



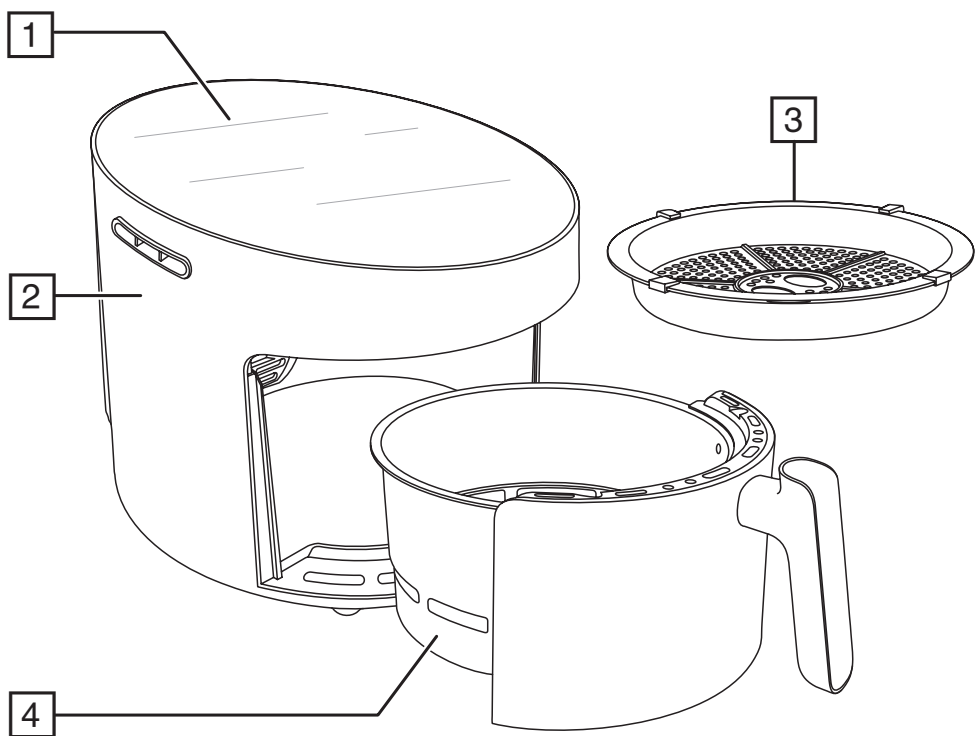
# Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

27421-56

 [www.russellhobbs.com](http://www.russellhobbs.com)





Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



---

## 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 any vents in the appliance because the air coming from them may be hot.

## HOUSEHOLD USE ONLY

---

## PARTS

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

---

## 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.

**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                                                                                                                                                                                                |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Cooking functions                                                                                                                                                                                     |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Preset functions                                                                                                                                                                                      |
| TEMP – +                                                                          | Used to adjust the cooking temperature in conjunction with the – or + buttons.                                                                                                                        |
| TIME – +                                                                          | Used to adjust the cooking time in conjunction with the – or + buttons.                                                                                                                               |
|  | Time/Temperature Display                                                                                                                                                                              |
| SHAKE                                                                             | The Shake indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This gives you the opportunity to shake or turn your food in the appliance, which helps ensure even cooking |
|  | Press to begin cooking. Press at any point during the cooking process to pause cooking.                                                                                                               |

**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) | Shake Reminder |
|----------|-----------------------------|--------------------------|----------------|
| DEFAULT  | 15                          | 180                      | Yes            |
| AIRFRY   | 18                          | 200                      | Yes            |
| BAKE     | 20                          | 160                      | No             |
| ROAST    | 10                          | 200                      | Yes            |
| GRILL    | 20                          | 195                      | Yes            |
| REHEAT   | 4                           | 175                      | No             |
| FRIES    | 22                          | 200                      | Yes            |
| CHICKEN  | 20                          | 190                      | Yes            |
| STEAK    | 10                          | 200                      | Yes            |
| VEG      | 10                          | 180                      | Yes            |
| FISH     | 10                          | 190                      | Yes            |

## ADJUSTING THE COOKING TIME OR THE TEMPERATURE

1. Once you have selected the desired cooking mode, tap the TEMP + or TEMP – icons to increase or decrease the cooking temperature as desired.
2. To adjust the cooking time, tap the TIME + or TIME – icons to increase or decrease the cooking time as desired.

## USING

- Your air fryer uses hot air and radiant heat for cooking.

### Preheating

Some cooking functions have a built-in preheating feature. When you select one of these functions, “PrE” will appear on the display while the appliance preheats. After 3 minutes, the cooking timer will start counting down. The cooking time and temperature are not adjustable while the appliance is preheating.

### Cooking

1. Remove the basket.
2. Place the crisping plate inside the basket.
3. Place desired food into the cooking basket. Do not overfill the basket, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
4. Slide the basket back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush within your air fryer body. Your air fryer will not work unless the basket is properly inserted.
5. Once the basket has been correctly inserted, the control panel will be illuminated.
6. Select the desired preset function.
7. Make any adjustments to the cooking time or temperature as required (see **Adjusting the cooking time or temperature**).
8. Tap the (▶||) icon to start cooking.
  - To stop cooking at any time tap the (▶||) icon.
9. Once the cooking time has elapsed, the timer will beep once and the unit will switch off.
10. Slide the basket out of the body and check that the food is cooked.
11. Place the basket on an insulated mat.

### Notes

- When removing, keep the basket level to avoid leaking.
- 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.

### Shake Reminder

To ensure even cooking, some foods require shaking or turning during cooking. Some of the built in presets include a reminder. Your air fryer will beep and the **SHAKE** icon will flash when the reminder is active. Carefully remove the basket and gently shake it, or use tongs to turn the food.

### Note

If you do not remove the basket and shake the food, the **SHAKE** icon will remain lit.

## 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<br>°C | Time<br>(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                   |
| 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<br>°C | Time<br>(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

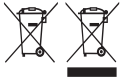
1. Once the air-fryer has cooled, remove the basket from the air-fryer body for cleaning.
  2. Wipe the interior of the body to remove any crumb or residue, but DO NOT wipe the heating elements located at the top.
  3. Remove the crisping plate from the basket.
  4. Dispose of food residue and oils, 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 Zubehörteile 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 allen Abzugsöffnungen des Geräts, die ausströmende Luft kann heiß sein.

**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.

### 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                                                                                                                                                                                                  |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Garfunktionen                                                                                                                                                                                           |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Voreingestellte Funktionen                                                                                                                                                                              |
| TEMP – +                                                                            | Zur Einstellung der Gartemperatur in Verbindung mit den Tasten – und +.                                                                                                                                 |
| TIME – +                                                                            | Zur Einstellung der Garzeit in Verbindung mit den Tasten – und +.                                                                                                                                       |
|  | Zeit-/Temperatur-Anzeige                                                                                                                                                                                |
| SHAKE                                                                               | Die Shake-Anzeige leuchtet auf, wenn die Hälfte der Garzeit abgelaufen ist. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, die Zutaten im Gerät zu schütteln oder zu wenden, sodass sie gleichmäßig erhitzt werden. |
|  | Drücken, um den Garvorgang zu starten bzw. einen laufenden Garvorgang jederzeit zu pausieren.                                                                                                           |

## VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

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

| Funktion |           | Standardzubereitungszeit (min) | Standardtemperatur (°C) | Erinnerung zum Wenden des Gargutes |
|----------|-----------|--------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| DEFAULT  | STANDARD  | 15                             | 180                     | Ja                                 |
| AIRFRY   | HEIßLUFT  | 18                             | 200                     | Ja                                 |
| BAKE     | BACKEN    | 20                             | 160                     | Nein                               |
| ROAST    | RÖSTEN    | 10                             | 200                     | Ja                                 |
| GRILL    | GRILLEN   | 20                             | 195                     | Ja                                 |
| REHEAT   | AUFWÄRMEN | 4                              | 175                     | Nein                               |
| FRIES    | POMMES    | 22                             | 200                     | Ja                                 |
| CHICKEN  | HUHN      | 20                             | 190                     | Ja                                 |
| STEAK    | STEAK     | 10                             | 200                     | Ja                                 |
| VEG      | GEMÜSE    | 10                             | 180                     | Ja                                 |
| FISH     | FISCH     | 10                             | 190                     | Ja                                 |

---

## SO PASSEN SIE DIE ZUBEREITUNGSZEIT ODER -TEMPERATUR AN

1. Sobald Sie den gewünschten Zubereitungsmodus ausgewählt haben, drücken Sie auf das Symbol TEMP + oder TEMP –, um die Gartemperatur nach Bedarf zu erhöhen oder zu verringern.
2. Zur Einstellung der Garzeit drücken Sie das Symbol TIME + oder TIME –, um die Garzeit nach Bedarf zu erhöhen oder zu verringern.

---

## SO VERWENDEN SIE IHR GERÄT

- Ihre Heißluftfritteuse setzt Heißluft und Strahlungswärme für die Zubereitung ein.

### Vorheizen

Manche Garfunktionen verfügen über eine integrierte Vorheizfunktion. Wenn Sie eine dieser Funktionen auswählen, erscheint "PrE" auf dem Display, während das Gerät vorheizt. Nach 3 Minuten beginnt der Timer die verbleibende Zeit herunterzuzählen. Während des Vorheizens können Garzeit und -temperatur nicht eingestellt werden.

### Zubereitung

1. Entnehmen Sie den Korb.
2. Setzen Sie die Grillplatte in den Korb.
3. Legen Sie die gewünschten Speisen in den Zubereitungskorb. Legen Sie nicht zu viele Zutaten in den Korb, damit die heiße Luft zwischen den Zutaten zirkulieren kann.
4. Schieben Sie den Korb zurück in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, bis er einrastet und bündig mit dem Gehäuse der Heißluftfritteuse abschließt. Ihre Heißluftfritteuse ist erst dann betriebsbereit, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt wurde.
5. Sobald der Korb korrekt eingesetzt ist, leuchtet das Touchscreen-Bedienfeld auf
6. Wählen Sie die gewünschte voreingestellte Funktion.
7. Passen Sie die Garzeit oder Temperatur nach Bedarf an (siehe "Einstellen der Garzeit oder Temperatur").
8. Tippen Sie auf das Symbol (▶), um den Garvorgang zu starten.
  - Sie können die Zubereitung jederzeit durch Tippen auf das (▶) Symbol beenden.
9. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept der Timer einmal und das Gerät schaltet sich aus.

10. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gar sind.
11. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte.

#### Hinweise

- Halten Sie den Korb beim Herausnehmen gerade, um nichts zu verschütten.
- 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.
- Sobald Sie den Korb wieder in das Gehäuse einsetzen, schaltet sich die Heißluftfritteuse erneut ein und der Zubereitungsprozess wird an der Stelle, an der er unterbrochen wurde, wieder fortgesetzt.

#### Erinnerung zum Wenden des Gargutes

Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, müssen manche Speisen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden. Einige der eingebauten Voreinstellungen enthalten eine Erinnerungsfunktion. Ihre Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab und das Symbol **SHAKE** blinkt, wenn die Erinnerung aktiv ist. Nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus und schütteln Sie ihn leicht, oder verwenden Sie eine Zange, um das Gargut zu wenden.

#### Hinweis

Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen und das Gargut schütteln, leuchtet das Symbol **SHAKE** weiter.

### 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<br>°C | Zeit<br>(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 /<br>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                          |

| Lebensmittel                   | Temperatur<br>°C | Zeit<br>(min) | Anmerkungen                                                           |
|--------------------------------|------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Chicken Wings                  | 180              | 23-28         | Zubereitungszeit hängt von der Größe ab.<br>Mit Öl einpinseln, würzen |
| Burger                         | 180              | 8-12          | Zubereitungszeit hängt von der Größe ab.<br>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<br>Wurstbrötchen | 200              | 13-15         | Mit Öl einpinseln, würzen                                             |
| Frühlingsrolle                 | 200              | 8-10          |                                                                       |
| Muffins                        | 180              | 15-18         |                                                                       |
| Gefroren                       | Temperatur<br>°C | Zeit<br>(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 Ölreste 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 Ölreste 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.
- Tenez-vous à l'écart des orifices d'aération de l'appareil étant donné que l'air qui en sort peut être chaud.

## 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.

### 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                                                                                                                                                                                                                                           |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Fonctions de cuisson                                                                                                                                                                                                                                   |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Fonctions prédéfinies                                                                                                                                                                                                                                  |
| TEMP – +                                                                            | Cette fonction permet d'ajuster la température de cuisson à l'aide des boutons – ou +.                                                                                                                                                                 |
| TIME – +                                                                            | Cette fonction permet d'ajuster le temps de cuisson à l'aide des boutons – ou +.                                                                                                                                                                       |
|  | Affichage du temps/de la température                                                                                                                                                                                                                   |
| SHAKE                                                                               | Le voyant Shake (Secouer) s'allume lorsque le cycle de cuisson a atteint la moitié de sa durée. Vous avez ainsi la possibilité de secouer ou de retourner les aliments que vous avez introduits dans l'appareil, ce qui favorise une cuisson uniforme. |
|  | Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson. Appuyez sur ce bouton à n'importe quel moment du processus de cuisson pour interrompre la cuisson.                                                                                                    |

---

## 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) | Rappel sonore pour remuer les aliments |
|----------|---------------------|---------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| DEFAULT  | PAR DÉFAUT          | 15                                    | 180                         | Oui                                    |
| AIRFRY   | FRITURE À AIR CHAUD | 18                                    | 200                         | Oui                                    |
| BAKE     | CUISSEON AU FOUR    | 20                                    | 160                         | Non                                    |
| ROAST    | RÔTIR               | 10                                    | 200                         | Oui                                    |
| GRILL    | GRIL                | 20                                    | 195                         | Oui                                    |
| REHEAT   | RÉCHAUFFER          | 4                                     | 175                         | Non                                    |
| FRIES    | FRITES              | 22                                    | 200                         | Oui                                    |
| CHICKEN  | POULET              | 20                                    | 190                         | Oui                                    |
| STEAK    | STEAK               | 10                                    | 200                         | Oui                                    |
| VEG      | LÉGUMES             | 10                                    | 180                         | Oui                                    |
| FISH     | POISSON             | 10                                    | 190                         | Oui                                    |

---

## RÉGLER LE TEMPS OU LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

1. Après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, appuyez sur l'icône TEMP + ou TEMP – pour augmenter ou diminuer la température de cuisson selon vos souhaits.
2. Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur l'icône TIME + ou TIME – pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson selon vos souhaits.

---

## UTILISATION

- Votre friteuse à air chaud utilise de l'air chaud et de la chaleur radiante pour cuire les aliments.

### Préchauffage

Certaines fonctions de cuisson comportent une fonction de préchauffage. Lorsque vous sélectionnez l'une de ces fonctions, « PrE » apparaîtra sur l'écran d'affichage pendant que l'appareil préchauffe. Au bout de 3 minutes, le minuteur de cuisson commence le compte à rebours. Le temps de cuisson et la température ne peuvent pas être réglés pendant le préchauffage de l'appareil.

### Cuisson

1. Retirez le panier.
2. Placez la plateau à croustiller dans le panier.
3. Placez les aliments souhaités dans le panier de cuisson. Ne remplissez pas trop le panier et veillez à laisser suffisamment d'espace pour que l'air chaud puisse circuler entre les aliments.
4. Replacez le panier dans le corps principal de la friteuse à air chaud en vous assurant qu'il s'enclenche et qu'il est positionné correctement dans le corps principal de la friteuse à air chaud. Votre friteuse à air chaud ne fonctionnera pas si le panier n'a pas été inséré correctement.
5. Une fois que le panier a été correctement placé, le panneau de commande s'allume.
6. Sélectionnez la fonction préréglée souhaitée.



7. Effectuez les réglages de la durée ou de la température de cuisson si nécessaire (voir réglage de la durée ou de la température de cuisson).
8. Appuyez sur l'icône (▶) pour démarrer la cuisson.
  - Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur l'icône (▶).
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, le minuteur émet un bip sonore et l'appareil s'éteint.
10. Extrayez le panier du corps principal de l'appareil et vérifiez que les aliments sont cuits.
11. Placez le panier sur un dessous de plat résistant à la chaleur.

### Remarques

- Lorsque vous retirez le panier, veillez à le maintenir de niveau afin d'éviter les fuites.
- Pour retirer les aliments du panier, nous vous recommandons d'utiliser des pinces. Nous vous préconisons 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.

