

INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER
BEDIENUNGSANLEITUNG
HEISSLUFTFRITTEUSE
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОГРИЛЬ
INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
UPUTSTVO ZA UPOTREBU
FRITEZA ZA PRŽENJE VRELIM
VAZDUHOM
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ
MODE D'EMPLOI
FRITEUSE À AIR
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ

NÁVOD K OBSLUZE
VZDUCHOVÁ FRITÉZA
MANUAL DE UTILIZARE
APARAT DE PRĂJIRE CU AER
NÁVOD NA POUŽÍVANIE
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
MANUALE ISTRUZIONI
FRIGGITRICE AD ARIA
PRIROČNIK Z NAVODILI
CVRTNIK NA VROČ ZRAK
GEBRUIKERSHANDLEIDING
AIRFRYER
BRUKSANVISNING
LUFTFRITÖS
MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA
ПАЙДАЛАНУ НҲҚАУЛЫҒЫ
АУАМЕН ҚҰЫРҒЫШ



| | | |
|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| ENGLISH PAGE 2 | УКРАЇНСЬКА СТР. 22 | ITALIANO PAGINA 43 |
| DEUTSCH SEITE 5 | FRANÇAIS PAGE 26 | SLOVENŠČINA STRANI 47 |
| РУССКИЙ СТР. 8 | ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΕΛΙΔΑ 30 | NEDERLANDS PAGINA 50 |
| POLSKI STRONA 12 | ČESKY STRANA 34 | SVENSKA PAGINA 53 |
| SCG/CRO/B.i.H. STRANA 15 | ROMANESTE PAGINA 37 | ESPAÑOL PÁGINA 56 |
| БЪЛГАРСКИ СТР. 18 | SLOVENSKY STRANA 40 | ҚАЗАҚ БЕТ 60 |

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

TZS FIRST
AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

TZS FIRST
AUSTRIA®

Only GENUINE with this

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании

TZS FIRST
AUSTRIA®

Только ПОДЛИННИКИ с этим

AIR FRYER

Before connecting the appliance, make sure that the specifications on the data plate correspond to the conditions of the electrical supply network.

The electrical safety of this appliance can only be assured if it has been correctly grounded.

SPECIFICATIONS

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NAME OF PARTS: (Fig. A)

- A. Fry basket
- B. Basket release button cover
- C. Basket release button
- D. Basket handle
- E. Pan
- F. Power light
- G. Timer knob
- H. Working light
- I. Temperature control knob

IMPORTANT SAFEGUARD:

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
4. Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. Remove the plug from the wall before moving the appliance. Use both hands to move the appliance.
8. Do not use any accessories other than the ones provided with this product. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
10. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
11. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a

similarly qualified person in order to avoid a hazard.

12. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
13. Always pull the plug out from the wall – never pull the cord.
14. Do not clean with metal scouring pads pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. In order to prevent accidental burns, always use the handle and knobs to operate this appliance.
16. Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
17. Don't touch the inside of the appliance while it is operating.
18. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
19. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
20. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the plug from the appliance.
21. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
22. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
23. Do not use outdoors.
24. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials
2. Remove any stickers or labels from the appliance
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air.
Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Place the basket in the pan.
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.
7. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The timer starts counting down the set time.
- b. During the hot air frying process, the working light comes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section

"Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle, and lift the basket out of the pan

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan. This is normal.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
 - Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
 - The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
 - Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
 - Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
 - You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

- Clean outside of appliance with a damp sponge.
- Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

CLEANING

- It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
- Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
- Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.

SETTINGS

| Ingredients | Min-max Amount (g) | Time (min.) | Temperature (°C) | Shake | Extra information |
|---------------------------|--------------------|-------------|------------------|-------|--------------------------|
| Frozen fries | 300-700 | 10-20 | 200 | shake | |
| Meat & Poultry | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Drumsticks | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Chicken breast | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Spring rolls | 100-400 | 8-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Baking | | | | | |
| Cake | 300 | 20-25 | 160 | | Use baking tin |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Use baking tin/oven dish |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Use baking tin |

HEISSLUFTFRITTEUSE

Achten Sie vor dem Anschluss des Geräts darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsunternehmens übereinstimmen.

Die elektrische Sicherheit von diesem Gerät kann nur gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß geerdet wurde.

TECHNISCHE DATEN

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

BEZEICHNUNG DER TEILE: (Abb. A)

- Frittierkorb
- Abdeckung der Korbbriegelungstaste
- Korbbriegelungstaste
- Korbgriff
- Topf
- Status-LED
- Timerknopf
- Betriebs-LED
- Temperaturregler

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Alle Anweisungen lesen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Falls Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt werden, muss man sorgfältig aufpassen.
- Geben Sie alle Zutaten in den Korb und vermeiden Sie Kontakt mit den Heizelementen. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches und halten Sie es von heißen Flächen fern.
- Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen bestehen oder es anderweitig beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- Vor dem Umsetzen des Geräts den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Setzen Sie das Gerät mit beiden Händen um.
- Nur Zubehörteile verwenden, die mit dem Produkt mitgeliefert wurden. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Gefährdungen oder Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen aufgeheizten Ofen oder einen Mikrowellenherd.
- Decken Sie Lufteinlass und Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein. Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht mehr benötigt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen, herausnehmen oder es reinigen.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpads aus Metall, da Teile des Pads abbrechen und unter Spannung stehende Komponenten berühren können. Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer die vorhandenen Handgriffe und Knöpfe.
- Das Befüllen des Topfes mit Öl kann zu einer Brandgefahr führen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Geräts.
- Berühren Sie den Netzstecker und das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät jeweils mindestens 10 cm Freiraum.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie ab, bis der Rauch vergeht, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche aufgestellt wird.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Wenn der elektrische Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einem Timer ausgestattet; wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Signal und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerät.
3. Reinigen Sie Korb und Topf mit einem nicht scheuernden Schwamm gründlich in heißem Spülwasser.

Hinweis: Sie können die Teile ebenfalls in der Geschirrspülmaschine abwaschen.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie kein Öl oder Bratfett in den Topf.

VORBEREITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Arbeitsfläche.
2. Setzen Sie den Korb in den Topf ein.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Staufach an der Unterseite des Geräts.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeiten in den Topf ein.

FRITTIEREN MIT HEISSLUFT

1. Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Geben Sie Ihre Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Fritteuse. Richten Sie den Topf vorsichtig mit den Führungen im Gehäuse der Fritteuse aus.

Verwenden Sie den Topf nicht ohne Korb.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

Bei kaltem Gerät geben Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: Alternativ können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Timerknopf auf 3 Minuten und warten Sie ab, bis die Aufheiz-LED erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit.

- a. Der Timer beginnt mit dem Countdown.
 - b. Während des Heißluftfrittierens schaltet sich die Betriebs-LED von Zeit zu Zeit ein und aus. Das zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.
 - c. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird im Boden des Topfes gesammelt.
8. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit durchgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten durchzurühren, nehmen Sie den Topf an seinem Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie dann den Topf wieder in die Fritteuse zurück.

Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Entriegelungsknopf des Griffs.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Nehmen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage, drücken Sie die Entriegelungstaste des Griffs und heben Sie den Korb aus dem Topf.

9. Wenn Sie das Timersignal hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Timerknopf auf 0.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten zubereitet sind. Wenn die Zutaten noch nicht vollständig zubereitet sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät zurück und stellen Sie den Timerknopf auf einige zusätzliche Minuten ein.
11. Um die Zutaten (z.B. Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Topf aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage; drücken Sie dann die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Topf heraus.

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich im Boden des Topfes angesammelt hat, an die Zutaten gelangt.

Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen. Das ist völlig normal.

12. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.

Tipp: Um größere oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie sie mit einer Zange aus dem Korb.

13. Wenn eine Partie Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort zur Zubereitung einer weiteren Partie bereit.


TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Durchrühren kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßiges Frittieren zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie beispielsweise Würstchen in der Fritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf bis zu 10 Minuten bis 150°C ein.

REINIGUNG

1. Es ist wichtig, dass Sie das Gerät nach jeder Verwendung reinigen, damit Fettsammlungen verhindert und unangenehme Gerüche vermieden werden.
 2. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 3. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und reinigen Sie es niemals unter fließendem Wasser.
 4. Reinigen Sie Topf, Abscheider und Korb mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Hinweis:** Topf und Korb sind spülmaschinenfest.
5. Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Schwamm.
 6. Lassen Sie vor dem Anschließen und Betrieb des Ofens alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen.

 **Entsorgung:** Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

EINSTELLUNGEN

| Zutaten | Mindest-/Höchstmenge (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Durchrühren | Hinweise |
|-------------------------------|--------------------------|------------|-----------------|-------------|------------------------------|
| Gefrorene Pommes frites | 300-700 | 18-20 | 200 | durchrühren | |
| Fleisch & Geflügel | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Würstchen im Schlafrock | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Hühnerkeulen | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Hühnerbrust | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Frühlingsrollen | 100-400 | 8-10 | 200 | durchrühren | Ofenfertig verwenden |
| Gefrorene Chicken Nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | durchrühren | Ofenfertig verwenden |
| Backen | | | | | |
| Kuchen | 300 | 20-25 | 160 | | Verwenden Sie eine Backform. |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Verwenden Sie eine Backform. |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Verwenden Sie eine Backform. |

АЭРОГРИЛЬ**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

Для жарки продуктов без масла и смазки. Не для коммерческого и промышленного использования.

Перед подключением устройства убедитесь, что характеристики, указанные на табличке с техданными, соответствуют используемой сети электропитания.

Электробезопасность данного прибора может быть обеспечена только при его правильном заземлении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1700 Вт • 220-240 В • 50-60 Гц

КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА: (фиг. А)

- A. Корзина для жарки
- B. Крышка кнопки разблокировки корзины
- C. Кнопка разблокировки корзины
- D. Ручка корзины
- E. Чаша
- F. Индикатор состояния
- G. Регулятор таймера
- H. Индикатор работы
- I. Регулятор температуры

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующее:

1. Ознакомиться со всеми инструкциями.
2. Не дотрагиваться до горячих поверхностей. Пользоваться ручкой или регуляторами.
3. Необходимо тщательное наблюдение при использовании приборов детьми или вблизи детей.
4. Уложите все ингредиенты в корзину и не допускайте их контакта с нагревательными элементами.
5. Следите, чтобы шнур питания сильно не перегибался через край стола или стойки, а также не касался горячих поверхностей.
6. Не используйте приборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, неисправные приборы или приборы, поврежденные каким-либо другим образом. Обратитесь с таким прибором в ближайший авторизованный сервисный центр в целях его проверки, ремонта или настройки.
7. При отключении прибора от сети всегда тяните за саму вилку питания, а не за шнур.

- Отключайте прибор от сети перед его перемещением с места на место. Для перемещения прибора используйте обе руки.
8. Не применяйте никаких посторонних приспособлений, кроме тех, что поставляются в комплекте с данным продуктом. Использование некомплектных приспособлений может привести к опасной ситуации или травме.
9. Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической горелке или рядом с ними, а также в разогретой духовке или микроволновой печи.
10. Не закрывайте отверстия выпуска воздуха во время работы устройства
11. Температура поверхностей прибора может быть высокой во время его работы. В случае повреждения шнура питания, его замену во избежание возможной опасности должен производить изготовитель, представитель его сервисного центра или другой специалист соответствующей квалификации.
12. Отключайте прибор от сети, когда он не используется, или перед его чисткой. Дайте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать его компоненты, или перед его очисткой.
13. Для отключения поверните ручку управления в положение OFF (ВЫКЛ), после чего извлеките вилку из розетки питания. Всегда беритесь за вилку питания, а не тяните за шнур.
14. Не используйте для очистки металлические губки, так как частицы металла могут попасть внутрь и замкнуть электрические компоненты, что приведет к опасности поражения электрическим током.
15. Во избежание случайных ожогов, при эксплуатации прибора пользуйтесь только ручкой и регуляторами.
16. Добавление масла в чашу может создать угрозу возгорания.
17. Не касайтесь внутренних поверхностей устройства во время его работы.
18. Вставляя/вынимая вилку питания и касаться панели управления можно только сухими руками.
19. Не размещайте устройство рядом со стеной или другими приборами. Свободное пространство сзади, с боков и сверху должно составлять не менее 10 см.
20. Незамедлительно отключите устройство от сети, если заметите, что из него выходит темный дым. Перед тем как извлекать чашу из устройства, дождитесь, чтобы из него перестал выходить дым.

21. Установите устройство на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
22. Устройству требуется приблизительно 30 минут для полного остывания, чтобы его можно было безопасно перемещать и чистить.
23. Не используйте вне помещений.
24. При перегрузке электросети другими электроприборами данное устройство может работать неправильно.
25. Не используйте прибор не по назначению.
26. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
27. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Устройство оснащено таймером. Когда значение таймера достигает положения «0», устройство издает звуковой сигнал и автоматически отключается. Чтобы выключить устройство вручную, переведите регулятор таймера в положение «0».

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите весь упаковочный материал.
2. Удалите с устройства все наклейки и ярлыки.
3. Тщательно очистите корзину и чашу горячей мыльной водой и неабразивной губкой.

Примечание: Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

4. Протрите внутренние и наружные поверхности устройства влажной тканью. Устройство работает на горячем воздухе. Не добавляйте масло или жир в чашу.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите устройство на ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность.
2. Поставьте корзину в чашу.
3. Извлеките шнур из отсека в нижней части устройства.

Не добавляйте масло или другую жидкость в чашу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

1. Вставьте вилку питания в заземленную розетку.
 2. Осторожно извлеките чашу из аэрогриля.
 3. Поместите ингредиенты в корзину.
 4. Установите чашу обратно в аэрогриль. Аккуратно совместите положение чаши с направляющими в корпусе аэрогриля.
- Не пользуйтесь чашей без корзины.**
5. Определите требуемое время приготовления ингредиентов (см. раздел «Настройки» в данной главе).
 6. Установите требуемое время с помощью регулятора таймера — устройство включится.
 7. Установите регулятор температуры на нужный уровень. Порядок определения температуры см. в разделе «Настройки» в данной главе.

Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если устройство не разогрето.

Примечание: Устройство можно разогреть без ингредиентов. Для этого установите регулятор таймера на 3 минуты и дождитесь, когда погаснет индикатор нагрева (прибл. через 3 минуты). Вставьте корзину и установите регулятором таймера требуемое время приготовления.

- a. Таймер начнет обратный отсчет.
- b. В ходе приготовления горячим воздухом индикатор работы будет периодически включаться и выключаться. Это означает, что нагревательный элемент включается и выключается для поддержания заданной температуры.
- c. Излишки масла от ингредиентов собираются на дне чаши.
8. Для некоторых ингредиентов требуется перемешивание в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки» в данной главе). Чтобы перемешать ингредиенты, извлеките чашу из устройства за ручку и аккуратно встряхните ее. Установите чашу обратно в аэрогриль.

Осторожно! Не нажимайте кнопку разблокировки на ручке во время встряхивания.

Совет: Чтобы уменьшить вес, из чаши можно извлечь корзину и встряхнуть ее отдельно. Для этого извлеките чашу из устройства, разместите ее на жаропрочной поверхности, нажмите кнопку разблокировки на ручке и выньте из чаши корзину.

9. По завершении заданного времени приготовления раздастся сигнал таймера. Извлеките чашу из устройства и разместите ее на жаропрочной поверхности.

Примечание: Устройство также можно выключить вручную. Для этого переведите регулятор в положение «0».

10. Проверьте, готовы ли ингредиенты.

Если ингредиенты еще не готовы, просто установите чашу в устройство и добавьте регулятором таймера еще несколько минут.

11. Чтобы извлечь ингредиенты (например, картофель фри), извлеките чашу из аэрогриля и разместите ее на жаропрочной поверхности. Нажмите кнопку разблокировки корзины и выньте корзину из чаши.

Не переворачивайте корзину, пока она закреплена на чаше, так как излишки масла, скопившиеся на дне чаши, прольются на ингредиенты.

Чаша и ингредиенты горячие. Из чаши может выходить пар в зависимости от типа ингредиентов в аэрогриле. Это нормальное явление.

12. Выложите ингредиенты из корзины в миску или на тарелку.

Совет: для извлечения крупных или ломких ингредиентов из корзины воспользуйтесь щипцами.

13. По завершении приготовления партии ингредиентов аэрогриль будет сразу готов к приготовлению следующей партии.

СОВЕТЫ

- Ингредиенты меньшего размера для приготовления требуются немного меньше времени, чем крупным.
- Для приготовления более крупной партии ингредиентов потребуется лишь немного увеличить время, для партии меньшего размера — немного уменьшить.
- Перемешивание ингредиентов небольшого размера в середине процесса приготовления дает оптимальный результат и помогает устранить их неравномерное приготовление.
- Добавьте немного масла в картофель, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла готовьте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрогриле чрезмерно жирные ингредиенты, например сосиски.
- Закуски, которые могут готовиться в духовке, также можно готовить в аэрогриле.
- Оптимальный объем для получения хрустящего картофеля фри составляет 500 г.
- Используйте готовое тесто для приготовления закусок с начинкой. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление в сравнении с домашним тестом.

- Если вы хотите испечь торт или киш, либо пожарить хрупкие или фаршированные ингредиенты, поместите в корзину аэрогриля форму или посуду для выпечки.
- Аэрогриль можно также использовать для разогрева ингредиентов. Для разогрева ингредиентов установите температуру на 150°C, а время на 10 минут.

ОЧИСТКА

1. Очищать устройство необходимо после каждого применения для предотвращения накопления жира и появления неприятного запаха.
2. Позвольте прибору остыть и отключите его от розетки перед очисткой.
3. Не погружайте прибор в воду и не промывайте его под струей воды.
4. Очистите чашу, разделитель и корзину неабразивной губкой с горячей мыльной водой. Для удаления остатков загрязнений можно воспользоваться обезжиривающим средством.

Примечание: Чашу и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

5. Очистите внешнюю поверхность прибора влажной губкой.
6. Перед подключением гриля к сети и его использованием, дайте всем принадлежностям и поверхностям тщательно просохнуть.

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.



Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

НАСТРОЙКИ

| Ингредиенты | Мин./макс. количество (г) | Время (мин.) | Температура (°C) | Перемешать | Примечания |
|----------------------------|---------------------------|--------------|------------------|------------|------------|
| Замороженный картофель фри | 300-700 | 18-20 | 200 | Перемешать | |

Мясо и птица

| | | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----|--|--|
| Стейк | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Сосиски в тесте | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Куриные ножки | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Куриная грудка | 100-500 | 10-15 | 180 | | |

Закуски

| | | | | | |
|-------------------------------|---------|------|-----|------------|---|
| Спринг-роллы | 100-400 | 8-10 | 200 | Перемешать | Используйте готовые к приготовлению ингредиенты |
| Замороженные куриные наггетсы | 100-500 | 6-10 | 200 | Перемешать | Используйте готовые к приготовлению ингредиенты |

Выпечка

| | | | | | |
|---------|-----|-------|-----|--|--------------------------------------|
| Торт | 300 | 20-25 | 160 | | Используйте форму/посуду для выпечки |
| Киш | 400 | 20-22 | 180 | | Используйте форму/посуду для выпечки |
| Маффины | 300 | 15-18 | 200 | | Используйте форму/посуду для выпечки |

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51
тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Przed podłączeniem urządzenia upewnić się czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają własnościom sieci zasilającej.

Elektryczne bezpieczeństwo tego urządzenia może być zapewnione tylko przy prawidłowym uziemieniu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NAZWY CZĘŚCI: (patrz obrazek A)

- A. Kosz do smażenia
- B. Pokrywa przycisku odblokowania kosza
- C. Przycisk odblokowujący kosz
- D. Rączka kosza
- E. Brytfanna
- F. Dioda stanu
- G. Pokrętko zegara
- H. Dioda pracy
- I. Pokrętko sterowania temperaturą

WAŻNE ZABEZPIECZENIA:

Przy użyciu urządzenia zawsze należy przestrzegać podstawowych wskazówek bezpieczeństwa, włączając w to poniższe:

1. Proszę przeczytać wszystkie wskazówki.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Dotykać tylko rękojeści lub przycisków.
3. Gdy w pobliżu są dzieci, to w trakcie użytkowania konieczny jest ścisły nadzór.
4. Umieść wszystkie opiekane produkty żywnościowe w koszu i nie dopuść do ich kontaktu z elementami grzejnymi.
5. Nie pozostawiać sznura zwisającego poza krawędź stołu lub blatu i nie pozwól by dotykał gorącej powierzchni.
6. Nie używać produktu z uszkodzonym sznurem lub wtyczką lub przy stwierdzonym wadliwym działaniu, albo uszkodzeniu w inny sposób. Przekazać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu do sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Proszę nigdy nie ciągnąć za sznur, zawsze za wtyczkę. Wyjąć wtyczkę z gniazdka przed przemieszczeniem urządzenia. Używać obydwu rąk przy przemieszczaniu urządzenia.
8. Nie używać innego wyposażenia poza tym dostarczonego z produktem. Użycie wyposażenia nie zalecanego przez producenta może spowodować wypadek lub urazy.
9. Nie umieszczać na powierzchni gorącej albo w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej lub w nagrzanym piecu, albo kuchence mikrofalowej.

10. Nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza, gdy urządzenie działa.
11. Temperatura dostępnych powierzchni w czasie pracy urządzenia może być wysoka. Jeśli uszkodzony jest sznur zasilający, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
12. Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania, jeśli urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed wyjmowaniem lub wkładaniem części i czyszczeniem, odczekać na schłodzenie się.
13. Aby rozłączyć przestawić pokrętko na OFF (wył.) i wyjąć wtyczkę. Proszę trzymać za wtyczkę i nigdy nie ciągnąć za sznur.
14. Nie czyścić metalowymi zmywakami, mogą się z nich wyłamać wiórki i dotykając części elektrycznych, spowodować ryzyko porażenia elektrycznego.
15. Aby zapobiec oparzeniom, przy operowaniu urządzeniem używać zawsze uchwytów i pokręteł.
16. Napełnienie brytfanny olejem stwarza zagrożenie wywołania pożaru.
17. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
18. Nie podłączaj/odłączaj wtyczki ani nie dotykaj panelu sterowania mokrymi dłońmi.
19. Nie dosuwaj urządzenia do ściany lub innych urządzeń. Pozostaw przynajmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i nad urządzeniem.
20. Niezwłocznie odłącz urządzenie, gdy zauważysz wydobywający się z niego ciemny dym. Poczekać, aż dym przestanie się wydobywać zanim wyjmiesz brytfannę z urządzenia.
21. Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
22. Po użyciu urządzenia i przed jego czyszczeniem należy pozostawić urządzenie na 30 minut, aby ostygło.
23. Nie używać w obszarach otwartych.
24. Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, to urządzenie może nie pracować właściwie.
25. Urządzenie używać tylko zgodnie z przeznaczeniem.
26. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
27. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

Urządzenie zostało wyposażone w timer; gdy timer odliczy czas do 0, urządzenie wyemituje dźwięk i wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, obróć pokrętko timera w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, w położenie: 0.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
 2. Usuń z urządzenia wszystkie etykiety lub naklejki.
 3. Dokładnie oczyść kosz i brytfannę w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym, używając miękkiej gąbki.
- Uwaga:** Powyższe części można również myć w zmywarce.
4. Przetrzyj wnętrze i obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie wykorzystuje gorące powietrze. Nie umieszczaj w brytfannie oleju lub tłuszczu do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

1. Umieść urządzenie na równej, poziomej i stabilnej powierzchni.
2. Umieść kosz w brytfannie.
3. Wyciągnij przewód zasilający z komory pod urządzeniem.

Nie umieszczaj w brytfannie oleju ani innych płynów.

SMAŻENIE Z UŻYCIEM GORĄCEGO POWIETRZA

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.
 2. Ostrożnie wysuń brytfannę z frytkownicy.
 3. Umieść w koszu produkty do smażenia.
 4. Wsuń brytfannę do frytkownicy. Ostrożnie wyrównaj brytfannę z przewodnicami w obudowie frytkownicy.
- Nigdy nie korzystaj z brytfanny bez kosza.**
5. Ustal czas smażenia w zależności od użytych produktów (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale).
 6. Obróć pokrętko timera na właściwe ustawienie czasu, aby włączyć urządzenie.
 7. Ustaw pokrętko sterowania temperaturą na żadaną wartość temperatury. Aby ustalić właściwe ustawienie, zajrzyj do sekcji „Ustawienia” w niniejszym rozdziale.

Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas o 3 minuty.

Uwaga: Możesz również rozgrzać urządzenie bez wkładania produktów żywnościowych. W takiej

sytuacji ustaw pokrętko czasu na wartość 3 minut i poczekaj aż lampka rozgrzewania zgaśnie (po około 3 minutach). Następnie napełnij kosz produktami do smażenia i ustaw pokrętko czasu na żadaną ustawienie.

- a. Zegar rozpocznie odliczanie.
- b. Podczas procesu opiekania gorącym powietrzem dioda pracy włącza się i wyłącza. Oznacza to włączanie i wyłączanie elementu grzejącego w celu utrzymania ustawionej temperatury.
- c. Nadmiar tłuszczu pochodzący z żywności zbiera się na dnie brytfanny.
8. Niektóre produkty spożywcze wymagają zamieszania w trakcie obróbki termicznej (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale). Aby przemieszczać zawartość kosza, wyjmij brytfannę z urządzenia, ciągnąc za rączkę i ostrożnie potrząśnij brytfanną. Następnie wsuń brytfannę do frytkownicy.

Ostrożnie: Podczas potrząsania zachowaj ostrożność, aby nie nacisnąć przycisku odblokowującego na rączce.

Porada: Aby ułatwić sobie to zadanie, możesz wyjąć kosz z brytfanny i potrząsać samym koszem. Aby wyjąć kosz, wysuń brytfannę z urządzenia, umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, naciśnij przycisk odblokowujący na rączce i wyjmij kosz z brytfanny

9. Gdy usłyszysz sygnał timera, oznacza to, że upłynął czas obróbki. Wyjmij brytfannę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby wyłączyć, obróć pokrętko timera w położenie 0.

10. Sprawdź, czy żywność została odpowiednio opieczona. Jeżeli żywność nie jest jeszcze gotowa, wsuń brytfannę z powrotem do urządzenia i nastaw pokrętko timera na kilka dodatkowych minut.
11. Aby wyjąć opiekane produkty (np. frytki), wyjmij brytfannę z frytkownicy i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę; następnie naciśnij przycisk odblokowania kosza i wyjmij kosz z brytfanny.

Nie odwracaj kosza do góry dnem, gdy brytfanna jest do niego przymocowana, gdyż ściekający tłuszcz, który zebrał się na jej dnie wyleje się z brytfanny.

Brytfanna i jej zawartość są gorące. W zależności od rodzaju produktów umieszczonych w frytkownicy, może dochodzić do wydobywania się pary z urządzenia. Jest to zjawisko normalne.

12. Umieść zawartość kosza w misce lub na talerzu.

Porada: Aby wyjąć większe lub delikatne produkty, użyj szczypec.

13. Po przygotowaniu jednej partii produktów można natychmiast przystąpić do przygotowywania kolejnej partii.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze kawałki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu obróbki niż większe kawałki.
- Większa ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie dłuższego czasu obróbki, mniejsza ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie krótszego czasu obróbki.
- Przemieszanie drobniejszych produktów po upłynięciu połowy czasu obróbki optymalizuje rezultat końcowy i pozwala zwiększyć równomierność zrumienienia.
- Aby zwiększyć chrupkość surowych ziemniaków, dodaj niewielką ilość oleju. Smaż produkty kilka minut po dodaniu oleju.
- Frytkownica beztłuszczowa nie nadaje się do obróbki bardzo tłustych produktów, takich jak kielbasy.
- Przekąski, które można opieką w piekarniku, można też przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość frytek umożliwiającą uzyskanie chrupkości to 500 g.
- Do przygotowania przekąsek z nadzieniem użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto

wymaga krótszego czasu obróbki niż ciasto przygotowane w domu.

- Aby upiec ciasto lub quiche lub opiec delikatne produkty lub potrawę nadziewaną, w koszu frytkownicy umieść formę do ciasta lub naczynie do zapiekania.
- We frytkownicy beztłuszczowej można również odgrzewać potrawy. Aby odgrzać potrawę, wybierz czas 10 minut i temperaturę 150°C.

CZYSZCZENIE


- Ważne jest czyszczenie urządzenia po każdym użyciu, by zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.
- Odczekać na ostygnięcie urządzenia i przed czyszczeniem odłączyć wtyk od gniazdka.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani też nie myć go nad zlewem.
- Oczyścić kosz, separator i brytfannę w gorącej wodzie ze środkiem myjącym, używając miękkiej gąbki. Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć resztki zanieczyszczeń.

Uwaga: Brytfannę i kosz można myć w zmywarce.

- