |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az eltávolítható alkatrészeket kézzel mossa meg. Öblítse le, majd alaposan szárítsa meg őket.
- Az új készülék első használata során a főzés első perceiben egy kis füstöt vagy enyhe szagokat érezhet. Emiatt nem kell aggódni. Gondoskodjon a szoba megfelelő szellőztetéséről.



ELŐKÉSZÜLETEK

- A készüléket egy stabil, vízszintes, hőálló felületre kell helyezni.
- A készülék körül legalább 50 mm helyet kell hagyni.
- Legyen kéznél sütőkesztyű (vagy konyharuha), használjon hőálló műanyag fogót és egy hőálló alátétet vagy tányért, amire a kosarat helyezheti.
- Megjegyzés: Ne használjon fém fogókat, mivel ezzel megsértheti a bevonatot. Csak hőálló műanyag vagy szilikon bevonatú fogó használatát javasoljuk.
- Előfordulhat, hogy forrólevegős sütőjét úgy csomagolták, hogy a fogantyú le van választva a kosárról. Ha szükséges, vegye ki a kosarat, és rögzítse a fogantyút úgy, hogy lefelé csúsztatja a nyílásba, amíg a helyére nem kattán. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a fogantyú a helyére van rögzítve. Felszerelés után a fogantyút nem lehet eltávolítani.

A kosár eltávolítása a szerkezetből

1. Fogja meg a szerkezet tetejét.
2. Fogja meg a kosár fogantyúját a másik kezével.
3. Csúsztassa ki a kosarat a szerkezetből.
4. Helyezze a kosarat a hőálló alátétre.

DIGITÁLIS ÉRINTŐKÉPERNYŐ

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS
	Be/Ki
	Automatikus főzési/sütési funkciók
	A főzési hőmérséklet beállítására szolgál a ⊖ vagy ⊕ gombok segítségével.
	A főzési idő beállítására szolgál a ⊖ vagy ⊕ gombok segítségével.
	Növelés/csökkentés
	Idő/Hőmérséklet-kijelző

AUTOMATIKUS FŐZÉSI/SÜTÉSI FUNKCIÓK

Your air fryer has the following cooking functions. A forrólevegős sütő az alábbi főzési/sütési funkciókkal rendelkezik: időt és hőmérsékletet.

Funkció		Alapértelmezett Főzési Idő (perc)	Alapértelmezett Hőmérséklet (°C)
Hasábburgonya		18	200
Csirke		20	180
Steak		12	200
Hal		10	175

ELŐMELEGÍTÉS

Ha elő szeretné melegíteni a készüléket a főzés előtt:

1. A hőmérséklet-szabályozó fel/le gombbal (⬆️ ⬇️ ⬆️) lehet a hőmérséklet növelni vagy csökkenteni.
2. Az idő fel/le gombbal (⌚ ⬆️ ⬇️ ⬆️) állítható be az előmelegítési idő 3 percre.
3. Koppintson a be/ki szimbólumra ⬇️ az előmelegítési ciklus elindításához.

HASZNÁLAT

1. Csatlakoztassa a készüléket. Nyomja meg a bekapcsológombot (⬇️) a készülék bekapcsolásához.
 2. Nyomja meg a menüválasztó gombot (M), ha szeretne váltani az előre beállított főzési lehetőségek között, vagy ha szeretne kiválasztani egy előre beállított időt és hőmérsékletet, vagy használja az idő (⌚ ⬆️ ⬇️ ⬆️) és a hőmérsékletszabályozó fel/le gombot (⬆️ ⬇️ ⬆️), ha az időt és hőmérsékletet saját maga szeretné beállítani.
 3. Óvatosan vegye ki a kosarat a készülékből, tegye bele a kosárba a hozzávalókat, majd tolja vissza a kosarat a készülékbe egészen. NE érintse meg közvetlenül a kosarat; csak a fogantyúknál fogva fogja meg.
 4. Koppintson a be/ki szimbólumra ⬇️ az előmelegítési ciklus elindításához.
 5. Ha megszólal a hangjelzés, akkor lejárt a beállított főzési idő. Óvatosan vegye ki a kosarat a készülékből, és tegye valamilyen hőálló felületre.
 6. Ha az étel teljesen átsült, vegye ki egy kisedővel. A készülék azonnal készen áll egy másik adag elkészítésére.
 7. Ha az étel nem sült volna meg teljesen, akkor tegye csak vissza a kosarat a készülékbe, és süssé még pár percig.
- A főzés leállításához bármikor a ⬇️ szimbólumra koppinthat.

Megjegyzések

- Javasoljuk, hogy egy fogó segítségével vegye ki az ételt a kosárból. Nem javasoljuk, hogy a kosarat fejjel lefelé fordítsa, mivel az olajmaradványok kicsepegnek.
- FIGYELEM: Előfordulhat, hogy a hozzávalókból forró zsír gyúlik össze a kosár alján. Óvatosan távolítsa el a sütőlemezt a kosárból.
- Áramtalanítsa a készüléket a sütési folyamatok befejezése után.
- A készülék kikapcsol, amikor eltávolítja a kosarat.
- A forrólevegős sütős újra bekapcsol, amikor visszahelyezi a kosarat a szerkezetbe, és automatikusan onnan folytatja a sütési ciklust, ahol abbahagyta.

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Kizárólag útmutatóként alkalmazandó.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süssé tovább egy kicsit.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süssé, míg a szaftos állag meg nem szűnik.
- A halat addig süssé, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszírom	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Sült krumpli	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Édesburgonya hasábok	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal



Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Héjában főtt burgonya	180	30-40	A ropogós kéreghez kenje meg olajjal
Sültburgonya	180	25-35	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal, őrölt rozsmaringgal (kihagyható) és olajjal
Vegyes mediterrán zöldségek	180	6-10	Vágja mindegyiket azonos méretűre, kb. 1-2 cm-es darabokra, majd keverje össze olajjal és fűszerrel
Csirkemell	180	15-20	
Csírke felsőcomb	180	25-30	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Csirkeszárnyak	180	23-28	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Burgerek	180	8-12	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbász	180	8-12	
Sertésborda	200	10-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Lazacfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Fehér húsú halfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbásztekercs	200	13-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Tavaszi tekercs	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Étel (fagyasztott)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszírom	200	15-20	
Sült krumplici	200	15-20	
Hasábburgonya	200	12-20	
Csirkefalatkák	200	6-10	
Halfilé	200	10-12	
Halrudacsok	180	6-10	
Hagymakarikák	180	10-15	
Garnélarak	180	10-15	

Megjegyzés: A magas zsírtartalmú ételek (pl. sertés) elkészítése során füst keletkezhet. Emiatt nem kell aggodni, mivel az olajmaradványok magas hőmérsékleten megfőnek. A hőmérséklet csökkentése csökkentheti a füst keletkezését.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁSE

- Áramtalanítsa a készüléket.
- Hagyjon mindent kihűlni.

Kosár és Sütőlemez

1. Miután a forrólevegős sütő lehűlt, a tisztításhoz vegye ki a kosarat a készülékből.
2. Törölje át a szerkezet belsejét, hogy eltávolítsa az esetleges morzsákat vagy maradványokat, de NE törölje le a készülék tetején található fűtőelemeket.
3. Távolítsa el a sütőlemezt a kosárból.

4. Dobja ki az élelmiszer-maradványokat és az olajokat, majd törölje le a sütőlemezt és a kosarat egy nedves ruhával, mielőtt kézzel elmosná meleg vagy forró szappanos vízben. Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi a forrólevegős sütőbe.
- A kosarat és a sütőlemezt mosogatógépben is elmoshatja.

Külső felületek

- Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával vagy szivaccsal. Alaposan szárítsa meg.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değıştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerdği tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablolarını 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

 Herhangi bir sıvıya daldırmayın.

Kablo hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için cihazı iade edin.

- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Metal veya keskin cisimler kullanmayın, yapışmaz yüzeylere hasar verebilirsiniz.
- Cihazın arka kısmındaki havalandırmayı açık tutmaya çalışın ☺ sıcak hava buradan gelecektir.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

BİLEŞENLERİ

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| 1. Dokunmatik kontroller ve ekran | 4. Sepet |
| 2. Gövde | 5. Tutma kolu |
| 3. Kızartma tepsisi | |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Çıkarılabilir parçaları elde yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Air Fryer fritözünüzü ilk kez kullanırken, pişirmenin ilk birkaç dakikasında duman veya hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu normaldir. Odanın iyi havalandırıldığından emin olun.

HAZIRLIK

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazın dört bir yanında en az 50 mm boşluk bırakın.
- Elinizde fırın eldivenleri (veya bir kurulama bezi) bulundurun, ısıya dayanıklı plastik maşa ve sepeti üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat ya da yemek tabağı kullanın.

- Not: Kaplamayı çizebileceğinden, metal maşa kullanmayın. Yalnızca ısıya dayanıklı plastik veya silikon kaplı maşalar kullanmanızı öneririz.
- Hava fritözünüz sapı sepetten ayrılmış olarak gönderilebilir. Gerekirse, sepeti çıkarın ve yerine oturana kadar aşağı doğru açıklığa kaydırarak tutamağı takın. Kullanmadan önce tutamağın yerine kilitlendiğinden emin olun. Takıldıktan sonra, tutamak çıkarılamaz.

Sepeti gövdeden çıkarmak:

1. Gövdenin üst kısmını bir elinizle kavrayın.
2. Diğer elinizle sepetin tutma kolunu kavrayın.
3. Sepeti gövdeden dışarı kaydırın.
4. Sepeti ısıya dayanıklı bir matın üzerine koyun.

DİJİTAL DOKUNMATİK EKRAN

SİMGE	AÇIKLAMA
	On/Off (Açma/Kapama)
	Ön ayarlı işlevler
	⊖ veya ⊕ düğmeleri ile birlikte, pişirme sıcaklığını ayarlamak için kullanılır.
	⊖ veya ⊕ düğmeleri ile birlikte, pişirme süresini ayarlamak için kullanılır.
	Artırma/Azaltma
	Süre/Sıcaklık Göstergesi

ÖN AYARLI İŞLEVLER

Hava fritözünüz aşağıdaki pişirme fonksiyonlarına sahiptir. Varsayılan pişirme sürelerini ve sıcaklıkları dilediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon	Varsayılan Pişirme Süresi (dakika)	Varsayılan Sıcaklık (°C)
Patates Kızartması	18	200
Tavuk	20	180
Biftek	12	200
Balık	10	175

ÖN ISITMA

Pişırmenden önce cihazı ısıtmak istiyorsanız:

5. Sıcaklığı artırmak veya azaltmak için sıcaklık kumandası artırma/azaltma düğmelerini (⊖ ⊕) kullanın.
6. Ön ısıtma süresini 3 dakikaya ayarlamak için, süre artırma/azaltma düğmelerini (🕒 ⊖ ⊕) kullanın.
7. Ön ısıtma programını başlatmak için açma/kapama simgesine ⏻ dokununuz.

KULLANIM

1. Cihazın fişini prize takın. Cihazı açmak için güç düğmesine (⏻) basın.
2. Pişirme ön ayarları arasında gezinmek ve önceden ayarlanmış bir süre ve sıcaklığı seçmek için menü seçim düğmesine (M) basın veya manuel olarak bir süre ve sıcaklık ayarlamak için süre artırma/azaltma düğmelerini (⏸ ⏹ ⏺) ve sıcaklık kumandası artırma/azaltma düğmelerini (⬆ ⬇ ⬈) kullanın.
3. Sepeti dikkatlice cihazdan dışarı çekin, malzemeleri içine yerleştirin ve sepeti tekrar cihazın içine itin. Sepete doğrudan DOKUNMAYIN; sepeti sadece tutma kollarından tutun.
4. Ön ısıtma programını başlatmak için açma/kapama simgesine ⏻ dokununuz.
5. Sesli uyarı duyulduğunda, ayarlanan pişirme süresi dolmuş demektir. Sepeti dikkatlice cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
6. Yiyecek tamamen pişmişse, çıkarmak için maşa kullanın. Cihaz, anında başka bir partiyi hazırlamak için kullanılabilir.
7. Yiyecek tam olarak pişmemişse, sepeti tekrar cihazın içine kaydırın ve birkaç dakika daha pişirin.
- Pişirme işlemini herhangi bir zamanda durdurmak için ⏻ simgesine dokununuz.

Notlar

- Sepetten yiyecekleri çıkarmak için maşa kullanmanızı öneririz. Yağ kalıntısı dışarı akabileceğinden, sepeti ters çevirmenizi önermiyoruz.
- DİKKAT: Malzemelerden gelen sıcak yağ, sepetin altında birikebilir. Kızartma tepsisini sepetten çıkartırken dikkatli olun.
- Tüm pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, cihazın fişini prizden çıkarın.
- Sepeti çıkardığınızda, Air Fryer fritözünüz kapanacaktır.
- Sepeti gövdeye yerleştirdiğinizde, Air Fryer fritözünüz yeniden çalışacak ve pişirme programına kaldığı yerden otomatik olarak devam edecektir.

PIŞİRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

- Sadece bir kılavuz olarak kullanılmalıdır.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin.
- Balığı etli kısmı tamamen matlaştıncaya dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli tatlı patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Fırında kabuklu patates	180	30-40	Çıtır çıtır bir kabuk için, yağ ile fırçalayın
Fırında patates	180	25-35	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, ezilmiş biberiye (isteğe bağlı), yağ ekleyin
Karışık Akdeniz sebzeleri	180	6-10	Hepsi benzer boyutlarda kesilmiş, yakl. 1-2 cm'lik parçalar, yağ ve baharat ekleyin
Tavuk göğsü	180	15-20	
Tavuk budu	180	25-30	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Tavuk kanadı	180	23-28	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Burgerler	180	8-12	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin

Sosisler	180	8-12	
Domuz pirzolası	200	10-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Somon fileto	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Beyaz balık filetosu	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisli börek	200	13-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sigara böreği	200	8-10	
Kek, çörek	180	15-18	
Yiyecek (dondurulmuş)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	15-20	
Elma dilimli patates	200	15-20	
Patates kızartması	200	12-20	
Tavuk parçaları (nugget)	200	6-10	
Balık filetosu	200	10-12	
Balık kroket	180	6-10	
Soğan halkaları	180	10-15	
İri karides (skampi)	180	10-15	

Not: Yağ oranı yüksek olan yiyecekler (örneğin domuz eti) duman oluşturabilir. Yağ kalıntısı yüksek sıcaklıkta pişirildiğinden, bu durum normaldir. Sıcaklığın düşürülmesi, dumanın etkinliğini azaltabilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini prizden çıkarın.
- Tüm öğelerin soğumasını bekleyin.

Sepet ve Kızartma Tepsisi

1. Air Fryer fritöz soğuduktan sonra, temizlemek için sepeti Air Fryer fritözün gövdesinden çıkarın.
 2. Kırıntıları veya kalıntıları gidermek için gövdenin iç kısmını silin, ancak üst kısımda yer alan ısıtma elemanlarını SİLMEYİN.
 3. Kızartma tepsisini sepetten çıkarın.
 4. Yiyecek kalıntılarını ve yağı atın ve kızartma tepsisini ve sepeti, ılık ya da sıcak sabunlu suda elde yıkamadan önce nemli bir bezle silin. Air Fryer fritözün gövdesine geri yerleştirmeden önce iyice kurulayın.
- Sepet ve kızartma tepsisi, bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Dış Yüzeyler

- Dış yüzeyleri nemli bir bez veya süngerle temizleyin. İyice kurulayın.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

 Nu scufundați în niciun fel de lichid.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, aparatul trebuie returnat pentru a evita orice risc.

- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice, acest lucru poate deteriora suprafețele neaderente.
- Nu stați aproape de de orificiul de ventilare al aparatului - acesta emite aer fierbinte.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

COMPONENTE

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| 1. Comenzi tactile și ecran | 4. Cuvă |
| 2. Corp | 5. Mânerul cuvei |
| 3. Tavă pentru prăjit | |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Spălați manual piesele detașabile, clătiți-le și apoi, uscați-le.
- Când utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să observați fum sau un miros ușor în primele câteva minute. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată.

PREGĂTIREA

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Asigurați-vă că aveți la îndemână mănuși de cuptor (sau un prosop de bucătărie), folosiți clești de plastic termorezistenți și un suport sau o farfurie termorezistentă pe care să sprijiniți cuva.
- Notă: Nu folosiți clești de metal, deoarece ar putea zgâria suprafața produsului. Vă recomandăm să folosiți numai clești de plastic termorezistenți sau cu strat de silikon.
- Friteuza ar putea fi expediată cu mânerul detașat de cuvă. Dacă este necesar, scoateți cuva și atașați mânerul glisându-l în jos până când se fixează în poziție. Asigurați-vă că mânerul este blocat în poziție înainte de utilizare. Odată montat, mânerul nu mai poate fi scos.

Scoaterea cuvei din corp

1. Țineți partea superioară a corpului.
2. Prindeți mânerul cuvei cu cealaltă mână.
3. Glisați cuva în afara corpului.
4. Așezați cuva pe un suport termorezistent.

ECRAN TACTIL

PICTOGRAMĂ	DESCRIERE
	Pornit/Oprit
	Funcții presetate
	Utilizat pentru a regla temperatura de preparare împreună cu butoanele $\ominus$ sau $-$.
	Utilizat pentru a regla timpul de preparare în combinație cu butoanele $\ominus$ sau $-$.
	Creștere/Scădere intensitate
	Afișaj timp/temperatură

FUNCȚII PRESETATE

Friteuza are următoarele funcții de gătit. Puteți ajusta timpii și temperaturile de preparare implicite după cum doriți.

Funcție		Timp de preparare implicit (minute)	Temperatură implicită (°C)
Cartofi prăjiți		18	200
Carne de pui		20	180
Friptură		12	200
Carne de pește		10	175



PREÎNCĂLZIRE

Dacă doriți să preîncălziți aparatul înainte de prepararea alimentelor:

1. Utilizați butoanele sus/jos (⬆ ⬇ ⬆) pentru controlul temperaturii pentru a crește sau a reduce temperatura.
2. Utilizați butoanele sus/jos (⌚ ⬇ ⬆) pentru controlul timpului pentru a seta timpul de preîncălzire la 3 minute.
3. Atingeți pictograma pornit/oprit ⏻ pentru a începe ciclul de preîncălzire.

UTILIZARE

1. Conectați aparatul la priză. Apăsăți butonul de alimentare (⏻) pentru a porni aparatul.
 2. Apăsăți butonul de selectare a meniului (M) pentru a derula presetările pentru prepararea alimentelor și pentru a selecta o oră și o temperatură presetate sau utilizați butoanele sus/jos (⬆ ⬇ ⬆) pentru controlul timpului și butoanele sus/jos (⬆ ⬇ ⬆) pentru controlul temperaturii pentru a seta manual ora și temperatura.
 3. Scoateți cu grijă cuva din aparat, puneți ingredientele înăuntru și împingeți cuva până la capăt înapoi în aparat. NU atingeți direct cuva; țineți cuva doar de mână.
 4. Atingeți pictograma pornit/oprit ⏻ pentru a începe ciclul de preîncălzire.
 5. Când se aude alarma sonoră, timpul de preparare setat s-a scurs. Scoateți cu grijă cuva din aparat și așezați-o pe o suprafață termorezistentă.
 6. Dacă alimentele sunt găsite complet, îndepărtați-le cu ajutorul cleștilor. Aparatul este imediat pregătit pentru pregătirea unui alt lot.
 7. Dacă alimentele nu sunt găsite complet, pur și simplu introduceți cuva înapoi în aparat și continuați prepararea pentru câteva minute.
- Pentru a opri prepararea în orice moment, atingeți pictograma ⏻.

Notă

- Pentru a scoate alimentele din cuvă, vă recomandăm să folosiți un clește. Nu vă recomandăm să răsturnați cuva cu susul în jos, deoarece se vor scurge reziduurile de ulei.
- ATENȚIE: Uleiul fierbinte de la ingrediente se poate aduna pe fundul cuvei. Aveți grijă când scoateți tava pentru prăjit din cuvă.
- Scoateți aparatul din priză, după ce ați terminat de gătit.
- Friteuza se va opri atunci când scoateți cuva.
- Friteuza va porni din nou atunci când puneți la loc cuva în corp și va relua automat ciclul de preparare din punctul în care s-a oprit.

TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- A se folosi strict ca ghid.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul.
- Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

Alimente (proaspete)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi pai	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi dulci wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi copti cu coaja	180	30-40	Pentru un înveliș crocant, se unge cu ulei

Alimente (proaspete)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi copti	180	25-35	Se spală, se usucă, se amestecă cu sare, piper, rozmarin pisat (opțional) și ulei.
Amestec de legume mediteraneene	180	6-10	Se taie toate la dimensiuni similare, bucăți de aproximativ 1-2 cm, se presară ulei și se condimentează.
Piept de pui	180	15-20	
Pulpe de pui	180	25-30	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se azonează
Aripioare de pui	180	23-28	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se azonează
Burgeri	180	8-12	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se azonează
Cârnați	180	8-12	
Cotlet de porc	200	10-15	Se unge cu ulei, se azonează
File de somon	180	8-12	Se unge cu ulei, se azonează
File de pește alb	180	8-12	Se unge cu ulei, se azonează
Rulouri cu cânat	200	13-15	Se unge cu ulei, se azonează
Pachețele de primăvară	200	8-10	
Brioșe	180	15-18	
Alimente (congelate)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi pai	200	15-20	
Cartofi wedges	200	15-20	
Cartofi prăjiți	200	12-20	
Bulgărași de pui congelați	200	6-10	
Fileuri de pește	200	10-12	
Crochete de pește	180	6-10	
Inele de ceapă	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Notă: Alimentele bogate în grăsimi (de exemplu, carnea de porc) pot crea fum. Acest lucru este normal, deoarece reziduurile de ulei sunt găsite la o temperatură ridicată. Reducerea temperaturii poate diminua efectul de fum.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză.
- Lăsați totul să se răcească.

Cuva și tava pentru prăjit

1. După ce friteuza se răcește, scoateți cuva din corpul friteuzei pentru a o curăța.
2. Ștergeți interiorul corpului pentru a îndepărta orice firimitură sau reziduu, dar NU ștergeți elementele de încălzire situate în partea superioară.
3. Scoateți tava pentru prăjit din cuvă.
4. Eliminați reziduurile de alimente și uleiul și ștergeți atât tava pentru prăjit, cât și cuva cu o cârpă umedă înainte de a le spăla manual în apă caldă sau fierbinte cu săpun. Uscăți-le bine înainte de a le introduce din nou în corpul friteuzei.



- Cuva și tava pentru prăjit pot fi, de asemenea, spălate în mașina de spălat vase.

Suprafețele exterioare

- Curățați exteriorul cu o cârpă sau un burete umed. Uscați bine.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

 Повърхностите на уреда ще се нагорещят.

 Да не се потапя в никакви течности.

Ако кабелът е повреден, върнете уреда, за да избегнете опасности.

- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте метални или остри предмети, тъй като това ще доведе до повреда на незалепащите покрития.
- Пазете се от отвора в задната част на уреда ⊕ от него ще излиза горещ въздух.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЧАСТИ

- | | |
|--------------------------------|------------|
| 1. Сензорно управление и екран | 4. Кошница |
| 2. Корпус | 5. Дръжка |
| 3. Плоча за препичане | |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Измийте на ръка отделящите се части, изплакнете и ги подсушете.
- Когато използвате своя air fryer за първи път, може да забележите пушек/дим или лека миризма през първите няколко минути от готвенето. Това е нормално. Уверете се, че стаята е добре проветрена.



ПОДГОТОВКА

- Поставете уреда на стабилна, равна и огнеупорна повърхност.
- Оставете разстояние от поне 50 мм от всички страни на уреда.
- Дръжте ръкавици за горещи съдове (или кухненска кърпа) под ръка, използвайте термоустойчиви пластмасови щипци и термоустойчива подложка или чиния за сервиране, върху която да поставите кошницата, когато я извадите.
- Забележка: Не използвайте метални щипци, тъй като те може да надраскат покритието. Препоръчваме за използване само щипци от термоустойчива пластмаса или със силиконово покритие.
- Вашият фритюрник с въздух може да бъде доставен с дръжка, отделена от кошницата. Ако е необходимо, извадете кошницата и прикрепете дръжката, като я плъзнете надолу в отвора, докато щракне на място. Уверете се, че дръжката е заключена на място преди употреба. Веднъж поставена, дръжката не може да бъде свалена.

За да извадите кошницата от корпуса

1. Задръжте горната част на корпуса.
2. Здраво хванете дръжката на кошницата с другата си ръка.
3. Внимателно извадете кошницата от корпуса.
4. Поставете кошницата върху топлоустойчива подложка.

ЦИФРОВ СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ

ИКОНА	ОПИСАНИЕ
	Вкл./изкл.
	Предварително зададени функции
	Използва се за настройка на температурата на готвене заедно с ⊖ или ⊕ бутоните.
	Използва се за настройка на времето за готвене заедно с ⊖ или ⊕ бутоните.
	Увеличаване/намаляване
	Дисплей за време/температура

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ФУНКЦИИ

Вашият фритюрник с въздух има следните функции за готвене. Вие можете да промените настройките по подразбиране за време или температура за готвене както пожелаете.

Функция		Време за готвене по подразбиране (минути)	Температура по подразбиране (°C)
Пържени картофи		18	200
Пилешко		20	180
Пържола		12	200
Риба		10	175

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Ако искате предварително да загреете уреда преди готвене:

1. Използвайте бутоните нагоре/надолу за настройка на температурата (⬆️ ⬇️ ⬆️), за да намалявате или увеличавате температурата.
2. Използвайте бутоните нагоре/надолу за настройка на времето (⌚ ⬇️ ⬆️), за да зададете времето за предварително загряване до 3 минути.
3. Докоснете иконата вкл./изкл. ⏻, за да стартирате цикъла на предварително загряване.

УПОТРЕБА

1. Включете уреда в контакта. Натиснете бутона за стартиране (⏻), за да се включи устройството.
 2. Натиснете бутон за избор на меню (M), за да прегледате предварително зададени настройки за готвене и да изберете предварително зададено време и температура, или използвайте бутоните нагоре/надолу за настройка на времето (⌚ ⬇️ ⬆️) или бутоните нагоре/надолу за настройка на температурата (⬆️ ⬇️ ⬆️), за да зададете ръчно време и температура.
 3. Внимателно извадете кошницата от уреда, сложете съставките вътре и я поставете обратно изцяло до край в уреда. НЕ докосвайте директно самата кошница; хващайте кошницата само за дръжките.
 4. Докоснете иконата вкл./изкл. ⏻, за да стартирате цикъла на предварително загряване.
 5. Когато уредът издаде звуков сигнал, зададеното време за готвене е изтекло. Внимателно извадете кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
 6. Ако храната е напълно сготвена, използвайте щипци, за да я извадите. Уредът веднага ще бъде готов за приготвяне на друга порция.
 7. Ако храната не е напълно сготвена, просто върнете кошницата обратно в уреда и гответе още няколко минути.
- За да спрете готвенето по всяко време, докоснете иконата ⏻.

Забележки

- За да извадите храната от кошницата, препоръчваме да използвате щипци. Не препоръчваме да обръщате кошницата наобратно, тъй като остатъчната мазнина ще изтече.
- **ВНИМАНИЕ:** След готвенето на продуктите на дъното на кошницата може да се е събрала гореща мазнина. Внимавайте, когато махате плочата за препичане от кошницата.
- Изключете уреда от контакта след като приключите с готвенето.
- Вашият air fryer ще се изключи, когато извадите кошницата.
- Вашият air fryer ще се включи отново, когато върнете кошницата в корпуса и автоматично ще продължи цикъла на готвене от там, откъдето е бил прекъснат.

РЪЧНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Да се използва единствено като ръководство.
- Проверете дали храната е сготвена преди сервиране. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв.
- Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

Продукт (пресен)	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Чипс	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени сладък картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио



Продукт (пресен)	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Печен цял небелен картоф	180	30-40	За по-хрупкав картоф, намажете с олио
Печени картофи	180	25-35	Изплакнете, подсушете, подправете със сол, пипер, счукан розмарин (по избор) и олио
Смес средиземноморски зеленчуци	180	6-10	Нарежете всичко на парчета с еднакви размери, приблизително 1-2см, овкусете с олио и пордправки
Пилешки гърди	180	15-20	
Пилешки бутчета	180	25-30	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Пилешки крилца	180	23-28	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Бургери	180	8-12	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Наденички	180	8-12	
Свински котлет	200	10-15	Намажете с олио, овкусете
Филе съомга	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Филе бяла риба	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Рулце наденица	200	13-15	Намажете с олио, овкусете
Пролетни рулца	200	8-10	
Мъфини	180	15-18	
Замразени	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Чипс	200	15-20	
Резени картоф	200	15-20	
Пържени картофи	200	12-20	
Пилешки хапки	200	6-10	
Филе риба	200	10-12	
Фиш фингърс	180	6-10	
Лучени кръгчета	180	10-15	
Скариди	180	10-15	

Забележка: Храните с високо съдържание на мазнини (напр. свинско) може да предизвикат дим. Това е нормално, защото остатъчната мазнина се готви на много висока температура. Намаляването на температурата може да намали и пушека.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Оставете всичко да се изстине.

Кошница и плоча за препичане

1. След като уредът air fryer е изстинал, извадете кошницата от корпуса, за да я почистите.
2. Избършете вътрешната част на корпуса, за да отстраните всякакви трохи и остатъци, но НЕ бършете елементите върху горната част, които се нагряват.
3. Отстранете плочата за препичане от кошницата.

4. Почистете хранителните остатъци и мазнината и избършете с влажна кърпа и кошницата, и плочата за препичане, преди да ги измиете на ръка в топла до гореща сапунена вода. Подсушете старателно, преди да върнете кошницата и плочата обратно в корпуса.
- Кошницата и плочата могат да се мият и в съдомиялна.

Външни повърхности

- Почистете външната повърхност с влажна кърпа или гъба. Подсушете старателно.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте інструкції, зберігайте їх у безпечному місці та передавайте разом із пристроєм у разі передачі пристрою іншим особам. Перед використанням виробу зніміть із нього всі елементи пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

Не використовуйте прилад поблизу або під матеріалами, що можуть загорітися (наприклад, штор).

 Поверхні пристрою нагріваються.

 Не занурюйте в будь-яку рідину.

У випадку пошкодження кабелю поверніть пристрою продавцеві для попередження небезпеки.

- Не використовуйте жодні насадки та допоміжне приладдя, окрім тих, що входять до комплекту пристрою.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.
- Не вмикайте пристрій у разі пошкодження або несправності.
- Не використовуйте нічого металевого або гострого, оскільки ви можете пошкодити антипригарну поверхню.
- Тримайтеся якомога далі від вентиляційного отвору на задній частині приладу ⊕ з нього буде виходити гаряче повітря.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА

ДЕТАЛІ

- | | |
|---|----------|
| 1. Сенсорні кнопки керування й дисплей | 4. Кошик |
| 2. Корпус | 5. Ручка |
| 3. Пластина для надання хрусткої скоринки | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зміні частини потрібно вимити вручну, промити й висушити.
- Упродовж кількох хвилин приготування їжі під час першого використання аерофритюрниці може виникнути трохи диму або стороннього запаху. Це нормально. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

ПІДГОТОВКА

- Поставте пристрій на стійку, рівну й теплотривку поверхню.
- Залиште простір не менше 50 мм з усіх сторін пристрою.
- Виймаючи кошик, використовуйте кухонні рукавиці або кухонний рушник і термостійкі пластмасові щипці. Ставте кошик на термостійку підставку або тарілку.
- Примітка. Не використовуйте металеві щипці, оскільки вони можуть подряпати покриття. Рекомендується використовувати щипці тільки з термостійкої пластмаси або із силіконовим покриттям.
- Ваша аерофритюрниця може постачатися з ручкою, від'єднаною від кошика. За потреби вийміть кошик і прикріпіть ручку, посунувши її донизу в отвір до клацання. Перед використанням переконайтеся, що ручка зафіксована на місці. Після встановлення ручку неможливо зняти.

Інструкція з виймання кошика з корпусу

1. Утримуйте однією рукою верхню частину корпусу.
2. Візьміться іншою рукою за ручку кошика.
3. Витягніть кошик із корпусу.
4. Розташуйте кошик на термостійкій підставці.

ЦИФРОВИЙ СЕНСОРНИЙ ЕКРАН

ЗНАЧОК	ОПИС
	Увімк./вимк.
	Попередньо встановлені функції
	Використовується для регулювання температури приготування разом із кнопками $\ominus$ або $\omin�$.
	Використовується для налаштування часу приготування разом із кнопками $\ominus$ або $\omin�$.
	Збільшення/зменшення
	Відображення значення часу/температури

ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ФУНКЦІЇ

Ваша аерофритюрниця має такі функції приготування. До того ж доступний ручний режим приготування. Стандартні значення часу й температури приготування можна налаштувати за власним бажанням.

Функція		Стандартне значення часу приготування (хв)	Стандартне значення температури (°C)
Чіпси (картопля фрі)		18	200
Куряча		20	180



Функція		Стандартне значення часу приготування (хв)	Стандартне значення температури (°C)
Стейк		12	200
Риба		10	175

ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Якщо ви хочете виконати попереднє нагрівання перед приготуванням:

1. Використовуйте кнопки перемикавання температури «вгору/вниз» ( ) , щоби підвищити або зменшити температуру.
2. Використовуйте кнопки встановлення часу «вгору/вниз» ( ) , щоби установити час попереднього нагрівання на 3 хвилини.
3. Tap the on/off icon C to start the preheating cycle.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Підключіть прилад до мережі. Натисніть кнопку живлення () , щоби увімкнути його.
2. Натисніть кнопку вибору меню (M) для прокручування попередніх налаштувань режимів приготування та вибору заданих часу й температури або використовуйте кнопки встановлення часу «вгору/вниз» ( ) та перемикавання температури «вгору/вниз» ( ) , щоби уручну встановити час і температуру.
3. Обережно дістаньте кошик із приладу, покладіть у нього інгредієнти та встановіть назад. НЕ торкайтеся кошика безпосередньо, тримайте його тільки за ручки.
4. Tap the on/off icon C to start the preheating cycle.
5. Коли пролунає звуковий сигнал, це буде означати, що встановлений час приготування скінчився. Обережно дістаньте кошик із приладу та поставте його на термостійку поверхню.
6. Якщо страва повністю готова, вийміть її за допомогою щипців. Прилад моментально готовий до приготування наступної порції.
7. Якщо страва не готова, уставте кошик у прилад ще на декілька хвилин.ва.

- To stop cooking at any time tap the C icon.

Примітки

- Виймати продукти з кошика рекомендується за допомогою щипців. Не рекомендується перевертати кошик. Інакше з нього витечуть залишки олії.
- УВАГА! Гаряча олія, що залишається після приготування інгредієнтів, може накопичуватися на дні кошика. Будьте обережні під час виймання пластины для надання хрусткої скоринки з кошика.
- Після завершення приготування їжі від'єднайте пристрій від електромережі.
- Після виймання кошика аерофритюрниця вимкнеться.
- Щойно ви вставите кошик у корпус, аерофритюрниця знову ввімкнеться й автоматично відновить цикл приготування з того етапу, на якому він зупинився.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Орієнтовні значення.
- Перевірте готовність їжі. Якщо ви сумніваєтеся, продовжуйте готувати ще протягом деякого часу.
- Готуйте м'ясо, птицю та похідні (фарш, біфштекс тощо) до виділення прозорого соку.
- Готуйте рибу до тих пір, доки її м'ясо не стане непрозорим.
- При приготуванні розфасованих продуктів дотримуйтесь інструкцій на упаковці або етикетці.

Продукти (свіжі)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки картоплі	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки батату	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Картопля смажена з шкіркою	180	30-40	Змастіть олією для отримання хрусткої скоринки
Смажена картопля	180	25-35	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці, подрібненому розмарині (необов'язково) й олії
Середземноморська овочева суміш	180	6-10	Наріжте всі овочі шматочками однакового розміру (1—2 см), обваляйте їх в олії та приправах
Куряча грудка	180	15-20	
Курячі стегенця	180	25-30	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Курячі крильця	180	23-28	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Котлети для бургерів	180	8-12	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Ковбаски	180	8-12	
Стейк зі свинини	200	10-15	Змастіть олією, приправте
Філе лосося	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Філе білої риби	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Булочка із сосискою	200	13-15	Змастіть олією, приправте
Млинець із начинкою	200	8-10	
Мафіни	180	15-18	
Продукти (заморожена)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	15-20	
Скибочки картоплі	200	15-20	
Картопля фрі	200	12-20	
Курячі нагетси	200	6-10	
Рибне філе	200	10-12	
Рибні палички	180	6-10	
Кільця із цибулі	180	10-15	
Креветки	180	10-15	

Примітка. Під час приготування їжі з високим вмістом жиру (зокрема, свинини) може виділятися дим. Це нормально, оскільки залишки олії нагріваються до високої температури. Щоб зменшити кількість диму, знизьте температуру приготування.



ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Від'єднайте пристрій від електромережі.
- Зачекайте, доки все охолоне.

Кошик і пластина для надання хрусткої скоринки

1. Щойно аерофритюрниця охолоне, вийміть кошик із корпусу для подальшого очищення.
 2. Витріть внутрішню поверхню корпусу, щоб прибрати крихти або інші залишки продуктів. ЗАБОРОНЕНО протирати верхні нагрівальні елементи.
 3. Вийміть пластину для надання хрусткої скоринки з кошика.
 4. Видаліть залишки продуктів та олії. Витріть пластину для надання хрусткої скоринки й кошик вологою тканиною, після чого вимийте їх уручну в теплій або гарячій мильній воді. Перш ніж установлювати компоненти назад у корпус аерофритюрниці, ретельно висушіть їх.
- Кошик і пластину для надання хрусткої скоринки також можна мити в посудомийній машині.

Зовнішні поверхні

- Очистьте зовнішню поверхню вологою тканиною або губкою. Ретельно висушіть.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب إزالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

⚡ لا يجوز الغمر في أي سائل.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا تعرض للتلوث أو لأعطال.
- لا يجب استخدام أي أدوات معدنية أو حادة كي لا يتلف السطح المانع للالتصاق.

للاستعمال المنزلي فقط

الأجزاء

1. أزرار التحكم باللمس والشاشة
2. الجسم
3. طبق القرمشة
4. السلة
5. المقبض

قبل الاستخدام لأول مرة

يرجى غسل الأجزاء القابلة للفق يدوياً وشطفها وتجفيفها. عند استخدام المقلاة الهوائية لأول مرة، قد تلاحظون دخاناً أو رائحة خفيفة في الدقائق القليلة الأولى من الطهي. هذا أمر طبيعي. ويرجى التأكد من أن الغرفة جيدة التهوية.

التحضير

- يوضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- وتترك مسافة لا تقل عن 50 مم من حول الجهاز.
- عليك إحضار قفازات فرن (أو منشفة شاي) في متناول اليد، واستخدام ملقط بلاستيكي مقاوم للحرارة ومفرش أطباق مقاومة للحرارة أو طبق عشاء لوضع السلة عليه.
- ملحوظة: لا يُنصح باستخدام الملاقط المعدنية لأنها قد تخدش الطبقة الخارجية. ونوصي باستخدام ملقط بلاستيكي مقاوم للحرارة أو مطلي بالسيليكون فقط.



- قد يتم شحن المقلاة الهوائية التي حصلت عليها مع فصل المقبض عن السلة. وعند الحاجة، يُرجى إخراج السلة وتثبيت المقبض عن طريق تحريكه لأسفل في الفتحة حتى يصدر صوت نفرة ويستقر في مكانه. وعليك التأكد من إحكام المقبض في مكانه قبل الاستخدام. فيمجرد تركيب المقبض، لا يمكن فكه.

إخراج السلة من جسم الجهاز

1. أمسك الجزء العلوي من الجسم.
2. أمسك مقبض السلة باليد الأخرى.
3. حرك السلة خارج الجسم.
4. توضع السلة على مفرش أطباق مقاوم للحرارة.

شاشة اللمس الرقمية

الأيقونة	الوصف
	تشغيل/إيقاف
	الوظائف المضبوطة مسبقًا
	أو ⊖ تُستخدم لضبط درجة حرارة الطهي بالتزامن مع الأزرار ⊕.
	⊕ أو ⊖ تُستخدم لضبط وقت الطهي بالتزامن مع الأزرار.
	زيادة/نقصان
	عرض الوقت/درجة الحرارة

الوظائف المضبوطة مسبقًا

تحتوي المقلاة الهوائية على وظائف الطهي التالية. يمكنك ضبط أوقات الطهي الافتراضية ودرجات الحرارة حسب الرغبة.

الوظيفة	وقت الطهي الافتراضي (بالدقائق)	درجة الحرارة الافتراضية (م°)
البطاطس المقلية	18	200
دجاجة	20	180
سمك	12	200
السمك	10	175

التسخين المسبق

إذا كنت تريد تسخين الجهاز مسبقًا قبل الطهي:

1. استخدم زرّي رفع/خفض درجة الحرارة (⊕ ⊖) لزيادة درجة الحرارة أو تخفيضها.
2. استخدم زرّي الوقت لأعلى/أسفل (⊕ ⊖) لضبط وقت التسخين المسبق على 3 دقائق.
3. اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت (⏸) لبدء التسخين المسبق.

الطهي

1. وصلي الجهاز بالكهرباء. اضغط على زر الطاقة (⏻) لتشغيل الجهاز.
2. اضغط على زر التحديد في القائمة (M) للتمرير خلال إعدادات الطهي المسبقة وتحديد وقت ودرجة حرارة مضبوطين مسبقًا، أو استخدم زرّي زيادة/انقاص الوقت (⊕ ⊖) وزرّي التحكم في درجة الحرارة لأعلى/أسفل (⊕ ⊖) لضبط الوقت ودرجة الحرارة.

- خاصية الرجّ الاختيارية: اضغطي على زر الرج (SHAKE) لتنشيط خاصية الرجّ للسلة المحددة.
- 3. اسحب السلة بحذر من الجهاز، وضعي المكونات بداخلها، وادفعي السلة بالكامل مرة أخرى إلى الجهاز. لا تلمسي السلة مباشرة؛ وينبغي إمساك السلة من المقابض فقط.
- 4. اضغطي على زر البدء/الإيقاف المؤقت (⏸) لبدء دورة الطهي.
- 5. عندما يصدر صوت الجرس، فهذا يعني أن وقت الطهي المحدد قد انقضى. أخرجي السلة بعناية من الجهاز وضعيها على سطح مقاوم للحرارة.
- 6. إذا تم طهي الطعام بالكامل، استخدم الملاقط لإخراجه. وهكذا يصبح الجهاز جاهزاً على الفور لتحضير دفعة أخرى.
- 7. إذا لم يتم طهي الطعام بالكامل، فما عليك سوى إدخال السلة مرة أخرى في الجهاز وطهيها لبضع دقائق أخرى.
- لإيقاف الطهي في أي وقت انقر على أيقونة (⏸).

ملاحظات

- لإخراج الطعام من السلة، نوصي باستخدام الملقط. لا نوصي بقلب السلة رأساً على عقب لأن بقايا الزيت سوف تتساقط.
- تنبيه: قد يتجمع الزيت الساخن من المكونات في قاع السلة. وينبغي توخي الحذر عند إخراج طبق القرمشة من السلة.
- يُرجى فصل الجهاز بمجرد اكتمال الطهي تماماً.
- سيتم إيقاف تشغيل المقلاة الهوائية عند إخراج السلة.
- ستعمل المقلاة الهوائية مرة أخرى عندما يتم إعادة وضع السلة بجسم الجهاز وستستأنف دورة الطهي تلقائياً من الموضع الذي توقفت فيه.

أوقات الطهي اليدوي وسلامة الطعام

- للاستخدام فقط كدليل إرشادي.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيها في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصاره.
- قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير ناضج.
- عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

الطعام (طازج)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
رقائق البطاطس	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطس ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطا حلوة ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
البطاطس المشوية بقشرها	180	30-40	وللحصول على قشرة مقرمشة، يُرجى دهنها بالزيت
البطاطس المشوية	180	25-35	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل ومسحوق إكليل الجبل/روز ماري (اختياري) والزيت
خضروات مشكلة من البحر الأبيض المتوسط	180	6-10	ينبغي أن تكون جميع القطع بأحجام ماثلة تقريباً. قطع في حدود 2-1 سم، وتخلط في الزيت وتتبّل
صدور الدجاج	180	15-20	
أوراك الدجاج	180	25-30	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
أجنحة الدجاج	180	23-28	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
البرجر	180	8-12	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
السجق	180	8-12	
شرائح لحم الخنزير	200	10-15	دهن بالزيت، وتُتبّل
فيليه السلمون	180	8-12	دهن بالزيت، وتُتبّل
فيليه السمك الأبيض	180	8-12	دهن بالزيت، وتُتبّل



الطعام (طازج)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
لفائف السجق	200	13-15	'دهن بالزيت، وتُتبل
سدريغ رول	200	8-10	
كعك المافن	180	15-18	
الطعام (مجمدة)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
رقائق البطاطس			
بطاطس ودجز			
البطاطس المقلية			
قطع الدجاج الناجتس			
شرائح السمك الفيليه			
أصابع السمك			
حلقات البصل			
الجمبري الكبير			

ملحوظة: الأطعمة الغنية بالدهون (مثل لحم الخنزير) قد تسبب انبعاث الدخان. هذا أمر طبيعي حيث يتم طهي بقايا الزيت على درجات حرارة عالية. وخفض درجة الحرارة قد يقلل من تأثير الدخان.

العناية والصيانة

- يُرجى فصل الجهاز.
- يُرجى ترك كل شيء ليبرد.

السلة وطبق القرمشة

1. بمجرد أن تبرد المقلاة الهوائية، يمكن إخراج السلة من جسم المقلاة الهوائية للتنظيف.
 2. يُرجى مسح الجزء الداخلي من الجسم لإزالة أي فتات أو بقايا، ولكن لا ينبغي مسح عناصر التسخين الموجودة في الأعلى.
 3. يُرجى إخراج طبق القرمشة من السلة.
 4. عليك التخلص من بقايا الطعام والزيت، ومسح طبق القرمشة والسلة بقطعة قماش مبللة قبل غسلهما يدويًا بالماء الدافئ والصابون. يُرجى تجفيفهما جيدًا قبل وضعهما مرة أخرى في جسم المقلاة الهوائية.
- يمكن كذلك غسل السلة وصينية القرمشة في غسالة الأطباق.

الأسطح الخارجية

- يجب تنظيف الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة أو إسفنجية. ويُرجى تجفيف الوحدة جيدًا.

عادة التدوير



لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



T22-9003704