### Rappel sonore pour remuer les aliments

To ensure even cooking, some foods require shaking or turning during cooking. Some of the built in Pour assurer une cuisson uniforme, certains aliments doivent être retournés ou mélangés pendant la cuisson. Certains des programmes pré-réglés comportent un rappel. Votre air fryer émet un signal sonore et l'icône **SHAKE** (mélanger) clignote lorsque le rappel est actif. Retirez délicatement le panier et remuez doucement, ou utilisez des pinces pour retourner les aliments.

### Remarque

Si vous ne retirez pas le panier et ne remuez pas les aliments, l'icône **SHAKE** (mélanger) reste allumée.

## 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                                       |
| 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 |

| Aliments                     | Température °C | Durée (min) | Remarques                                                                 |
|------------------------------|----------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 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 afstandsbedieningssysteem 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.
- Blijf uit de buurt van de ventilatieopeningen, omdat de lucht die daaruit komt heet kan zijn.

## **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.

### 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                                                                                                                                                                                                   |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Bereidingsfuncties                                                                                                                                                                                        |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Voraf ingestelde functies                                                                                                                                                                                 |
| TEMP – +                                                                            | Wordt gebruikt om de bereidingstemperatuur in te stellen door gebruik van de – of + knoppen.                                                                                                              |
| TIME – +                                                                            | Wordt gebruikt om de bereidingstijd in te stellen door gebruik van de – of + knoppen.                                                                                                                     |
|   | Tijd-/ temperatuurdisplay                                                                                                                                                                                 |
| SHAKE                                                                               | De Shake-indicator gaat branden wanneer de bereidingscyclus halverwege is. Dit geeft u de mogelijkheid om uw voedsel in het apparaat te schudden of te draaien, wat voor een gelijkmatige bereiding zorgt |
|  | Druk op deze knop om de bereiding te beginnen. Druk op deze knop om tijdens het bereidingsproces om de bereiding te pauzeren.                                                                             |



---

## 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) | Herinnering om te schudden |
|----------|-----------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| DEFAULT  | STANDAARD | 15                                | 180                        | Ja                         |
| AIRFRY   | AIRFRY    | 18                                | 200                        | Ja                         |
| BAKE     | BAKKEN    | 20                                | 160                        | Nee                        |
| ROAST    | BRADEN    | 10                                | 200                        | Ja                         |
| GRILL    | GRILLEN   | 20                                | 195                        | Ja                         |
| REHEAT   | OPWARMEN  | 4                                 | 175                        | Nee                        |
| FRIES    | FRIET     | 22                                | 200                        | Ja                         |
| CHICKEN  | KIP       | 20                                | 190                        | Ja                         |
| STEAK    | STEAK     | 10                                | 200                        | Ja                         |
| VEG      | GROENTEN  | 10                                | 180                        | Ja                         |
| FISH     | VIS       | 10                                | 190                        | Ja                         |

---

## DE BEREIDINGSTIJD OF -TEMPERATUUR INSTELLEN

1. Zodra u de gewenste bereidingsmodus hebt geselecteerd, tikt u op de knop TEMP + of TEMP - om de bereidingstemperatuur naar wens te verhogen of te verlagen.
2. Om de bereidingstijd aan te passen, tikt u op de knop TIME + of TIME - om de bereidingstijd naar wens te verlengen of te verkorten.

---

## GEBRUIK

- Uw heteluchtfriteuse gebruikt hete lucht en stralingswarmte om te bakken.

### Voorverwarmen

Sommige bereidingsfuncties hebben een ingebouwde voorverwarmfunctie. Wanneer u een van deze functies selecteert, wordt "PrE" op het display weergegeven, terwijl het apparaat voorverwarmt. Na 3 minuten begint de timer af te tellen. De bereidingstijd en -temperatuur zijn niet instelbaar terwijl het apparaat aan het voorverwarmen is.

### Bakken

1. Verwijder het mandje.
2. Plaats de frituurplaat in de mand.
3. Plaats het gewenste voedsel in de mand. Vul de mand niet te vol, zodat er ruimte overblijft voor de hete lucht om tussen de stukken voedsel te circuleren.
4. Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse en zorg ervoor dat deze vastklikt en vlak in de heteluchtfriteuse zit. Uw heteluchtfriteuse zal niet werken als het mandje er niet goed in zit.
5. Zodra de mand correct geplaatst is, verlicht het bedieningspaneel.
6. Selecteer de gewenste functie.
7. Pas indien nodig de kooktijd of temperatuur aan (zie hiervoor het aanpassen van de kooktijd of temperatuur).
8. Tip op de aanknop (▶) om te beginnen met koken.

- Om de bereiding op elk moment te stoppen, tikt u op het pictogram (⏏).
- 9. Eens de bereidingstijd is verstreken, piept de timer eenmaal en zal het apparaat worden uitgeschakeld.
- 10. Schuif de mand uit de behuizing en controleer of het voedsel gaar is.
- 11. Zet de mand op een geïsoleerde mat.

#### 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.
- Houd het mandje bij het verwijderen horizontaal om lekken te voorkomen.
- 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.

#### Herinnering om te schudden

Om een gelijkmatige bereiding te garanderen, moeten sommige voedingsmiddelen tijdens het koken worden geschud of gedraaid. Sommige van de vooraf ingestelde functies bevatten een herinnering. De airfryer piept en het **SHAKE**-pictogram zal knipperen. Verwijder de mand voorzichtig en schud hem voorzichtig, of gebruik een tang om het voedsel om te draaien.

#### Opmerking

Als je de mand niet verwijdert om het voedsel te schudden, dan blijft het **SHAKE** pictogram branden.

### 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<br>°C | Tijd<br>(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                                          |
| 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 |



| Voedsel           | Temperatuur<br>°C | Tijd<br>(min) | Opmerkingen                                                                            |
|-------------------|-------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>°C | Tijd<br>(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, verwijdert 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.
- Tenersi lontano dalle bocchette di ventilazione dell'apparecchio perché l'aria proveniente da esse potrebbe essere 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.

### 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/Spengimento                                                                                                                                                                                              |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Funzioni di cottura                                                                                                                                                                                                 |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Funzioni preimpostate                                                                                                                                                                                               |
| TEMP – +                                                                            | Per regolare la temperatura di cottura con i pulsanti – o +.                                                                                                                                                        |
| TIME – +                                                                            | Per regolare il tempo di cottura con i pulsanti – o +.                                                                                                                                                              |
|    | Visualizzazione di tempo/temperatura                                                                                                                                                                                |
| SHAKE                                                                               | L'indicatore Shake per scuotere il cibo si accende quando il ciclo di cottura è a metà. In questo modo si ha la possibilità di scuotere o girare gli alimenti nell'apparecchio, per garantire una cottura uniforme. |
|  | Premere per iniziare la cottura. Premere in qualsiasi momento del processo di cottura per mettere in pausa la cottura.                                                                                              |



---

## 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) | Funzione Shake |
|----------|------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------|
| DEFAULT  | DEFAULT          | 15                                 | 180                          | Sì             |
| AIRFRY   | FRITTURA AD ARIA | 18                                 | 200                          | Sì             |
| BAKE     | FORNO            | 20                                 | 160                          | No             |
| ROAST    | ARROSTO          | 10                                 | 200                          | Sì             |
| GRILL    | GRILL            | 20                                 | 195                          | Sì             |
| REHEAT   | RISCALDAMENTO    | 4                                  | 175                          | No             |
| FRIES    | PATATINE         | 22                                 | 200                          | Sì             |
| CHICKEN  | POLLO            | 20                                 | 190                          | Sì             |
| STEAK    | BISTECCA         | 10                                 | 200                          | Sì             |
| VEG      | VEG              | 10                                 | 180                          | Sì             |
| FISH     | PESCE            | 10                                 | 190                          | Sì             |

---

## REGOLARE IL TEMPO DI COTTURA O LA TEMPERATURA

1. Una volta selezionata la modalità di cottura desiderata, premere le icone TEMP + oppure TEMP – per aumentare o diminuire la temperatura di cottura a piacimento.
2. Per regolare il tempo di cottura, premere le icone TIME + oppure TIME – per aumentare o diminuire il tempo di cottura a piacimento.

---

## UTILIZZO

- La friggitrice ad aria utilizza aria calda e calore radiante per la cottura.

### Preriscaldamento

Alcune funzioni di cottura hanno una funzione di preriscaldamento incorporata. Quando si seleziona una di queste funzioni, sul display appare “PrE” mentre l'apparecchio si preriscalda. Dopo 3 minuti, il timer di cottura inizia il conto alla rovescia. Il tempo e la temperatura di cottura non sono regolabili durante il preriscaldamento.

### Cottura

1. Rimuovere il cestello.
  2. Posizionare il piatto di doratura all'interno del cestello.
  3. Mettere il cibo desiderato nel cestello di cottura. Non riempire troppo il cestello per permettere all'aria calda di circolare tra il cibo.
  4. Inserire il cestello all'interno della friggitrice ad aria, assicurandosi di ascoltare uno scatto e che questo si trovi allo stesso livello della base della friggitrice ad aria. L'elettrodomestico non funzionerà se il cestello non è inserito correttamente.
  5. Una volta inserito correttamente il cestello, il pannello di controllo si illuminerà.
  6. Selezionare la funzione preimpostata desiderata.
  7. Apportare eventuali modifiche al tempo di cottura o alla temperatura secondo necessità (vedi Regolazione del tempo di cottura o della temperatura).
  8. Toccare l'icona (⏻) per iniziare a cucinare.
- Per fermare la cottura toccare l'icona (⏻).

9. Al termine del tempo di cottura, il timer emette un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.
10. Far scorrere il cestello fuori dall'unità principale e controllare che il cibo sia cotto.
11. Posizionare il cestello su un tappetino isolante.

#### Note

- Nel rimuovere il cestello, non inclinarlo per evitare la perdita di liquidi.
- 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.

#### Funzione Shake - Promemoria per mescolare gli alimenti

Per garantire una cottura uniforme, alcuni alimenti devono essere mescolati o scossi durante la cottura. Alcune funzioni preimpostate includono un promemoria. La friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e l'icona **SHAKE** lampeggerà quando il promemoria è attivo. Rimuovere con cautela il cestello e scuoterlo delicatamente, oppure utilizzare una pinza per girare gli alimenti.

#### Note

Se non si rimuove il cestello per mescolare gli alimenti, l'icona **SHAKE** rimarrà accesa.

### 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       | Sciogliere, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio                                         |
| Spicchi di patate             | 200            | 15-20       | Sciogliere, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio                                         |
| Spicchi di patate dolci       | 200            | 15-20       | Sciogliere, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio                                         |
| Patate in camicia             | 180            | 30-40       | Per un tocco croccante, spennellare con olio                                                |
| Patate arrostiti              | 180            | 25-35       | Sciogliere, 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        |                                                                                             |



| <b>Alimento</b>           | <b>Temperatura °C</b> | <b>Tempo (min)</b> | <b>Significato</b>            |
|---------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------------|
| 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 |
| Involtilino primavera     | 200                   | 8-10               |                               |
| Muffin                    | 180                   | 15-18              |                               |
| <b>Alimenti surgelati</b> | <b>Temperatura °C</b> | <b>Tempo (min)</b> | <b>Significato</b>            |
| 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.
- Manténgase apartado de las rejillas de ventilación del aparato, ya que el aire que sale de ellas puede estar caliente.

## 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.

### 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                                                                                                                                                                                                           |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                 | Funciones de cocción                                                                                                                                                                                                          |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                   | Funciones preprogramadas                                                                                                                                                                                                      |
| TEMP – +                                                                           | Permite ajustar la temperatura de cocción utilizando los botones - y +.                                                                                                                                                       |
| TIME – +                                                                           | Permite ajustar el tiempo de cocción utilizando los botones - y +.                                                                                                                                                            |
|   | Indicador de tiempo / temperatura                                                                                                                                                                                             |
| SHAKE                                                                              | El indicador Shake (agitar) se iluminará cuando el ciclo de cocción alcance la mitad del tiempo programado. Esto le permitirá agitar o darle la vuelta a los alimentos dentro del aparato, favoreciendo una cocción uniforme. |
|  | Pulse para iniciar el proceso de cocción. Pulse de nuevo en cualquier momento para detener el proceso de cocción.                                                                                                             |

## 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) | Luz de agitar |
|----------|-----------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|
| DEFAULT  | PREESTABLECIDA  | 15                                         | 180                                        | Sí            |
| AIRFRY   | FRITURA AL AIRE | 18                                         | 200                                        | Sí            |
| BAKE     | HORNEAR         | 20                                         | 160                                        | No            |
| ROAST    | ASAR            | 10                                         | 200                                        | Sí            |
| GRILL    | GRILL           | 20                                         | 195                                        | Sí            |



| Function |                | Tiempo de cocción preestablecido (minutos) | Temperatura de cocción preestablecida (°C) | Luz de agitar |
|----------|----------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|
| REHEAT   | RECALENTAR     | 4                                          | 175                                        | No            |
| FRIES    | PATATAS FRITAS | 22                                         | 200                                        | Sí            |
| CHICKEN  | POLLO          | 20                                         | 190                                        | Sí            |
| STEAK    | BISTEC         | 10                                         | 200                                        | Sí            |
| VEG      | VERDURAS       | 10                                         | 180                                        | Sí            |
| FISH     | PESCADO        | 10                                         | 190                                        | Sí            |

## AJUSTE DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

1. Una vez haya seleccionado el modo de cocción deseado, pulse los iconos TEMP + o TEMP - para subir o bajar la temperatura de cocción según se requiera.
2. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los iconos TIME + o TIME - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción según se requiera.

## USO

- La freidora de aire utiliza aire caliente y calor radiante para cocinar alimentos.

### Precalentamiento

Algunas funciones de cocción incluyen una función de precalentamiento. Al seleccionar una de estas funciones, "PrE" aparecerá en la pantalla mientras el aparato se precalienta. Transcurridos 3 minutos, el temporizador de cocción iniciará la cuenta atrás. El tiempo y la temperatura de cocción no podrán ajustarse mientras el aparato se esté precalentando.

### Cocción

1. Extraiga la cesta.
2. Coloque el plato de fritura dentro de la cesta.
3. Coloque los alimentos dentro de la cesta de cocción. No llene demasiado la cesta; deje espacio suficiente para que el aire caliente pueda circular entre las porciones de alimentos.
4. Vuelva a introducir la cesta en el cuerpo de la freidora, asegurándose de que queda encajada en su sitio y nivelada en el interior del cuerpo de la freidora. El aparato no funcionará si la cesta no está correctamente colocada.
5. Cuando el recipiente se introduce correctamente se ilumina el panel de control.
6. Seleccione la función preprogramada deseada.
7. Realice los ajustes necesarios en el tiempo o la temperatura de cocción (consulte Ajuste del tiempo y la temperatura de cocción)
8. Pulse el icono de encendido (▶) para que se inicie la cocción.
- Pulse el icono de encendido / apagado (▶) para detener el proceso de cocción.
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el temporizador emitirá un pitido y el aparato se apagará.
10. Deslice la cesta hasta separarla del cuerpo de la freidora y compruebe que los alimentos están en su punto de cocción.
11. Coloque la cesta sobre un salvamanteles resistente al calor.

### Notas

- Al extraer la cesta, asegúrese de mantenerla recta para evitar derrames.
- 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.

### Luz de agitar

Para que la cocción sea uniforme, algunos alimentos tienen que agitarse o girarse durante el proceso. Algunas de las funciones preprogramadas incluyen un recordatorio. La freidora pitará y el icono **SHAKE** (agitar) parpadeará cuando el recordatorio esté activo. Retire el recipiente con cuidado y agítelo con suavidad o bien dé la vuelta a los alimentos con unas pinzas.

### Nota

Si no retira el recipiente y agita los alimentos, el icono **SHAKE** permanecerá encendido.

## 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<br>°C | Tiempo<br>(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                               |
| 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 das saídas de ventilação do aparelho, pois é expelido ar quente das mesmas.

### 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 pousar 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.

### 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                                                                                                                                                                        |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Funções de cozedura                                                                                                                                                                   |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Funções predefinidas                                                                                                                                                                  |
| TEMP – +                                                                            | Utilizado para ajustar a temperatura de cozedura, juntamente com os botões – ou +.                                                                                                    |
| TIME – +                                                                            | Utilizado para ajustar o tempo de cozedura, juntamente com os botões – ou +.                                                                                                          |
| 88:88                                                                               | Visor de tempo/temperatura                                                                                                                                                            |
| SHAKE                                                                               | O indicador Shake (agitar) acende-se quando o ciclo de cozedura estiver a meio. Desta forma, pode agitar ou virar os alimentos no aparelho, ajudando a garantir uma cozedura uniforme |
|  | Prima para iniciar a cozedura. Prima em qualquer altura durante o processo de cozedura para interromper a cozedura.                                                                   |

## 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) | Lembrete para agitar |
|---------|--------------|-------------------------------------|------------------------------|----------------------|
| DEFAULT | PREDEFINIÇÃO | 15                                  | 180                          | Sim                  |
| AIRFRY  | FRITURA A AR | 18                                  | 200                          | Sim                  |
| BAKE    | COZER        | 20                                  | 160                          | Não                  |
| ROAST   | ASSAR        | 10                                  | 200                          | Sim                  |
| GRILL   | GRELHAR      | 20                                  | 195                          | Sim                  |



| Função  |                | Tempo de cozedura<br>predefinido (min) | Temperatura<br>predefinida (°C) | Lembrete<br>para agitar |
|---------|----------------|----------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| REHEAT  | REAQUECER      | 4                                      | 175                             | Não                     |
| FRIES   | BATATAS FRITAS | 22                                     | 200                             | Sim                     |
| CHICKEN | FRANGO         | 20                                     | 190                             | Sim                     |
| STEAK   | BIFE           | 10                                     | 200                             | Sim                     |
| VEG     | VEGETAIS       | 10                                     | 180                             | Sim                     |
| FISH    | PEIXE          | 10                                     | 190                             | Sim                     |

## AJUSTAR O TEMPO OU TEMPERATURA DE COZEDURA

1. Depois de ter selecionado o modo de cozedura pretendido, toque nos ícones TEMP + ou TEMP – para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura, conforme pretendido.
2. Para ajustar o tempo de cozedura, toque nos ícones TIME + ou TIME – para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, conforme pretendido.

## UTILIZAÇÃO

- A fritadeira utiliza ar quente e calor radiante para cozinhar.

### Preaquecimento

Algumas funções de cozedura têm uma função de preaquecimento incorporada. Quando seleciona uma destas funções, é apresentada a indicação “PrE” no visor durante o preaquecimento do aparelho. Após 3 minutos, o temporizador de cozedura inicia a contagem decrescente. O tempo e a temperatura de cozedura não podem ser ajustados durante o preaquecimento do aparelho.

### Cozinhar

1. Remova o cesto.
2. Coloque o prato tostador dentro do cesto.
3. Coloque os alimentos pretendidos no cesto de cozedura. Não encha demasiado o cesto a fim de deixar espaço para o ar quente circular entre os alimentos.
4. Deslize o cesto novamente para dentro do corpo da fritadeira a ar quente, certificando-se de que este encaixa no lugar e fica nivelado no interior do corpo da sua fritadeira. A fritadeira a ar quente não funciona se o cesto não estiver devidamente introduzido.
5. Uma vez que o cesto tenha sido corretamente introduzido, o painel de controlo acende-se.
6. Selecione a função predefinida desejada.
7. Realize eventuais ajustes ao tempo ou temperatura de cozedura, conforme necessário (ver Ajustar o tempo ou temperatura de cozedura).
8. Toque no ícone (▶) para começar a cozinhar.
  - Para interromper a cozedura em qualquer altura, toque no ícone (▶|).
9. Uma vez decorrido o tempo de cozedura, o temporizador emite um sinal sonoro e a unidade desliga-se.
10. Deslize o cesto para fora do corpo e verifique se os alimentos estão cozinhados.
11. Coloque o cesto sobre um tapete com isolamento.

### Notas

- Ao remover, mantenha o cesto direito para evitar fugas.
- 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.

### Lembrete para agitar

Para garantir uma cozedura uniforme, alguns alimentos devem ser agitados ou virados durante a cozedura. Algumas das predefinições integradas incluem um lembrete. A sua fritadeira apita e o ícone **SHAKE** (agitar) pisca quando o lembrete estiver ativo. Retire cuidadosamente o cesto e agite-o suavemente, ou utilize uma pinça para virar os alimentos.

### Anotação

Se não remover o cesto e agitar a comida, o ícone **SHAKE** permanece aceso.

## 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                                        |
| 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       |                                                                                           |



| Alimento           | Temperatura °C | Tempo (min) | Significados |
|--------------------|----------------|-------------|--------------|
| 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 udluftninger i apparatet, der kan komme varm luft ud af dem.

## 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.

### 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                                                                                                                                                                          |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Madlavningsinstrukser                                                                                                                                                              |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Forudindstillede funktioner                                                                                                                                                        |
| TEMP – +                                                                          | Bruges til at justere madlavningstemperaturen sammen med knapperne – eller +.                                                                                                      |
| TIME – +                                                                          | Bruges til at justere madlavningstiden sammen med knapperne – eller +.                                                                                                             |
|  | Tid-/temperaturdisplay                                                                                                                                                             |
| SHAKE                                                                             | "Shake-indikatoren lyser op, når madlavningscyklussen er nået halvvejs. Dette giver dig muligheden for at ryste eller vende din mad i apparatet, hvilket sikrer jævn tilberedning" |
|  | Tryk for at begynde madlavning. Tryk når som helst under madlavningsprocessen for at sætte madlavning på pause.                                                                    |

## 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) | Rystepåmindelse |
|----------|-------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------|
| DEFAULT  | STANDARD          | 15                                   | 180                      | Ja              |
| AIRFRY   | STEG MED VARMLUFT | 18                                   | 200                      | Ja              |
| BAKE     | BAG               | 20                                   | 160                      | Nej             |
| ROAST    | STEG              | 10                                   | 200                      | Ja              |
| GRILL    | GRILL             | 20                                   | 195                      | Ja              |
| REHEAT   | GENOPVARM         | 4                                    | 175                      | Nej             |
| FRIES    | POMFRITTER        | 22                                   | 200                      | Ja              |

| Funktion |            | Standard<br>tilberedningstid<br>(minutter) | Standard<br>temperatur (°C) | Rystepåmindelse |
|----------|------------|--------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| CHICKEN  | KYLLING    | 20                                         | 190                         | Ja              |
| STEAK    | BØF        | 10                                         | 200                         | Ja              |
| VEG      | GRØNTSAGER | 10                                         | 180                         | Ja              |
| FISH     | FISK       | 10                                         | 190                         | Ja              |

## JUSTER TILBEREDNINGSTIDEN ELLER -TEMPERATUREN

1. Når du har valgt den ønskede madlavningstilstand, så tryk på ikonerne TEMP + eller TEMP – for at øge eller sænke madlavningstemperaturen som ønsket.
2. For at justere madlavningstiden skal du trykke på ikonerne TIME + eller TIME – for at øge eller sænke madlavningstiden som ønsket.



## BRUG

- Din airfryer bruger varm luft og stålingsvarme.

### Forvarmning

Nogle madlavningsfunktioner har indbygget forvarmningsfunktion. Når du vælger en af disse funktioner, vil "PrE" vises på displayet, mens apparatet foropvarmer. Efter 3 minutter vil madlavningstimeren begynde at tælle ned. Madlavningstiden og -temperaturen kan ikke justeres, når apparatet forvarmer.

### Tilberedning

1. Fjern kurven.
2. Placer pladen til sprødstegning i kurven.
3. Læs maden ned i stegekurven. Fyld ikke kurven for meget. Der skal være plads til, at den varme luft kan cirkulere mellem madstykkerne.
4. Skub kurven ind i airfryerens hoveddel, så du er sikker på, at den klikker på plads og sidder lige inden i airfryerens hoveddel. Airfryeren virker kun, hvis kurven er korrekt indsat.
5. Når kurven er sat korrekt i, vil kontrolpanelet være oplyst.
6. Vælg den ønskede forudindstillede funktion.
7. Foretag eventuelle justeringer af tilberedningstiden eller temperaturen efter behov (se Justering af tilberedningstiden eller temperaturen).
8. Tryk på ikonet (▶) for at starte madlavningen.
  - Du kan stoppe tilberedningen når som helst ved at trykke på (▶) ikonet.
9. Når madlavningstiden er forløbet, så vil timeren bippe én gang, og enheden slukker.
10. Træk kurven ud fra hoveddelen, og tjek, at manden er gennemstegt.
11. Stil kurven på en bordskåner.

### Bemærk

- Hold kurven lige, når den fjernes, for at undgå spild.
- 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.

## Rystepåmindelse

For at sikre ensartet tilberedning skal nogle fødevarer rystes eller vendes under tilberedning. Nogle af de indbyggede forudindstillinger inkluderer en påmindelse. Din airfryer bipper, og **SHAKE**-ikonet RYST blinker, når påmindelsen er aktiv. Fjern forsigtigt kurven og ryst den forsigtigt, eller brug en tang til at vende maden.

## Note

Hvis du ikke fjerner kurven og ryster maden, forbliver **SHAKE**-ikonet tændt.

---

## 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 færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

| Friske fødevarer              | Temperatur<br>°C | Tid<br>(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<br>Pensles med olie, krydres         |
| Kyllingevinger                | 180              | 23-28        | Tilberedningstid afhængig af størrelse<br>Pensles med olie, krydres         |
| Burger                        | 180              | 8-12         | Tilberedningstid afhængig af størrelse<br>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<br>°C | Tid<br>(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 apparaten eftersom varm luft kan strömma ut från dem.

## 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.

### 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                                                                                                                                                                      |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Tillagningsfunktioner                                                                                                                                                      |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Förinställda funktioner                                                                                                                                                    |
| TEMP – +                                                                          | Används för att justera temperaturen tillsammans med – eller + -knapparna.                                                                                                 |
| TIME – +                                                                          | Används för att justera tillagningstiden tillsammans med – eller + -knapparna.                                                                                             |
|  | Tids-/temperaturdisplay                                                                                                                                                    |
| SHAKE                                                                             | Shake-indikatorn (påminnelse att skaka) tänds när halva tillagningscykeln har gått. Då ska du skaka eller vända på maten i apparaten, för att säkerställa jämn tillagning. |
|  | Tryck för att påbörja tillagningen. Tryck när som helst under tillagningsprocessen för att pausa tillagningen.                                                             |



## FÖRINSTÄLLDA FUNKTIONER

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

| Funktion |               | Förinställd tillagningstid (min) | Förinställd temperatur (°C) | Påminnelse att skaka |
|----------|---------------|----------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| DEFAULT  | STANDARD      | 15                               | 180                         | Ja                   |
| AIRFRY   | LUFTFRITERA   | 18                               | 200                         | Ja                   |
| BAKE     | BAKA          | 20                               | 160                         | Nej                  |
| ROAST    | ROSTA         | 10                               | 200                         | Ja                   |
| GRILL    | GRILLA        | 20                               | 195                         | Ja                   |
| REHEAT   | ÅTERUPPVÄRMA  | 4                                | 175                         | Nej                  |
| FRIES    | POMMES FRITES | 22                               | 200                         | Ja                   |

| Funktion |           | Förinställd tillagningstid (min) | Förinställd temperatur (°C) | Påminnelse att skaka |
|----------|-----------|----------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| CHICKEN  | KYCKLING  | 20                               | 190                         | Ja                   |
| STEAK    | STEK      | 10                               | 200                         | Ja                   |
| VEG      | GRÖNSAKER | 10                               | 180                         | Ja                   |
| FISH     | FISK      | 10                               | 190                         | Ja                   |

## JUSTERA TILLAGNINGSTIDEN ELLER TEMPERATUREN.

1. När du har valt önskat tillagningsläge, tryck på ikonerna TEMP + eller TEMP – för att öka eller minska tillagningstemperaturen enligt önskemål.
2. För att justera tillagningstiden trycker man på ikonerna TIME + eller TIME – för att öka eller minska tillagningstiden enligt önskemål.

## ANVÄNDNING

- Luftfritösen använder het luft och strålningsvärme för matlagning.

### Förvärmning

Vissa tillagningsfunktioner har en inbyggd förvärmningsfunktion. När du väljer en av dessa funktioner visas "PrE" på pekskärmen medan apparaten värms upp. Efter 3 minuter börjar timern att räkna ned. Det går inte att ändra tillagningstiden och temperaturen när apparaten värms upp.

### Matlagning

1. Dra ut korgen.
2. Sätt i crisping-skivan i korgen.
3. Lägg de ingredienser som ska tillagas i korgen. Fyll inte korgen för mycket, lämna tillräckligt med plats så att den heta luften kan cirkulera runt ingredienserna.
4. Skjut in korgen i apparaten igen och se till att den klickar på plats. Luftfritösen fungerar inte om korgen inte sitter ordentligt.
5. När korgen är korrekt placerad ska kontrollpanelen börja lysa
6. Välj önskad tillagningsfunktion.
7. Justera önskad tillagningstid och temperatur (Se: Göra justeringar)
8. Tryck på (▶) startknappen för att påbörja tillagningen
- Avbryt tillagningen när som helst genom att trycka på (▶)-ikonerna.
9. När tillagningstiden har gått ut piper timern en gång och apparaten stängs sedan av.
10. Dra ut korgen ur apparaten och kontrollera att ingredienserna är färdilagade.
11. Placera korgen på ett värmetåligt underlägg.

### Anmärkningar

- Håll korgen i ett jämnt läge när du drar ut den för att undvika läckage.
- 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.

### Påminnelse att skaka

För att säkerställa jämn tillagning behöver vissa livsmedel skakas om under beredning. Vissa av de förinställda funktionerna har en inbyggd påminnelse om att skaka. Luftfritösen piper och **SHAKE**



(skakikonen) kommer lysa när det är dags att skaka om. Tag försiktigt loss korgen och skaka den, använd en tång om innehållet behöver vändas.

### Notera

Korgen behöver lossas och skakas för att **SHAKE** (skakikonen) ska sluta lysa.

## 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 köttsaften 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<br>°C | Tid<br>(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                                                 |
| Vårulle                     | 200              | 8-10         |                                                                         |
| Muffins                     | 180              | 15-18        |                                                                         |
| Fryst mat                   | Temperatur<br>°C | Tid<br>(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 disk 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.

### Ytterytor

- 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 avstand fra eventuelle ventilasjonsåpninger i apparatet fordi luften som kommer fra dem kan være varm.

## 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 kokingen. 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 stekevatter (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.



### 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                                                                                                                                                              |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Kokefunksjoner                                                                                                                                                     |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Forhåndsinnstilte funksjoner                                                                                                                                       |
| TEMP – +                                                                          | Brukes til å justere tilberedningstemperaturen sammen med – eller +-knappene.                                                                                      |
| TIME – +                                                                          | Brukes til å justere tilberedningstiden sammen med – eller +-knappene.                                                                                             |
|  | Tid/Temperaturdisplay                                                                                                                                              |
| SHAKE                                                                             | Shake-ikonet vil lyse når kokesyklusen har nådd halvveis. Dette gir deg muligheten til å riste eller snu maten i apparatet, noe som bidrar til å sikre jevn koking |
|  | Trykk for å starte kokingen. Trykk når som helst under kokeprosessen for å sette kokingen på pause.                                                                |

## FORHÅNDSINNSTILTE FUNKSJONER

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

| Funksjon |                 | Standard koketid (min) | Standard temperatur (°C) | Ristepåminnelse |
|----------|-----------------|------------------------|--------------------------|-----------------|
| DEFAULT  | STANDARD        | 15                     | 180                      | Ja              |
| AIRFRY   | LUFTSTEKE       | 18                     | 200                      | Ja              |
| BAKE     | BAKE            | 20                     | 160                      | Nei             |
| ROAST    | STEKE           | 10                     | 200                      | Ja              |
| GRILL    | GRILLE          | 20                     | 195                      | Ja              |
| REHEAT   | VARME OPP IGJEN | 4                      | 175                      | Nei             |
| FRIES    | POMMES FRITES   | 22                     | 200                      | Ja              |
| CHICKEN  | KYLLING         | 20                     | 190                      | Ja              |
| STEAK    | BIFF            | 10                     | 200                      | Ja              |
| VEG      | GRØNNSAKER      | 10                     | 180                      | Ja              |
| FISH     | FIK             | 10                     | 190                      | Ja              |

---

## JUSTERE KOKETIDEN ELLER TEMPERATUREN

1. Når du har valgt ønsket kokemodus, trykker du på TEMP + eller TEMP --ikonene for å øke eller redusere koketemperaturen etter ønske.
2. For å justere koketiden på TIME + eller TIME--ikonene for å øke eller redusere koketiden etter ønske.

---

## BRUK

- Luftstekingsapparatet bruker varm luft til kokingen.

### Forvarming

Noen kokefunksjoner har en innebygd forvarmingsfunksjon. Når du velger en av disse funksjonene, vil "PrE" vises på skjermen mens apparatet forvarmes. Etter 3 minutter vil koketiden begynne å telle ned. Tilberedningstiden og temperaturen kan ikke justeres mens apparatet forvarmes.

### Koking

1. Ta ut kurven.
2. Plasser stekeplaten til sprøsteking inni kurven.
3. Legg maten i kurven. Ikke fyll kurven for mye, men la det være plass til den varme luften som skal sirkulere mellom matvarene.
4. Skyv kurven tilbake i hoveddelen på apparatet samtidig som du sjekker at den klikker på plass og er riktig plassert inni apparatet. Luftstekingsapparatet fungerer ikke hvis ikke kurven er satt inn på riktig måte.
5. Når kurven er satt inn riktig, vil kontrollpanelet lyse.
6. Velg ønsket forhåndsinnstilt funksjon.
7. Gjør eventuelle justeringer av tilberedningstiden eller temperaturen etter behov (se Justere tilberedningstiden eller temperaturen).
8. Trykk på (▶)ikonet for å starte matlagingen.
- Berør (▶)ikonet for å stoppe kokingen når som helst.
9. Når koketiden er utløpt, piper timeren én gang og enheten slås av.
10. Skyv kurven ut av hoveddelen og sjekk at maten er kokt.
11. Sett kurven på en isolert matte.

### Merk

- Hold kurven vannrett når du tar den ut for å unngå lekkasje.
- 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.

### Ristepåminnelse

For å sikre jevn tilberedning krever noen matvarer risting eller vending under tilberedning. Noen av de innebygde forhåndsinnstillingene inkluderer en påminnelse. Airfryeren din vil pipe og **SHAKE**-ikonet (riste) vil blinke når påminnelsen er aktiv. Fjern forsiktig kurven og rist den forsiktig, eller bruk en tang til å snu maten.

### Merk

Hvis du ikke tar ut kurven og rister maten, vil **SHAKE**-ikonet (riste) forbli tent.

---

## 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, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

| Mat fersk                        | Temperatur<br>°C | Tid<br>(min) | Kommentarer                                                          |
|----------------------------------|------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------|
| Chips                            | 200              | 15-20        | Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje                         |
| Potetbåter                       | 200              | 15-20        | Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje                         |
| Søtpotetbåter                    | 200              | 15-20        | Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje                         |
| Ovnsbakt potet                   | 180              | 30-40        | For sprø skorpe pensler du med olje                                  |
| Stekte poteter                   | 180              | 25-35        | Skyll, tørk, 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<br>°C | Tid<br>(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.
- Pysy etäällä laitteen tuuletusaukoista, koska niistä voi tulla 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.

## Korin poistaminen rungosta



1. Pidä kiinni rungon päältä.
2. Tartu korin kahvaan toisella kädellä.
3. Liu'uta kori irti rungosta.
4. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle.

## DIGITAALINEN KOSKETUSNÄYTTÖ

| KUVAKE                                                                            | KUVAUS                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Virtapainike                                                                                                                                                                           |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Valmistustoiminnot                                                                                                                                                                     |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Esiasetetut toiminnot                                                                                                                                                                  |
| TEMP – +                                                                          | Käytetään valmistuslämpötilan säätämiseen yhdessä painikkeiden – tai + kanssa                                                                                                          |
| TIME – +                                                                          | Käytetään valmistusajan säätämiseen yhdessä painikkeiden – tai + kanssa                                                                                                                |
|  | Ajan/lämpötilan näyttö                                                                                                                                                                 |
| SHAKE                                                                             | Shake-ilmainen syttyy, kun valmistusjakso on saavuttanut puolivälin. Tämä antaa sinulle mahdollisuuden ravistella tai kääntää ruokaa laitteessa, mikä varmistaa tasaisen valmistumisen |
|  | Painamalla aloitat valmistuksen. Painamalla milloin tahansa valmistuksen aikana keskeytät valmistuksen.                                                                                |



## VALMIIKSI ASETETUT TOIMINNOT

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

| Toiminto |                   | Oletusvalmistusaika (min) | Oletuslämpötila (°C) | Ruoan ravistamisen muistutus |
|----------|-------------------|---------------------------|----------------------|------------------------------|
| DEFAULT  | OLETUS            | 15                        | 180                  | Kyllä                        |
| AIRFRY   | FRITEERAUS        | 18                        | 200                  | Kyllä                        |
| BAKE     | LEIVONNAISET      | 20                        | 160                  | Ei                           |
| ROAST    | PAISTO            | 10                        | 200                  | Kyllä                        |
| GRILL    | GRILLI            | 20                        | 195                  | Kyllä                        |
| REHEAT   | KUUMENNA UUELLEEN | 4                         | 175                  | Ei                           |
| FRIES    | RANSKALAISET      | 22                        | 200                  | Kyllä                        |
| CHICKEN  | KANA              | 20                        | 190                  | Kyllä                        |
| STEAK    | PIHVI             | 10                        | 200                  | Kyllä                        |
| VEG      | VIHANNEKSET       | 10                        | 180                  | Kyllä                        |
| FISH     | KALA              | 10                        | 190                  | Kyllä                        |

---

## VALMISTUSAJAN TAI LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

1. Kun olet valinnut haluamasi valmistustilan, voit lisätä tai vähentää valmistuslämpötilaa tarpeen mukaan napauttamalla kuvakkeita TEMP + tai TEMP –.
2. Säädet valmistusaikaa napauttamalla kuvakkeita TIME + tai TIME – valmistusajan lisäämiseksi tai vähentämiseksi tarpeen mukaan

---

## KÄYTTÖ

- Ilmafriteerauskeitin käyttää kuumaa ilmaa ja säteilylämpöä valmistukseen.

### Esilämmitys

Joissakin valmistustoiminnoissa on sisäänrakennettu esilämmitystoiminto. Kun valitset jonkin näistä toiminnoista näytössä näkyy "PrE" laitteen esilämmityksen ajan. 3 minuutin kuluttua valmistusajan alkua laskea alaspäin. Valmistusaikaa ja lämpötilaa ei voi säätää laitteen esilämmityksen aikana.

### Valmistaminen

1. Poista kori.
2. Aseta rapeutuslevy korin sisälle.
3. Aseta haluamasi ruoka valmistuskoriin. Älä ylitäytä koria, jätä kuumalle ilmalle tilaa kiertää ruokakappaleiden välissä.
4. Liu'uta kori takaisin ilmafriteerauskeittimen runkoon. Varmista, että se napsahtaa paikalleen ja asettuu tasaisesti ilmafriteerauskeittimen sisään. Ilmafriteerauskeitin ei toimi ennen kuin kori on asetettu kunnolla.
5. Kun kori on asetettu oikein, ohjauspaneeli syttyy.
6. Valitse haluamasi esiasennettu toiminto.
7. Tee tarvittaessa muutoksia kypsennysaikaan tai -lämpötilaan (katso Kypsennysajan tai -lämpötilan muokkaaminen).
8. Aloita kypsennys painamalla (Dl) -kuvaketta.
- Voit lopettaa valmistamisen milloin tahansa napauttamalla (Dl).
9. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, ajastin antaa yhden äänimerkin ja laite sammuu.
10. Liu'uta kori irti rungosta ja tarkista, että ruoka on valmista.
11. Aseta kori eristetylle alustalle.

### Huomautukset

- Kun poistat korin, pidä se se vaakasuorassa vuotamisen välttämiseksi.
- 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.

### Ravistamisen muistutus

Tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä kypsennyksen aikana. Joissakin sisäänrakennetuissa esiasetuksissa on ravistamisen muistutus. Air fryeristä kuuluu merkkiäänä ja **SHAKE** (ravistus)-kuvake vilkkuu, kun muistutus on aktiivinen. Poista kori varovasti ja ravista sitä hellävaraisesti, tai käännä ruoka pihdeillä.

### Huomio

Jos et poista paistinkoria ja ravista ruokaa, **SHAKE**-kuvake jää palamaan.

## VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

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

| Ruoka                      | Lämpötila<br>°C | Aika<br>(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<br>°C | Aika<br>(min) | Huomautukset                                                                                          |
| Perunalastut               | 200             | 15-20         |                                                                                                       |
| Lohkoperunat               | 200             | 15-20         |                                                                                                       |
| Ranskalaiset perunat       | 200             | 12-20         |                                                                                                       |
| Kananuggetit               | 200             | 6-10          |                                                                                                       |
| Kalafleet                  | 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.
- Держитесь на безопасном расстоянии от вентиляционных отверстий в приборе, поскольку выходящий из них воздух может быть горячим.

### 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

- Съемные 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.

### 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.                                                                                                                                                                                     |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Функции приготовления                                                                                                                                                                          |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Предварительно заданные функции                                                                                                                                                                |
| TEMP – +                                                                            | Используется для регулировки температуры приготовления в сочетании с кнопками «–» или «+».                                                                                                     |
| TIME – +                                                                            | Используется для настройки времени приготовления в сочетании с кнопками «–» или «+».                                                                                                           |
|    | Отображение значения времени/температуры                                                                                                                                                       |
| SHAKE                                                                               | Индикатор Shake загорится, когда цикл приготовления достигнет до середины. Это даст вам возможность встряхнуть или перевернуть продукты в приборе, чтобы обеспечить равномерное приготовление. |
|  | Нажмите, чтобы начать приготовление. Нажмите в любой момент в процессе приготовления, чтобы приостановить приготовление.                                                                       |

---

## 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) | Напоминание для встряхивания пищи |
|---------|---------------|----------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| DEFAULT | ПО УМОЛЧАНИЮ  | 15                                     | 180                           | Да                                |
| AIRFRY  | АЭРОГРИЛЬ     | 18                                     | 200                           | Да                                |
| BAKE    | ЗАПЕКАНИЕ     | 20                                     | 160                           | Нет                               |
| ROAST   | ЖАРКА         | 10                                     | 200                           | Да                                |
| GRILL   | ГРИЛЬ         | 20                                     | 195                           | Да                                |
| REHEAT  | ПОДОГРЕВ      | 4                                      | 175                           | Нет                               |
| FRIES   | КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 22                                     | 200                           | Да                                |
| CHICKEN | КУРИЦА        | 20                                     | 190                           | Да                                |
| STEAK   | СТЕЙК         | 10                                     | 200                           | Да                                |
| VEG     | ОВОЩИ         | 10                                     | 180                           | Да                                |
| FISH    | РЫБА          | 10                                     | 190                           | Да                                |

## НАСТРОЙКА ЗНАЧЕНИЙ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. После выбора нужного режима приготовления коснитесь значка TEMP + или TEMP –, чтобы увеличить или уменьшить температуру приготовления по своему усмотрению.
2. Чтобы настроить время приготовления, коснитесь значка TIME + или TIME –, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления по своему усмотрению.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Приготовление блюд в аэрофритюрнице происходит с помощью горячего воздуха и теплового излучения.

### Предварительный нагрев

В некоторых функциях приготовления предусмотрен встроенный предварительный нагрев. При выборе одной из таких функций на дисплее будет отображаться надпись «PrE», которая будет светиться, пока прибор нагревается. Через 3 минуты таймер приготовления начнет отсчет. Пока прибор нагревается, невозможно отрегулировать время и температуру приготовления.

### Приготовление

1. Достаньте корзину.
  2. Вставьте пластину для придания хрустящей корочки в корзину.
  3. Заполните корзину пищевыми продуктами, которые хотите приготовить. Не переполняйте корзину, оставляя между кусочками продуктов пространство для циркуляции горячего воздуха.
  4. Задвиньте корзину обратно в корпус аэрофритюрницы так, чтобы она полностью зафиксировалась на месте со щелчком. Аэрофритюрница не будет работать, если корзина вставлена неправильно.
  5. Как только корзина будет правильно вставлена, панель управления загорится.
  6. Выберите нужную предустановленную функцию.
  7. При необходимости отрегулируйте время или температуру приготовления (см. раздел «Регулировка времени или температуры приготовления»).
  8. Коснитесь значка (⏸), чтобы начать приготовление.
- Приготовление пищи можно остановить в любой момент, коснувшись значка (⏸).

9. По истечении времени приготовления таймер подаст один звуковой сигнал, после чего устройство выключится.
10. Выдвиньте корзину из корпуса и проверьте, приготовлены ли продукты.
11. Поместите корзину на теплоизолированную подставку.

#### Примечания

- Доставая корзину, держите ее ровно во избежание разливания.
- 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.

#### Напоминание для встряхивания пищи

Чтобы обеспечить равномерное приготовление, некоторые продукты необходимо встряхивать или переворачивать во время приготовления. Некоторые из встроенных функций приготовления имеют напоминания. Ваша аэрофритюрница подаст звуковой сигнал, а значок **SHAKE** будет мигать, когда напоминание будет активным. Осторожно выньте корзину и слегка встряхните ее или используйте щипцы, чтобы перевернуть продукты.

#### Примечание

Если вы не вынете корзину и не встряхнете продукты, значок **SHAKE** останется гореть.

---

## 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<br>°C | Время<br>(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 кожуре  | 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              |



| Свежие продукты       | Температура<br>°C | Время<br>(минуты) | Примечания                                                         |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 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<br>°C | Время<br>(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.
- Nepřibližujte se k žádným větracím otvorům přístroje, neboť vzduch, který z nich vychází, může být horký.

## 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.

### 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)                                                                                                                                                                                       |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Funkce přípravy pokrmů                                                                                                                                                                                           |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Přednastavené funkce                                                                                                                                                                                             |
| TEMP – +                                                                          | Slouží k nastavení teploty vaření s použitím tlačítek - nebo +.                                                                                                                                                  |
| TIME – +                                                                          | Slouží k nastavení doby vaření s použitím tlačítek - nebo +.                                                                                                                                                     |
|  | Zobrazení času/teploty                                                                                                                                                                                           |
| SHAKE                                                                             | Jakmile cyklus vaření doběhne do své poloviny, rozsvítí se kontrolka Shake. Díky této funkci máte možnost potraviny v přístroji protřepat, anebo je otočit, čímž zajistíte, že se potraviny prohřejí rovnoměrně. |
|  | Vaření zahájíte tímto tlačítkem. Stisknutím tohoto tlačítka v průběhu vaření lze zvolený cyklus kdykoli pozastavit.                                                                                              |

## 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) | Připomenutí protřepání |
|---------|----------------------|---------------------------|----------------------|------------------------|
| DEFAULT | VÝCHOZÍ NASTAVENÍ    | 15                        | 180                  | Ano                    |
| AIRFRY  | HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ | 18                        | 200                  | Ano                    |
| BAKE    | PEČENÍ               | 20                        | 160                  | Ne                     |
| ROAST   | OPÉKÁNÍ              | 10                        | 200                  | Ano                    |
| GRILL   | GRILOVÁNÍ            | 20                        | 195                  | Ano                    |
| REHEAT  | OHŘÍVÁNÍ             | 4                         | 175                  | Ne                     |
| FRIES   | HRANOLKY             | 22                        | 200                  | Ano                    |
| CHICKEN | KUŘE                 | 20                        | 190                  | Ano                    |
| STEAK   | STEAK                | 10                        | 200                  | Ano                    |
| VEG     | ZELENINA             | 10                        | 180                  | Ano                    |
| FISH    | RYBA                 | 10                        | 190                  | Ano                    |

---

## ÚPRAVA DOBY VAŘENÍ NEBO TEPLOTY

1. Jakmile máte zvolený požadovaný režim vaření, můžete podle potřeby pomocí ikon TEMP + a TEMP - teplotu vaření zvyšovat nebo snižovat.
2. Chcete-li upravit dobu vaření, můžete podle potřeby použít ikony TIME + a TIME -, kterými se doba vaření zvyšuje nebo snižuje.

---

## POUŽÍVÁNÍ

- Tato horkovzdušná fritéza využívá k vaření horký vzduch a sálavé teplo.

### Přehřívání

U některých funkcí přípravy pokrmů je integrováno přehřívání. Při zvolení jedné z těchto funkcí se na displeji během přehřívání přístroje zobrazuje nápis "PrE". Po 3 minutách pak začne odpočítávat časovač vaření. Během přehřívání přístroje nelze nastavovat dobu vaření ani teplotu.

### Vaření

1. Vyjměte koš.
2. Vložte plotýnku do koše.
3. Vložte do varného koše požadované potraviny. Koš nepřepĺňujte, aby zůstal prostor pro cirkulaci horkého vzduchu mezi kousky jídla.
4. Koš vložte zpět do těla fritézy a ujistěte se, že zacvakl na místo a že v těle fritézy sedí rovně. Fritéza nebude fungovat, dokud nebude koš správně vložen.
5. Po správném vložení koše se rozsvítí ovládací panel.
6. Vyberte požadovanou přednastavenou funkci.
7. Podle potřeby upravte dobu nebo teplotu vaření (viz Úprava doby nebo teploty vaření).
8. Klepnutím na ikonu (▶) zahájíte vaření.
- Klepnutím na ikonu (▶) je možné vaření kdykoli zastavit.
9. Po uplynutí doby vaření časovač jednou pípne a přístroj se vypne.
10. Vysuňte koš z těla fritézy a zkontrolujte, zda je jídlo již uvařené.
11. Umístěte koš na izolovanou podložku.

### Poznámky

- Při vyjímání udržujte koš ve vodorovné poloze, aby nedošlo k vytečení.
- 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.

### Připomenutí protřepání

Pro zajištění rovnoměrné přípravy pokrmu je třeba některými potravinami během vaření zatřepat nebo je otočit. Některé z přednastavených programů mají funkci připomínky protřepání. Když je funkce připomínky aktivní, fritéza zapípá a ikona **SHAKE** začne blikat. Opatrně vyjměte koš a jemně s ním zatřeste nebo použijte kleště k otočení potravin.

### Poznámka

Pokud koš nevyjmete a jídlo neprotřepete, ikona **SHAKE** zůstane svítit.

---

## 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<br>°C | Čas<br>(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           |                                                                                               |
| 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<br>°C | Čas<br>(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 vytřete, 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 smíšeného 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.
- Vyhybajte sa vetracím otvorom na spotrebiči, pretože vzduch, ktorý z nich vychádza, môže byť horúci.

## 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 poškriabať povrchovú úpravu. Odporúčame používať len kliešte s plastovým alebo silikónovým povrchom odolným voči teplu.

### Vybratie košíka z hlavnej časti

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

## DIGITÁLNA DOTYKOVÁ OBRAZOVKA

| IKONA                                                                             | POPIS                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Zapnutie/vypnutie                                                                                                                                                                     |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | FUNKCIE TEPELNEJ PRÍPRAVY                                                                                                                                                             |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | PREDNASTAVENÉ FUNKCIE                                                                                                                                                                 |
| TEMP – +                                                                          | Používa sa na úpravu teploty tepelnej prípravy spolu s tlačidlami – a +.                                                                                                              |
| TIME – +                                                                          | Používa sa na úpravu trvania tepelnej prípravy spolu s tlačidlami – a +.                                                                                                              |
|  | Zobrazenie času/teploty                                                                                                                                                               |
| SHAKE                                                                             | Ikona Shake sa rozsvieti, keď cyklus tepelnej prípravy dosiahne polovicu. To vám umožní pretriasť alebo otočiť jedlo v spotrebiči, a tým zabezpečiť jeho rovnomernú tepelnú prípravu. |
|  | Stlačením začnete tepelnú prípravu. Stlačením kedykoľvek počas tepelnej prípravy proces pozastavíte.                                                                                  |



## 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) | Pripomenutie pretrasenia |
|---------|-----------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| DEFAULT | PREDVOLENÉ                  | 15                                            | 180                     | Ano                      |
| AIRFRY  | FRITOVANIE HORÚCIM VZDUCHOM | 18                                            | 200                     | Ano                      |
| BAKE    | PEČENIE KOLÁČA              | 20                                            | 160                     | Nie                      |
| ROAST   | PEČENIE MÄSA                | 10                                            | 200                     | Ano                      |
| GRILL   | GRIL                        | 20                                            | 195                     | Ano                      |
| REHEAT  | OHREV                       | 4                                             | 175                     | Nie                      |
| FRIES   | HRANOLČEKY                  | 22                                            | 200                     | Ano                      |

| Funkcia |          | Predvolené trvanie<br>tepelnej prípravy<br>(minúty) | Predvolená teplota<br>(° C) | Pripomenutie<br>pretrasenia |
|---------|----------|-----------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| CHICKEN | KURČA    | 20                                                  | 190                         | Ano                         |
| STEAK   | STEAK    | 10                                                  | 200                         | Ano                         |
| VEG     | ZELENINA | 10                                                  | 180                         | Ano                         |
| FISH    | RYBY     | 10                                                  | 190                         | Ano                         |

## VÝBER MANUÁLNEHO REŽIMU TEPELNEJ PRÍPRAVY

1. Po výbere požadovaného režimu tepelnej prípravy ťuknite na ikonu TEMP + alebo TEMP – na požadované zvýšenie alebo zníženie teploty tepelnej prípravy.
2. Ak chcete upraviť čas tepelnej prípravy, ťuknite na ikonu TIME + alebo TIME – na požadované predĺženie alebo skrátenie trvania tepelnej prípravy.

## POUŽÍVANIE

- Teplovzdušná fritéza používa na tepelnú prípravu horúci vzduch a vyžarované teplo.

### Predhrievanie

Niektoré funkcie tepelnej prípravy majú zabudovanú funkciu predhrievania. Keď zvolíte jednu z týchto funkcií, na displeji sa počas predhrievania spotrebiča zobrazí „PrE“. Po 3 minútach začne časovač tepelnej prípravy odpočítavať čas. Počas predhrievania spotrebiča nie je možné nastaviť čas a teplotu tepelnej prípravy.

### Tepelná príprava

1. Vyberte košík.
2. Zapekací tanier vložte do košíka.
3. Do košíka na tepelnú prípravu vložte požadované jedlo. Košík nadmerne neplňte a ponechajte dost miesta na cirkuláciu horúceho vzduchu medzi kúsками jedla.
4. Košík zasunite do hlavnej časti teplovzdušnej fritézy; musí v správnej polohe kliknúť a musí byť zároveň s hlavnou časťou teplovzdušnej fritézy. Teplovzdušná fritéza nebude s nesprávne vloženým košíkom fungovať.
5. Po správnom vložení koša sa rozsvieti ovládací panel.
6. Vyberte požadovanú prednastavenú funkciu.
7. Podľa potreby upravte čas alebo teplotu varenia (viď Úprava času alebo teploty varenia).
8. Klepnutím na ikonu (Dl) začnete varenie.
  - Tepelnú prípravu môžete kedykoľvek zastaviť ťuknutím na ikonu (Dl).
9. Po uplynutí času tepelnej prípravy časovač jedenkrát pípne a jednotka sa vypne.
10. Vysuňte košík z hlavnej časti a skontrolujte, či je jedlo hotové.
11. Košík položte na izolovanú podložku.

### Poznámky

- Pri vyberaní držte košík vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vytečeniu.
- 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.

## Pripomenutie pretrasenia

Na zaistenie rovnomernej prípravy pokrmu treba niektorými potravinami počas varenia zatriasť alebo ich otočiť. Niektoré z prednastavených programov majú funkciu pripomienky pretrasenia. Keď je funkcia pripomienky aktívna, fritéza zapípa a ikona **SHAKE** začne blikať. Opatrne vyberte kôš a jemne ním zatrasť alebo použite kliešte na otočenie potravín.

## Poznámka

Ak kôš nevyberiete a jedlom nezatrasiete, ikona **SHAKE** zostane svietiť.

## 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 nevyteká 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<br>° C | Čas<br>(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           |                                                                                                           |
| 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<br>° C | Čas<br>(minúty) | Poznámky                                                                                                  |



| Jedlo (čerstvé)     | 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. franek).

 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.
- Trzymaj się z dala od otworów wentylacyjnych urządzenia, ponieważ wydobywające się z nich powietrze może być gorące.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

---

## CZĘŚCI

- |                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| 1. Dotykowe elementy sterujące i wyświetlacz | 4. Kosz    |
| 2. Korpus                                    | 5. Uchwyty |
| 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.

#### 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                                                                                                                                                                         |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Funkcje gotowania                                                                                                                                                              |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Wstępnie ustawione funkcje                                                                                                                                                     |
| TEMP – +                                                                          | Służy do regulacji temperatury gotowania w połączeniu z przyciskami – lub +.                                                                                                   |
| TIME – +                                                                          | Służy do regulacji czasu gotowania w połączeniu z przyciskami – lub +.                                                                                                         |
|  | Wyświetlacz czasu/temperatury                                                                                                                                                  |
| SHAKE                                                                             | Wskaźnik SHAKE zaświeci się, gdy cykl gotowania osiągnie połowę. Daje to możliwość potrząśnięcia lub obrócenia żywności w urządzeniu, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie |
|  | Naciśnij, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnij w dowolnym momencie procesu gotowania, aby wstrzymać gotowanie.                                                                    |

## 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) | Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy |
|---------|------------------------|-------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| DEFAULT | DOMYŚLNA               | 15                            | 180                       | Tak                                   |
| AIRFRY  | SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE | 18                            | 200                       | Tak                                   |
| BAKE    | PIECZENIE CIASTA       | 20                            | 160                       | Nie                                   |
| ROAST   | PIECZENIE MIĘSA        | 10                            | 200                       | Tak                                   |
| GRILL   | GRILL                  | 20                            | 195                       | Tak                                   |
| REHEAT  | ODGRZEWANIE            | 4                             | 175                       | Nie                                   |

| Funkcja |         | Domyślny czas pieczenia (min) | Domyślna temperatura (°C) | Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy |
|---------|---------|-------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| FRIES   | FRYTKI  | 22                            | 200                       | Tak                                   |
| CHICKEN | KURCZAK | 20                            | 190                       | Tak                                   |
| STEAK   | STEK    | 10                            | 200                       | Tak                                   |
| VEG     | WARZYWA | 10                            | 180                       | Tak                                   |
| FISH    | RYBA    | 10                            | 190                       | Tak                                   |

## USTAWIANIE CZASU LUB TEMPERATURY PIECZENIA

- Po wybraniużądanego trybu gotowania dotknij ikon TEMP + lub TEMP -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania.
- Aby dostosować czas gotowania, dotknij ikon TIME + lub TIME - w celu wydłużenia lub skrócenia czasu gotowania.

## ZASTOSOWANIE

- Frytkownica powietrzna wykorzystuje do pieczenia gorące powietrze i ciepło promieniowania.

### Wstępne podgrzanie

Niektóre funkcje gotowania mają wbudowaną funkcję nagrzewania. Po wybraniu jednej z tych funkcji na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PrE”, gdy urządzenie będzie się nagrzewać. Po upływie 3 minut minutnik rozpocznie odliczanie. Podczas nagrzewania nie można regulować czasu ani temperatury gotowania.

### Pieczenie

- Wyjmij kosz.
  - Umieść blachę do pieczenia wewnątrz kosza.
  - Umieść produkt w koszu do pieczenia. Nie należy przepelniać kosza, aby pozostawić miejsce na cyrkulację gorącego powietrza pomiędzy kawałkami produktu.
  - Wsuń kosz z powrotem w korpus frytownicy powietrznej, upewniając się, że zatrzasknął się na swoim miejscu i jest równo umieszczony w korpusie frytownicy powietrznej powietrznej. Frytkownica powietrzna nie będzie działać, jeśli kosz nie będzie prawidłowo włożony.
  - Po prawidłowym włożeniu kosza, panel sterowania zostanie podświetlony.
  - Wybierz żądaną zaprogramowaną funkcję.
  - W razie potrzeby dokonać ewentualnych korekt czasu lub temperatury gotowania (patrz Regulacja czasu lub temperatury gotowania).
  - Dotknij ikonę (▶), aby rozpocząć gotowanie.
- Aby przerwać pieczenie w dowolnym momencie, należy dotknąć ikony (⏏).
  - Po upływie czasu gotowania minutnik wyemituje jeden sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłączy.
  - Wysuń kosz z korpusu i sprawdź, czy jedzenie jest upieczone.
  - Umieść kosz na izolowanej macie.

### Uwagi

- Podczas wyjmowania trzymaj kosz równo, aby uniknąć wycieków.
- 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.



### Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy

Aby zapewnić równomierne gotowanie, niektóre potrawy wymagają potrząsania lub obracania podczas gotowania. Niektóre z wbudowanych ustawień zawierają przypomnienie. Frytkownica wyda sygnał dźwiękowy i ikona **SHAKE** będzie migać, gdy przypomnienie jest aktywne. Ostrożnie wyjmij kosz i delikatnie potrząśnij nim lub użyj szczyptec, aby obrócić jedzenie.

### Uwaga

Jeśli nie wyjmiesz koszyka i nie potrząśniesz potrawą, ikona **SHAKE** pozostanie zapalona.

## CZASY PRZYZRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- 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 wyciekać czysty sos.
- Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnij wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

| Produkty (świeże)                  | Temperatura °C | Czas (minuty) | Uwagi                                                                                  |
|------------------------------------|----------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Chipsy                             | 200            | 15-20         | Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą                                      |
| Łódeczki ziemniaczane              | 200            | 15-20         | Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą                                      |
| Łódeczki ze słodkich ziemniaków    | 200            | 15-20         | Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą                                      |
| Ziemniaki w mundurkach             | 180            | 30-40         | Aby uzyskać chrupiącą skórkę, posmaruj oliwą                                           |
| Pieczone ziemniaki                 | 180            | 25-35         | Oplucz, osusz, oprósz 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. |
| Pierś z kurczaka                   | 180            | 15-20         |                                                                                        |
| Udka z kurczaka                    | 180            | 25-30         | Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw                           |
| Skrzydła 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, proslijedite 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.
- Nemojte stajati u blizini otvora za zrak na uređaju jer zrak koji iz njih izlazi može biti vruć.

### 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. Obezbjedite 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.

### 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                                                                                                                                                       |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Funkcije kuhanja                                                                                                                                                           |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Unaprijed postavljene funkcije                                                                                                                                             |
| TEMP – +                                                                          | Koristi se za podešavanje temperature kuhanja zajedno s gumbima – ili +.                                                                                                   |
| TIME – +                                                                          | Koristi se za podešavanje vremena kuhanja zajedno s gumbima – ili +.                                                                                                       |
| 88:88                                                                             | Prikaz vremena/temperature                                                                                                                                                 |
| SHAKE                                                                             | Indikator Shake će zasvijetliti kada ciklus kuhanja dođe do polovice. To vam daje mogućnost da protresete ili okrenete hranu u uređaju, što osigurava ravnomjerno kuhanje. |
|  | Pritisnite za početak kuhanja. Pritisnite u bilo kojem trenutku kuhanja ako želite pauzirati.                                                                              |

## 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) | Podsjetnik za protresanje |
|----------|-------------------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| DEFAULT  | ZADANO            | 15                                  | 180                     | Da                        |
| AIRFRY   | VRUĆI ZRAK        | 18                                  | 200                     | Da                        |
| BAKE     | PEČENJE (TIJESTO) | 20                                  | 160                     | Ne                        |
| ROAST    | PEČENJE           | 10                                  | 200                     | Da                        |
| GRILL    | GRILL             | 20                                  | 195                     | Da                        |
| REHEAT   | PODGRIJAVANJE     | 4                                   | 175                     | Ne                        |
| FRIES    | POMFRIT           | 22                                  | 200                     | Da                        |
| CHICKEN  | PILETINA          | 20                                  | 190                     | Da                        |
| STEAK    | ODREZAK           | 10                                  | 200                     | Da                        |
| VEG      | POVRĆE            | 10                                  | 180                     | Da                        |
| FISH     | RIBA              | 10                                  | 190                     | Da                        |



---

## PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA ILI TEMPERATURE

1. Kada odaberete željeni način kuhanja, dodirnite ikone TEMP + ili TEMP – kako biste povećali ili smanjili temperaturu kuhanja.
2. Kako biste podesili vrijeme kuhanja, dodirnite ikone TIME + ili TIME – kako biste povećali ili smanjili vrijeme kuhanja.

---

## UPORABA

- Friteza na vrući zrak koristi vrući zrak i isijavanje topline za pečenje.

### Predgrijavanje

Neke funkcije kuhanja imaju ugrađenu postavku zagrijavanja. Kada odaberete jednu od ovih funkcija, na zaslonu će se pojaviti "PrE" dok se uređaj zagrijava. Nakon tri minute timer će početi odbrojavati. Dok se uređaj zagrijava nije moguće podešavati vrijeme kuhanja i temperaturu.

### Pečenje

1. Uklonite košaru.
2. Postavite ploču za hrskanje unutar košare.
3. Stavite željenu hranu u košaru za pečenje. Nemojte previše napuniti košaru, kako biste ostavili mjesto za kruženje vrućeg zraka između komada hrane.
4. Kliznim pokretom vratite košaru na kućište friteze na vrući zrak, uvjerite se da je sjela na mjesto uz klik i da je u ravni s kućištem friteze na vrući zrak. Friteza na vrući zrak neće raditi ako košara nije pravilno umetnuta.
5. Nakon što je košara ispravno umetnuta, upravljačka ploča će biti osvijetljena.
6. Odaberite željenu unaprijed postavljenu funkciju.
7. Prema potrebi prilagodite vrijeme ili temperaturu kuhanja (pogledajte Podešavanje vremena ili temperature kuhanja).
8. Dodirnite ikonu (⏏) za početak kuhanja.
- Za zaustavljanje pečenja u bilo kojem trenutku, dodirnite ikonu (⏏).
9. Kada vrijeme kuhanja završi, timer će se jednom oglasiti i uređaj se se isključiti.
10. Kliznim pokretom izvučite košaru iz kućišta i provjerite je li hrana pečena.
11. Stavite košaru na izoliranu podlogu.

### Napomene

- Kada uklanjate košaru, držite je ravno kako biste spriječili curenje.
- 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, izvučite 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.

### Podsjetnik za protresanje

Kako bi se osiguralo ravnomjerno kuhanje, neke je namirnice potrebno protresti ili okretati tijekom kuhanja. Neke od ugrađenih unaprijed postavljenih postavki uključuju podsjetnik. Vaša friteza će se oglasiti zvučnim signalom, a ikona **SHAKE** (potresanje) će treperiti kada je podsjetnik aktivan. Pažljivo uklonite košaru i nježno je protresite ili koristite hvataljke za okretanje hrane.

### Bilješke

Ako ne izvadite košaru i ne protresete hranu, ikona **SHAKE** (potresanje) će ostati svijetli.

## 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, hamburgere, 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<br>°C | Vrijeme<br>(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, zgnječeni 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<br>°C | Vrijeme<br>(min) | Remarks                                                                     |
| Čips od krumpira             | 200               | 15-20            |                                                                             |
| Kriške krumpira              | 200               | 15-20            |                                                                             |
| Pomfrit                      | 200               | 12-20            |                                                                             |
| Pileći medaljoni             | 200               | 6-10             |                                                                             |
| Riblji 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

1. Kad se friteza na vrući zrak ohladila, izvadite košaru iz kućišta friteze na vrući zrak, kako biste je očistili.
  2. Obrišite unutrašnjost kućišta kako biste uklonili mrvice ili ostatke hrane, ali NEMOJTE brisati grijače na gornjem dijelu.
  3. Izvadite ploču za hrskanje iz košare.
  4. 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.
- Ne približujte se zračnikom naprave, ker je lahko zrak, ki prihaja iz njih, vroč.

## 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.

### Za odstranjevanje košare iz ohišja

1. Pridržite zgornji del ohišja.
2. Primite 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                                                                                                                                      |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Funkcije za pripravo                                                                                                                              |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Prednastavljene funkcije                                                                                                                          |
| TEMP – +                                                                          | Uporablja se za nastavljanje temperature priprave v povezavi s tipkama – in +.                                                                    |
| TIME – +                                                                          | Uporablja se za nastavljanje časa priprave v povezavi s tipkama – in +.                                                                           |
| 88:88                                                                             | Prikaz časa/temperature                                                                                                                           |
| SHAKE                                                                             | Lučka Shake zasveti, ko priprava doseže polovico. Takrat lahko hrano v napravi pretresete ali obrnete, kar pomaga zagotoviti enakomerno pripravo. |
|  | Pritisnite, da začnete pripravo. Pritisnite kadar koli med pripravo, da jo začasno ustavite.                                                      |

## 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) | Opomnik za tresenje |
|----------|---------------|-------------------------------|---------------------------|---------------------|
| DEFAULT  | PRIVZETO      | 15                            | 180                       | Da                  |
| AIRFRY   | ZRAČNO CVRTJE | 18                            | 200                       | Da                  |
| BAKE     | PEKA          | 20                            | 160                       | Ne                  |
| ROAST    | PEČENKA       | 10                            | 200                       | Da                  |
| GRILL    | ŽAR           | 20                            | 195                       | Da                  |
| REHEAT   | POGREVANJE    | 4                             | 175                       | Ne                  |



| Funkcija |            | Privzeti čas kuhanja (minute) | Privzeta temperatura (°C) | Opomnik za tresenje |
|----------|------------|-------------------------------|---------------------------|---------------------|
| FRIES    | KROMPIRČEK | 22                            | 200                       | Da                  |
| CHICKEN  | PIŠČANEC   | 20                            | 190                       | Da                  |
| STEAK    | ZREZEK     | 10                            | 200                       | Da                  |
| VEG      | ZELENJAVA  | 10                            | 180                       | Da                  |
| FISH     | RIBE       | 10                            | 190                       | Da                  |

## PRILAGAJANJE ČASA KUHANJA ALI TEMPERATURE

1. Ko izberete želeni način priprave, pritisnite ikoni TEMP + ali TEMP – za zvišanje ali znižanje temperature priprave po svojih željah.
2. Čas priprave nastavite tako, da pritisnete ikoni TEMP + ali TEMP – podaljšanje ali skrajšanje časa priprave po svojih željah.

## UPORABA

- Vaš cvrtnik na zrak za kuhanje uporablja vroč zrak in sevano toploto.

### Predhodno ogrevanje

Nekatere funkcije priprave imajo vgrajeno funkcijo predgrevanja. Ko izberete katero od teh funkcij, se na prikazovalniku med predgrevanjem naprave prikaže »PrE«. Po 3 minutah začne časovnik priprave odšteti. Čas in temperature priprave ne morete spreminjati med predgrevanjem naprave.

### Kuhanje

1. Odstranite košaro.
2. Pladenj za pečenje namestite znotraj košare.
3. Želena hrano vstavite v košaro za kuhanje. Ne prenapolnite košare, s čimer omogočite prostor, da lahko vroč zrak kroži med kosi hrane.
4. Košaro potisnite nazaj v ohišje cvrtnika na zrak, pri čemer pazite, da zaskoči na mesto in se pravilno prilaga znotraj ohišja vašega cvrtnika na zrak. Vaš cvrtnik na zrak ne bo deloval, če košara ni pravilno vstavljena.
5. Ko je košara pravilno vstavljena bo nadzorna plošča osvetljena.
6. Izberite želeno prednastavljeno funkcijo.
7. Po potrebi prilagodite čas kuhanja ali temperaturo (glejte Prilaganje časa ali temperature kuhanja).
8. Za začetek kuhanja se dotaknite ikone (▶).
- Za zaustavitev kuhanja v katerem koli trenutku se dotaknite ikone (▶).
9. Ko se čas priprave izteče, bo časovnik enkrat zapiskal in naprava se bo izklopila.
10. Košaro odstranite iz ohišja in preverite, ali je hrana kuhana.
11. Košaro določite na izolirano podlogo.

### Opombe

- Pri odstranjevanju naj bo košara vodoravna, da preprečite puščanje.
- Za odstranjevanje hrane iz košare priporočamo uporabo prijemalek. 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.



### Opomnik za tresenje

Da zagotovite enakomerno kuhanje, morate nekatera živila med kuhanjem stresati ali obračati. Nekatere vgrajene prednastavitve vključujejo opomnik. Ko je opomnik aktiven, bo vaš cvrtnik piskal in ikona **SHAKE** (tresenje) utripala. Previdno odstranite košaro in jo nežno pretresite ali uporabite klešče za obračanje hrane.

### Opombe

Če ne odstranite košare in ne pretresete hrane, bo ikona **SHAKE** (tresenje) ostala prižgana.

---

## 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 krhliji          | 200            | 15-20        | Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite                                        |
| Krhliji sladkega krompirja   | 200            | 15-20        | Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite                                        |
| Neolupljen krompir           | 180            | 30-40        | Za hrustljavo 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, pribli. 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<br>°C | Čas<br>(minute) | Remarks |
|---------------------|-------------------|-----------------|---------|
| Čips                | 200               | 15-20           |         |
| Krompirjevi krhlji  | 200               | 15-20           |         |
| Krompirček          | 200               | 12-20           |         |
| Piščančji 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

- Zunanost 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 ασφαλείας, 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.
- Φροντίστε να διατηρείτε απόσταση από τα ανοίγματα αερισμού της συσκευής, καθώς ο αέρας που εξέρχεται από αυτά μπορεί να είναι καυτός.

## 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.

### 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                                                                                                                                                                                   |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Λειτουργίες μαγειρέματος                                                                                                                                                                                      |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Προκαθορισμένες λειτουργίες                                                                                                                                                                                   |
| TEMP – +                                                                            | Χρησιμοποιείται για την προσαρμογή της θερμοκρασίας μαγειρέματος σε συνδυασμό με τα κουμπιά – ή +.                                                                                                            |
| TIME – +                                                                            | Χρησιμοποιείται για την προσαρμογή του χρόνου μαγειρέματος σε συνδυασμό με τα κουμπιά – ή +.                                                                                                                  |
|  | Ένδειξη χρόνου/Θερμοκρασίας                                                                                                                                                                                   |
| SHAKE                                                                               | Η ενδεικτική λυχνία Shake θα ανάψει όταν ο κύκλος μαγειρέματος φθάσει στη μέση. Αυτό σας δίνει την ευκαιρία να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό στη συσκευή, ώστε να διασφαλιστεί το ομοιόμορφο μαγείρεμα. |
|  | Πατήστε για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Πατήστε σε οποιοδήποτε σημείο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να το σταματήσετε προσωρινά.                                                                     |

## ΠΡΟΡΥΘΙΣΜΕΝΕΣ 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) | Υπενθύμιση κουνήματος |
|------------|-------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| DEFAULT    | ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ        | 15                                         | 180                            | Ναι                   |
| AIRFRY     | ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ | 18                                         | 200                            | Ναι                   |
| BAKE       | ΨΗΣΙΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ    | 20                                         | 160                            | Όχι                   |
| ROAST      | ΨΗΤΟ              | 10                                         | 200                            | Ναι                   |
| GRILL      | ΓΚΡΙΛ             | 20                                         | 195                            | Ναι                   |
| REHEAT     | ΖΕΣΤΑΜΑ           | 4                                          | 175                            | Όχι                   |
| FRIES      | ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ | 22                                         | 200                            | Ναι                   |
| CHICKEN    | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ         | 20                                         | 190                            | Ναι                   |
| STEAK      | ΜΠΡΙΖΟΛΑ          | 10                                         | 200                            | Ναι                   |
| VEG        | ΛΑΧΑΝΙΚΑ          | 10                                         | 180                            | Ναι                   |
| FISH       | ΨΑΡΙ              | 10                                         | 190                            | Ναι                   |

## ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ Η ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Αφού έχετε επιλέξει τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος, πατήστε τα εικονίδια TEMP + ή TEMP – για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.
- Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε τα εικονίδια TIME + ή TIME – για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.

## ΧΡΗΣΗ

- Η φριτέζα αέρα χρησιμοποιεί θερμό αέρα και θερμότητα ακτινοβολίας για μαγείρεμα.

### Προθέρμανση

Ορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος έχουν ενσωματωμένη δυνατότητα για ζέσταμα. Αν επιλέξετε μία από αυτές τις λειτουργίες, θα εμφανίζεται το «PrE» στην οθόνη όταν γίνεται ζέσταμα. Μετά από 3 λεπτά, θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση για τον χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν μπορούν να ρυθμιστούν όταν γίνεται ζέσταμα.

### Μαγείρεμα

- Αφαιρέστε το καλάθι.
  - Τοποθετήστε την πλάκα τραγανίσματος μέσα στο καλάθι.
  - Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα στο καλάθι μαγειρέματος. Μην γεμίζετε το καλάθι υπερβολικά, ώστε να μένει κενός χώρος για την κυκλοφορία του θερμού αέρα ανάμεσα στα τεμάχια του τροφίμου.
  - Σύρετε το καλάθι ξανά μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα, φροντίζοντας να κουμπώσει στη θέση του και να έχει καθίσει επίπεδα μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα. Η φριτέζα αέρα δεν θα λειτουργεί εάν το καλάθι δεν εισαχθεί σωστά.
  - Μόλις το καλάθι τοποθετηθεί σωστά, ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει.
  - Επιλέξτε την επιθυμητή προεπιλεγμένη λειτουργία.
  - Προσαρμόστε το χρόνο ή τη θερμοκρασία μαγειρέματος ανάλογα με τις ανάγκες (βλ. Προσαρμογή του χρόνου ή της θερμοκρασίας μαγειρέματος).
  - Πατήστε το εικονίδιο (▶) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Για να σταματήσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το εικονίδιο (▶).
  - Μόλις ο χρόνος μαγειρέματος παρέλθει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος μία φορά από τον χρονοδιακόπτη και η μονάδα θα απενεργοποιηθεί.

10. Σύρετε το καλάθι έξω από το σώμα και ελέγξτε εάν το τρόφιμο έχει μαγειρευτεί.

11. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια μονωτική βάση.

### Σημειώσεις

- Κατά την αφαίρεση, να κρατάτε το καλάθι ίσιο για να αποφύγετε τυχόν διαρροές.
- Για να αφαιρέσετε το τρόφιμο από το καλάθι, συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε τσιμπίδα. Δεν συστήνεται να αναποδογυρίσετε το καλάθι για να το αδειάσετε, καθώς έτσι θα χυθεί το υπόλειμμα λαδιού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτό 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 φριτέζα αέρα θα απενεργοποιηθεί όταν αφαιρέσετε το καλάθι.
- Η φριτέζα αέρα θα ενεργοποιηθεί ξανά όταν τοποθετήσετε το καλάθι στο σώμα και θα συνεχίσει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος, από το σημείο στο οποίο είχε σταματήσει.

### Υπενθύμιση κουνήματος

Για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο μαγείρεμα, ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ανατάραξη ή περιστροφή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ορισμένες από τις ενσωματωμένες προεπιλογές περιλαμβάνουν μια υπενθύμιση. Η φριτέζα αέρος θα ηχήσει και το εικονίδιο **SHAKE** θα αναβοσβήνει όταν η υπενθύμιση είναι ενεργή. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι και κουνήστε το απαλά ή χρησιμοποιήστε λαβίδα για να γυρίσετε το φαγητό.

### Σημείωση

Εάν δεν αφαιρέσετε το καλάθι και δεν ανακινήσετε το φαγητό, το εικονίδιο **SHAKE** θα παραμείνει αναμμένο.

## ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

| Τροφή (φρέσκια)               | Θερμοκρασία<br>°C | Χρόνος<br>(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                   |



| Τροφή (φρέσκια)       | Θερμοκρασία °C | Χρόνος (λεπτά) | Παρατηρήσεις                                                               |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 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.
- Hagyja szabadon a készülék szellőzői melletti területet, mert a készülékből kiáramló hő forró lehet.

## 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.

### 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                                                                                                                                                                                            |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                 | Sütési funkciók                                                                                                                                                                                  |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                   | Előre beállított funkciók                                                                                                                                                                        |
| TEMP – +                                                                           | A sütési hőmérséklet beállítására használt a – vagy + gombokkal együtt.                                                                                                                          |
| TIME – +                                                                           | A sütési idő beállítására használt a – vagy + gombokkal együtt.                                                                                                                                  |
| 88:88                                                                              | Idő/Hőmérséklet-kijelző                                                                                                                                                                          |
| SHAKE                                                                              | A ""Shake"" jelzőfény világítani kezd, amikor a sütési ciklus a feléhez ért. Ekkor lehetősége van felrázni vagy megfordítani az ételt a készülékben, amely segíti az étel egyenletes megsülését. |
|  | Nyomja meg a sütés elindításához. A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg a sütési folyamat bármely pontján.                                                                                        |

## 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) | Rázási/forgatási emlékeztető |
|---------|--------------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| DEFAULT | ALAPÉRTELMEZETT    | 15                                | 180                              | Igen                         |
| AIRFRY  | FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS | 18                                | 200                              | Igen                         |
| BAKE    | SÜTÉS              | 20                                | 160                              | Nem                          |
| ROAST   | HÚSSÜTÉS           | 10                                | 200                              | Igen                         |
| GRILL   | GRILLEZÉS          | 20                                | 195                              | Igen                         |
| REHEAT  | ÚJRAMELEGÍTÉS      | 4                                 | 175                              | Nem                          |



| Funkció |               | Alapértelmezett Főzési Idő (perc) | Alapértelmezett Hőmérséklet (°C) | Rázási/forgatási emlékeztető |
|---------|---------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| FRIES   | SÜLT BURGONYA | 22                                | 200                              | Igen                         |
| CHICKEN | CSIRKE        | 20                                | 190                              | Igen                         |
| STEAK   | HÚSSZELET     | 10                                | 200                              | Igen                         |
| VEG     | ZÖLDSÉG       | 10                                | 180                              | Igen                         |
| FISH    | HAL           | 10                                | 190                              | Igen                         |

## MANUÁLIS FŐZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

- Ha kiválasztotta a kívánt sütési módot, érintse meg a TEMP + vagy a TEMP – ikont a sütési hőmérséklet igény szerinti növeléséhez vagy csökkentéséhez.
- A sütési idő beállításához érintse meg a TIME + vagy a TIME – ikont a sütési idő igény szerinti növeléséhez vagy csökkentéséhez.

## HASZNÁLAT

- A forrólevegős sütő forró levegőt és sugárzó hőt használ a főzéshez.

### Előmelegítés

Egyes sütési módok beépített előmelegítési funkcióval rendelkeznek. Amikor ezen funkciók egyikét választja, a "PrE" jelzés jelenik meg a kijelzőn, amíg a készülék felmelegedik. 3 perc elteltével a sütési időzítő elkezd a visszaszámlálást. Előmelegítés alatt a sütési idő és hőmérséklet nem állítható be.

### Főzés

- Vegye ki a kosarat.
- Helyezze a sütőlemezt a kosárba.
- Helyezze a kívánt ételt a sütőkosárba. Ne tegyen túl sok ételt a kosárba, hogy maradjon hely az ételdarabok között áramló forró levegőnek.
- Csúsztassa vissza a kosarat a forrólevegős sütő szerkezetébe, ügyelve arra, hogy a helyére kattanjon, és egy síkban legyen a sütő szerkezetével. A forrólevegős sütő addig nem működik, amíg a kosár nincs megfelelően behelyezve.
- A kosár megfelelő behelyezése után a vezérlőpanel világít.
- Válassza ki a kívánt előre beállított funkciót.
- Szükség szerint módosítsa a sütési időt vagy a hőmérsékletet (lásd: A főzési idő vagy hőmérséklet beállítása).
- Érintse meg a (▶) ikont a főzés megkezdéséhez.
- A főzés leállításához bármikor a (▶) szimbólumra koppinthat.
- Ha letelt a sütési idő, az időzítő egyszer sípol és a készülék kikapcsol.
- Csúsztassa ki a kosarat a szerkezetből, és ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
- Helyezze a kosarat egy szigetelt alátétre.

### Megjegyzések

- Eltávolításkor tartsa vízszintben a kosarat, hogy elkerülje a tálcán lévő folyadék kifolyását.
- 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 gyűlik 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.

### Rázási/forgatási emlékeztető

Az egyenletes sütés érdekében egyes ételeket sütés közben rázni vagy forgatni kell. Néhány előre beállított funkció tartalmaz egy emlékeztetőt. A forrólevegős sütő hangjelzést ad, és a **SHAKE** ikon villogni fog, ha az emlékeztető aktív. Óvatosan vegye ki a kosarat, és finoman rázza meg, vagy fogóval fordítsa meg az ételt.

### Megjegyzés

Ha nem veszi ki a kosarat és nem rázza meg az ételt, a **SHAKE** ikon világít.

## SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

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

| Étel (friss)                | Hőmérséklet<br>°C | Idő<br>(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                                   |
| Héjában főtt burgonya       | 180               | 30-40         | A ropogós kéreghez kenje meg olajjal                                                                |
| Sültburgonya                | 180               | 25-35         | Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal, örölt rozmaringgal (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         |                                                                                                     |
| Csirke 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<br>°C | Idő<br>(perc) | Megjegyzések                                                                                        |

|                |     |       |  |
|----------------|-----|-------|--|
| Burgonyaszírom | 200 | 15-20 |  |
| Sült krumpli   | 200 | 15-20 |  |
| Hasábburgonya  | 200 | 12-20 |  |
| Csirkefalatkák | 200 | 6-10  |  |
| Halfilé        | 200 | 10-12 |  |
| Halrudacsok    | 180 | 6-10  |  |
| Hagymakarikák  | 180 | 10-15 |  |
| Garnélarák     | 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 KARBANTARTÁS

- 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, duymusal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerdığı 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 kablosunu 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.
- Cihazdaki tüm havalandırma deliklerinden uzak durun, çünkü bunlardan gelen hava sıcak olabilir.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

## BİLEŞENLERİ

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

## 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 kurulum a 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.

### Sepeti gövdeden çıkarmak:

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

## DİJİTAL DOKUNMATİK EKRAN

| SİMGE                                                                             | AÇIKLAMA                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | On/Off (Açma/Kapama)                                                                                                                                                                           |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | Pişirme fonksiyonları                                                                                                                                                                          |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | Önceden ayarlanmış fonksiyonlar                                                                                                                                                                |
| TEMP – +                                                                          | Pişirme sıcaklığını ayarlamak için – veya + düğmeleri ile birlikte kullanılır.                                                                                                                 |
| TIME – +                                                                          | Pişirme süresini ayarlamak için – veya + düğmeleri ile birlikte kullanılır.                                                                                                                    |
|  | Süre/Sıcaklık Göstergesi                                                                                                                                                                       |
| SHAKE                                                                             | Shake (Sallama) göstergesi, pişirme programı yarıya ulaştığında yanacaktır. Bu size yemeğinizi cihazın içinde sallama veya çevirme fırsatı vererek, yiyeceğin eşit pişirilmesine yardımcı olur |
|  | Pişirme işlemi başlatmak için basın. Pişirme işlemi duraklatmak için, pişirme işlemi sırasında herhangi bir anda basın.                                                                        |

## 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) | Sallama Hatırlatıcısı |
|-----------|--------------------|------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| DEFAULT   | VARSAYILAN         | 15                                 | 180                      | Evet                  |
| AIRFRY    | AIRFRY             | 18                                 | 200                      | Evet                  |
| BAKE      | FIRINDA PİŞİRME    | 20                                 | 160                      | Hayır                 |
| ROAST     | KIZARTMA           | 10                                 | 200                      | Evet                  |
| GRILL     | IZGARA             | 20                                 | 195                      | Evet                  |
| REHEAT    | YENİDEN ISITMA     | 4                                  | 175                      | Hayır                 |
| FRIES     | PATATES KIZARTMASI | 22                                 | 200                      | Evet                  |



| Fonksiyon |        | Varsayılan Pişirme Süresi (dakika) | Varsayılan Sıcaklık (°C) | Sallama Hatırlatıcısı |
|-----------|--------|------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| CHICKEN   | TAVUK  | 20                                 | 190                      | Evet                  |
| STEAK     | BİFTEK | 10                                 | 200                      | Evet                  |
| VEG       | SEBZE  | 10                                 | 180                      | Evet                  |
| FISH      | BALIK  | 10                                 | 190                      | Evet                  |

## PIŞIRME SÜRESİNİN VEYA SICAKLIĞIN AYARLANMASI

- İstediğiniz pişirme modunu seçtikten sonra, pişirme sıcaklığını istediğiniz gibi artırmak veya azaltmak için TEMP + veya TEMP – simgelerine dokununuz.
- Pişirme süresini ayarlamak için TIME + veya TIME – simgelerine dokunarak, pişirme süresini istediğiniz gibi artırın veya azaltın.

## KULLANIM

- Air Fryer fritözünüz yemek pişirmek için sıcak hava ve radyan ısı kullanmaktadır.

### Ön Isıtma

Bazı pişirme fonksiyonlarının dahili ön ısıtma özelliği vardır. Bu fonksiyonlardan birini seçtiğinizde, cihaz ön ısıtma yaparken ekranda "PrE" yazısı belirecektir. 3 dakika sonra pişirme zamanlayıcısı geri saymaya başlayacaktır. Cihaz ön ısıtma yaparken, pişirme süresi ve sıcaklığı ayarlanamaz.

### Pişirme

- Sepeti çıkarın.
- Kızartma tepsisini sepetin içine yerleştirin.
- İstediğiniz yiyecekleri pişirme sepetine yerleştirin. Sıcak havanın yiyecek parçaları arasında dolaşmasına alan bırakmak için, sepeti aşırı doldurmayın.
- Sepeti tekrar Air Fryer fritözün gövdesine kaydırın ve bir tık sesiyle yuvasına oturduğundan ve Air Fryer fritöz gövdesi ile aynı hizada olduğundan emin olun. Air Fryer fritözünüz, sepet düzgün bir şekilde yerleştirilmediği takdirde çalışmayacaktır.
- Sepet doğru şekilde yerleştirildikten sonra, kontrol paneli aydınlatılacaktır.
- İstediğiniz ön ayar işlevini seçin.
- Pişirme süresi veya sıcaklığında gerektiği gibi ayarlamalar yapın (bkz. Pişirme süresini veya sıcaklığını ayarlama).
- Pişirmeye başlamak için (Dİ) simgesine dokununuz.
- Pişirme işlemini herhangi bir zamanda durdurmak için (Dİ) simgesine dokununuz.
- Pişirme süresi dolduğunda, zamanlayıcı bir kez bip sesi çıkaracak ve cihaz kapanacaktır.
- Sepeti gövdeden kaydırarak çıkarın ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin.
- Sepetiyalıtlı bir matın üzerine yerleştirin.

### Notlar

- Çıkarırken, sızıntıyı önlemek için sepeti düz tutun.
- Sepetten yiyecekleri çıkarmak için maşa kullanmanızı öneririz. Yağ kalıntısı dışarı akabileceğinden, sepeti ters çevirmenizi önermiyoruz.
- DIKKAT:** 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.



### Sallama Hatırlatıcısı

Eşit pişirmeyi sağlamak için, bazı yiyecekler pişirme sırasında sallanmayı veya dönmeyi gerektirir. Yerleşik hazır ayarlardan bazıları bir anımsatıcı içerir. Hava fritözünüz bip sesi çıkarır ve hatırlatıcı etkin olduğunda **SHAKE** simgesi yanıp söner. Sepeti dikkatlice çıkarın ve hafifçe sallayın veya yiyeceği çevirmek için maşa kullanın.

### Not

Sepeti çıkarıp yiyeceği sallamazsanız, **SHAKE** simgesi yanmaya devam edecektir.

### PIŞIRME 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 matlaşmaya dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

| Yiyecek (taze)             | Sıcaklık<br>°C | Süre<br>(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<br>°C | Süre<br>(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

Darbelerle 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.
- Țineți-l departe de orificiile de ventilație din aparat, deoarece aerul care vine de la acestea poate fi fierbinte.

## EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

---

### COMPONENTE

- |                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| 1. Comenzi tactile și ecran | 4. Cuvă          |
| 2. Corp                     | 5. Mănerul 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 silicon.

### 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                                                                                                                                                                                            |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                 | Funcții pentru gătit                                                                                                                                                                                    |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                   | Funcții prestabilite                                                                                                                                                                                    |
| TEMP – +                                                                           | Folosit pentru reglarea temperaturii de gătire împreună cu butoanele – sau +.                                                                                                                           |
| TIME – +                                                                           | Folosit pentru reglarea timpului de gătire împreună cu butoanele – sau +.                                                                                                                               |
|   | Afișaj timp/temperatură                                                                                                                                                                                 |
| SHAKE                                                                              | Indicatorul Shake se va aprinde atunci când ciclul de gătire a ajuns la jumătate. Acest lucru vă oferă posibilitatea de a amesteca sau întoarce alimentele în aparat, ceea ce asigură o gătire uniformă |
|  | Apăsați pentru a începe gătitul. Apăsați în orice moment în timpul procesului de gătit pentru a întrerupe gătitul.                                                                                      |

## FUNCȚII PRESETATE

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

| Funcție |                    | Timp de preparare implicit (minute) | Temperatură implicită (°C) | Memento Agitare Alimente |
|---------|--------------------|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| DEFAULT | IMPLICIT           | 15                                  | 180                        | Da                       |
| AIRFRY  | GĂTIRE CU AER CALD | 18                                  | 200                        | Da                       |
| BAKE    | COACERE            | 20                                  | 160                        | Nu                       |
| ROAST   | FRIGERE            | 10                                  | 200                        | Da                       |
| GRILL   | GRĂTAR             | 20                                  | 195                        | Da                       |



| Funcție |                 | Temp de preparare<br>implicit (minute) | Temperatură implicită<br>(°C) | Memento<br>Agitare<br>Alimente |
|---------|-----------------|----------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| REHEAT  | REÎNCĂLZIRE     | 4                                      | 175                           | Nu                             |
| FRIES   | CARTOFI PRĂJIȚI | 22                                     | 200                           | Da                             |
| CHICKEN | PUI             | 20                                     | 190                           | Da                             |
| STEAK   | FRIPTURĂ        | 10                                     | 200                           | Da                             |
| VEG     | LEGUME          | 10                                     | 180                           | Da                             |
| FISH    | PEȘTE           | 10                                     | 190                           | Da                             |

## REGLAREA TIMPULUI DE PREPARARE SAU A TEMPERATURII

1. După ce ați selectat modul de gătire dorit, atingeți pictogramele TEMP + sau TEMP – pentru a crește sau a reduce temperatura de gătit după cum doriți.
2. Pentru a regla timpul de gătire, atingeți pictogramele TIME + sau TIME – pentru a mări sau micșora timpul de gătire după cum doriți.

## UTILIZARE

- Friteuza utilizează aer cald și căldură radiantă pentru a găti.

### Preîncălzire

Unele funcții de gătire au o funcție de preîncălzire încorporată. Atunci când selectați una dintre aceste funcții, „PrE” va apărea pe afișaj în timp ce aparatul se preîncălzește. După 3 minute, temporizatorul de gătire va începe numărătoarea inversă. Timpul de gătire și temperatura nu sunt reglabile în timp ce aparatul se preîncălzește.

### Preparare

1. Scoateți coșul.
2. Așezați tava pentru prăjit în interiorul cuvei.
3. Așezați alimentele dorite în cuvă. Nu o umpleți prea mult încât să lăsați spațiu pentru ca aerul cald să circule între bucățile de alimente.
4. Glisați cuva înapoi în corpul friteuzei, asigurându-vă că aceasta se fixează și se așează la același nivel cu corpul friteuzei. Friteuza nu va funcționa decât dacă cuva este introdusă corect.
5. Odată ce cuva a fost introdusă corect, ecranul de comenzi se va ilumina.
6. Selectați funcția presetată dorită.
7. Faceți orice ajustări ale timpului sau temperaturii de gătire, după cum este necesar (consultați secțiunea Ajustarea timpului sau a temperaturii de gătire).
8. Atingeți pictograma (▶) pentru a începe preparatul alimentelor.
- Pentru a opri prepararea în orice moment, atingeți pictograma (▶).
9. Odată ce timpul de gătire a expirat, temporizatorul va emite o dată un semnal sonor și unitatea se va opri.
10. Glisați cuva în afara corpului și verificați dacă alimentele sunt gătite.
11. Așezați cuva pe un suport termoizolant.

### Notă

- Atunci când scoateți, mențineți coșul la nivel pentru a evita scurgerile.
- 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.

### Memento Agitare Alimente

Pentru a asigura o gătire uniformă, unele alimente necesită agitare sau întoarcere în timpul gătirii. Unele dintre presetările încorporate includ un memento. Friteuza dvs. va emite un semnal sonor și pictograma **SHAKE** va clipi când memento-ul este activ. Scoateți cuva cu grijă și agitați-o ușor sau folosiți clești pentru a întoarce alimentele.

### Notă

Dacă nu scoateți cuva și nu agitați alimentele, pictograma **SHAKE** va rămâne aprinsă.

## 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                                                               |
| 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 cârnaț               | 200            | 13-15         | Se unge cu ulei, se azonează                                                                             |
| Pachețele de primăvară          | 200            | 8-10          |                                                                                                          |
| Brioșe                          | 180            | 15-18         |                                                                                                          |



| Alimente (congelate)       | Temperatură<br>°C | Timp<br>(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 frământare 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. Uscați-le bine înainte de a le introduce din nou în corpul friteuzei.
- Cuvă 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.
- Не се доближавайте до вентилационните отвори на уреда, тъй като въздухът, който излиза от тях, може да е горещ.

## 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 стоята 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.

### 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.                                                                                                                                                                                        |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Функции за готвене                                                                                                                                                                                |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Предварително зададени функции                                                                                                                                                                    |
| TEMP – +                                                                            | Използва се за регулиране на температурата на готвене в комбинация с бутоните – или +.                                                                                                            |
| TIME – +                                                                            | Използва се за регулиране на времето на готвене в комбинация с бутоните – или +.                                                                                                                  |
|    | Дисплей за време/температура                                                                                                                                                                      |
| SHAKE                                                                               | Индикаторът Shake ще светне, когато цикълът на готвене е на половина завършен. Това ви дава възможност да разклатите или обърнете храната в уреда, което помага да се осигури равномерно готвене. |
|  | Натиснете , за да започнете готвенето. Натиснете във всеки момент от процеса на готвене, за да спрете готвенето.                                                                                  |

## 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) | Напомняне за разтръскване |
|---------|-----------------|-------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| DEFAULT | СТАНДАРТНО      | 15                                        | 180                              | Да                        |
| AIRFRY  | ГОТВЕНЕ НА ПАРА | 18                                        | 200                              | Да                        |

| Функция |                              | Време за готвене по подразбиране (минути) | Температура по подразбиране (°C) | Напомняне за разтръскване |
|---------|------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| BAKE    | ПЕЧЕНЕ НА НИСКА ТЕМПЕРАТУРА  | 20                                        | 160                              | Не                        |
| ROAST   | ПЕЧЕНЕ НА ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА | 10                                        | 200                              | Да                        |
| GRILL   | ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ              | 20                                        | 195                              | Да                        |
| REHEAT  | ПРЕТОПЛЯНЕ                   | 4                                         | 175                              | Не                        |
| FRIES   | КАРТОФКИ                     | 22                                        | 200                              | Да                        |
| CHICKEN | ПИЛЕ                         | 20                                        | 190                              | Да                        |
| STEAK   | ПЪРЖОЛА                      | 10                                        | 200                              | Да                        |
| VEG     | ЗЕЛЕНЧУЦИ                    | 10                                        | 180                              | Да                        |
| FISH    | РИБА                         | 10                                        | 190                              | Да                        |

## НАСТРОЙТЕ ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ ИЛИ ТЕМПЕРАТУРАТА

1. След като изберете желания режим на готвене, докоснете иконите TEMP + или TEMP –, за да увеличите или намалите температурата на готвене както желаете.
2. За да регулирате времето на готвене, докоснете иконите TIME + или TIME –, за да увеличите или намалите времето на готвене както желаете.

## УПОТРЕБА

- Вашият air fryer използва горещ въздух и лъчиста топлина, за да сготви продуктите.

### Предварително загряване

Някои функции за готвене имат вградена функция за предварително загряване. Когато изберете някоя от тези функции, на дисплея ще се появи „PrE“, докато уредът се загрява предварително. След 3 минути таймерът за готвене ще започне да отброява. Времето и температурата на готвене не могат да се регулират, докато уредът е в режим на предварително загряване.

### Готвене

1. Извадете кошницата.
  2. Поставете плочата за препичане в кошницата.
  3. Поставете желаната храна в кошницата за готвене. Не препълвайте кошницата, за да оставите място за циркулация на горещия въздух между парчетата храна.
  4. Плъзнете кошницата обратно в корпуса на air fryer, като се уверите, че шраква на място и стои стабилно в корпуса на Вашия air fryer. Вашият air fryer няма да работи, ако кошницата не е правилно поставена.
  5. След като кошницата бъде поставена правилно, контролният панел ще светне.
  6. Изберете желаната предварително зададена функция.
  7. Направете всякакви корекции на времето или температурата за готвене спрямо необходимостта (вижте Регулиране на времето за готвене или температурата).
  8. Докоснете иконата (⏻), за да започне готвенето.
- За да спрете готвенето по всяко време, докоснете иконата (⏻).
9. След изтичане на времето на готвене таймерът ще издаде еднократен звуков сигнал и уредът ще се изключи.



10. Извадете кошницата от корпуса и проверете дали храната е сготвена.

11. Поставете кошницата на термоустойчива подложка.

#### **Забележки**

- Когато изваждате кошницата, дръжте я хоризонтално, за да избегнете изтичане.
- 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.

#### **Напомняне за разтръскван**

За да се осигури равномерно готвене, някои храни изискват разклащане или обръщане по време на готвене. Някои от вградените предварителни настройки включват напомняне. Вашият фритюрник с въздух ще издаде звуков сигнал и иконата **SHAKE** ще мига, когато напомнянето е активно.

Внимателно извадете кошницата и нежно я разклатете или използвайте щипки, за да обърнете храната.

#### **Забележка**

Ако не извадите кошницата и не разклатите храната, иконата **SHAKE** ще остане да свети.

---

### **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<br>°C | Време<br>(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                                           |
| 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 1-2cm, 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                        |

| Продукт (пресен) | Температура<br>°C | Време<br>(минути) | Забележки                                                                |
|------------------|-------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>°C | Време<br>(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 на безпечній відстані від вентиляційних отворів у приладі, оскільки повітря, що з них виходить, може бути гарячим.

**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

- Знімні 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.

### 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.                                                                                                                                                                          |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                  | Функції приготування                                                                                                                                                                  |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                    | Попередньо налаштовані функції                                                                                                                                                        |
| TEMP – +                                                                            | Використовується для регулювання температури приготування разом із кнопками «–» або «+».                                                                                              |
| TIME – +                                                                            | Використовується для налаштування часу приготування разом із кнопками «–» або «+».                                                                                                    |
| 88:88                                                                               | Відображення значення часу/температури                                                                                                                                                |
| SHAKE                                                                               | Індикатор Shake засвітиться, коли цикл приготування дійде до середини. Це дасть вам можливість струснути або перевернути продукти в приладі, щоб забезпечити рівномірне приготування. |
|  | Натисніть, щоб почати приготування. Натисніть у будь-яку мить у процесі приготування, щоб призупинити приготування.                                                                   |

## 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) | Нагадування перевернути або струсити їжу |
|---------|------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|
| DEFAULT | ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ | 15                                         | 180                                  | Так                                      |
| AIRFRY  | АЕРОГРИЛЬ        | 18                                         | 200                                  | Так                                      |
| BAKE    | ЗАПІКАННЯ        | 20                                         | 160                                  | Ні                                       |
| ROAST   | СМАЖЕННЯ         | 10                                         | 200                                  | Так                                      |
| GRILL   | ГРИЛЬ            | 20                                         | 195                                  | Так                                      |
| REHEAT  | ПІДІГРІВАННЯ     | 4                                          | 175                                  | Ні                                       |
| FRIES   | КАРТОПЛЯ ФРІ     | 22                                         | 200                                  | Так                                      |
| CHICKEN | КУРЯТИНА         | 20                                         | 190                                  | Так                                      |
| STEAK   | СТЕЙК            | 10                                         | 200                                  | Так                                      |
| VEG     | ОВОЧІ            | 10                                         | 180                                  | Так                                      |
| FISH    | РИБА             | 10                                         | 190                                  | Так                                      |

## НАЛАШТУВАННЯ ЗНАЧЕНЬ ЧАСУ Й ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

- Після вибору потрібного режиму приготування торкніться значка TEMP + або TEMP –, щоб збільшити або зменшити температуру приготування на свій розсуд.
- Щоб налаштувати час приготування, торкніться значка TIME + або TIME –, щоб збільшити або зменшити час приготування на свій розсуд.

## ВИКОРИСТАННЯ

- Приготування страв в аерофритюрниці відбувається за допомогою гарячого повітря й теплового випромінювання.

### Попереднє нагрівання

Деякі функції приготування мають вбудоване попереднє нагрівання. Якщо ви оберете одну з таких функцій, на дисплеї з'явиться напис «PrE», що світитиметься, поки прилад нагрівається. Через 3 хвилини таймер приготування розпочне відлік. Поки триває попереднє нагрівання приладу, неможливо налаштувати час і температуру приготування.

### Приготування їжі

- Вийміть кошик.
- Уставте пластину для надання хрусткої скоринки в кошик.
- Заповніть кошик продуктами, які бажаєте приготувати. Не переповнюйте кошик: між шматочками продуктів має залишатися простір для циркуляції гарячого повітря.
- Уставте кошик у корпус аерофритюрниці так, щоб він повністю зафіксувався на місці з клацанням. Аерофритюрниця не працюватиме, якщо кошик установлено неправильно.
- Після правильного встановлення кошика панель керування засвітиться.
- Виберіть потрібну попередньо встановлену функцію.
- За потреби відрегулюйте час або температуру приготування (див. Регулювання часу або температури).
- Торкніться значка (▶), щоб почати приготування їжі.
- Приготування можна зупинити будь-якої миті, торкнувшись значка (▶).
- Після закінчення часу приготування пролунає один звуковий сигнал таймера, після чого пристрій вимкнеться.
- Вийміть кошик із корпусу й переконайтеся, що страва готова.
- Розташуйте кошик на теплоізоляційній підставці.



### Примітки

- Коли виймаєте кошик, тримайте його рівно, щоб уникнути розливання.
- 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 пластини 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 увімкнеться й автоматично відновить цикл приготування з того етапу, на якому він зупинився.

### Нагадування перевернути або струсити їжу

Щоб забезпечити рівномірне приготування, деякі продукти потрібно струшувати або перевертати під час приготування. Деякі з вбудованих пресетів містять нагадування. Коли нагадування активне, ваша аерофритюрниця подасть звуковий сигнал, а піктограма **SHAKE** (СТРУШУВАННЯ) почне блимати. Обережно вийміть кошик і обережно струсіть його або використовуйте щипці, щоб перевернути продукти.

### Примітки

Якщо ви не виймете кошик і не потрясете продукти, значок **SHAKE** (СТРУШУВАННЯ) світитиметься.

## ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Орієнтовні значення.
- Перевертіть 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                                        |



| Продукти (свіжі)      | Температура °C | Час (хвилини) | Примітки                  |
|-----------------------|----------------|---------------|---------------------------|
| 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 للثقب أو لأعطال.
- رُجى الابتعاد عن أي فتحات تهوية في الجهاز لأن الهواء الذي ينبعث منها قد يكون ساخناً.

## 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 للنفك 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.

#### 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

| الايقونة                                                                          | الوصف                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | تشغيل/إيقاف                                                                                                                                       |
| AIRFRY, BAKE, ROAST, GRILL, REHEAT                                                | وظائف الطهي                                                                                                                                       |
| FRIES, CHICKEN, STEAK, VEG, FISH                                                  | الوظائف المضبوطة مسبقاً                                                                                                                           |
| TEMP – +                                                                          | + يُستخدم لضبط درجة حرارة الطهي بالتزامن مع الأزرار – أو                                                                                          |
| TIME – +                                                                          | + يُستخدم لضبط زمن الطهي بالتزامن مع الأزرار – أو                                                                                                 |
| 88:88                                                                             | عرض الوقت/درجة الحرارة                                                                                                                            |
| SHAKE                                                                             | عندما تصل دورة الطهي إلى منتصف الزمن Shake سيضيء مؤشر المحدد. ويمكنك ذلك الفرصة لرج الطعام أو تقلبيه في الجهاز، مما يساعد على ضمان الطهي المتساوي |
|  | يُرجى الضغط لبداية الطهي. يمكنك الضغط في أي وقت أثناء عملية الطهي لإيقاف الطهي مؤقتاً                                                             |

#### الوظائف المضبوطة مسبقاً

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°) | تذكير القيام بالرج |
|---------|--------------------------------|------------------------------|--------------------|
| DEFAULT | 15                             | 180                          | نعم                |
| AIRFRY  | 18                             | 200                          | نعم                |
| BAKE    | 20                             | 160                          | ا                  |
| ROAST   | 10                             | 200                          | نعم                |
| GRILL   | 20                             | 195                          | نعم                |
| REHEAT  | 4                              | 175                          | ا                  |
| FRIES   | 22                             | 200                          | نعم                |
| CHICKEN | 20                             | 190                          | نعم                |
| STEAK   | 10                             | 200                          | نعم                |
| VEG     | 10                             | 180                          | نعم                |
| FISH    | 10                             | 190                          | نعم                |

## ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة

1. بمجرد تحديد وضع الطهي المطلوب، انقر على أيقونة  $TEMP +$  أو  $TEMP -$  لزيادة أو تقليل درجة حرارة عملية الطهي حسب رغبتك.
2. لضبط زمن الطهي، اضغط على أيقونة  $TIME +$  أو  $TIME -$  لزيادة زمن الطهي أو تقليله حسب رغبتك.

## التسخين المسبق

تتضمن بعض وظائف الطهي ميزة التسخين المسبق المدمجة. وعند تحديد إحدى هذه الوظائف، ستظهر كلمة "Pre" على الشاشة أثناء قيام الجهاز بالتسخين المسبق. بعد 3 دقائق، وسيبدأ مؤقت الطهي في العد التنازلي. ولا يمكن ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة أثناء قيام الجهاز بالتسخين المسبق.

## الطهي

1. يُرجى إخراج السلة.
2. بوضع طبق القرمشة داخل السلة.
3. يُرجى وضع الطعام المطلوب في سلة الطهي. لا ينبغي ملء السلة أكثر من اللازم، لترك مساحة للهواء الساخن للدوران بين قطع الطعام.
4. عليك دفع السلة مرة أخرى إلى جسم المقلاة الهوائية، والتأكد من استقرارها في مكانها واستقرارها داخل جسم المقلاة الهوائية. لن تعمل المقلاة الهوائية ما لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.
5. بمجرد إدخال السلة بشكل صحيح، ستضيء لوحة التحكم.
6. يُرجى تحديد الوظيفة المطلوبة من الضبط المسبق.
7. يمكن إجراء أي تعديلات على وقت الطهي أو درجة الحرارة حسب الطلب (يُرجى الاطلاع على ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة).
8. يُرجى الضغط على أيقونة (⏏) لبدء الطهي.
- لإيقاف الطهي في أي وقت انقر على أيقونة (⏏).
9. بمجرد انقضاء زمن الطهي، سيصدر المؤقت صفيرًا مرة واحدة وسيتم إيقاف تشغيل الوحدة.
10. يُرجى إخراج السلة من جسم الجهاز والتحقق من نضج الطعام.
11. توضع السلة على مفرش أطباق معزول.

## ملاحظات

- عند إخراج السلة، يجب الحفاظ عليها في وضع مستو لتجنب الانسكاب.
- لإخراج الطعام من السلة، نوصي باستخدام الملقط. لا نوصي بقلب السلة رأسًا 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 تمامًا.
- سيتم إيقاف تشغيل المقلاة الهوائية عند إخراج السلة.
- ستعمل المقلاة الهوائية مرة أخرى عندما يتم إعادة وضع السلة بجسم الجهاز وستستأنف دورة الطهي تلقائيًا من الموضع الذي توقفت فيه.

## تذكير القيام بالرج

لضمان الطهي المتجانس، تتطلب بعض الأطعمة الرج أو التقلب أثناء الطهي. وتتضمن بعض الإعدادات المسبقة المضمنة تذكيرًا بذلك. حيث ستصدر المقلاة الهوائية صفيرًا وسيومض أيقونة الرج SHAKE عندما يكون التذكير نشطًا. يُرجى رفع السلة بحذر ورجها برفق، أو استخدام الملقط لتقلب الطعام.

## ملاحظة

إذا لم يتم رفع السلة ورج الطعام، فستظل أيقونة الرج SHAKE مضاءة.

## أوقات الطهي اليدوي وسلامة الطعام

- للاستخدام فقط كدليل إرشادي.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة.
- قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نازف.
- 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 مماثلة تقريبًا. 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                                                                      |
| لفائف السجق                          | 200             | 13-15            | ُدهن بالزيت، وتُتبّل                                                                      |
| سبرينغ 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 والزيوت، 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.





T22-9003785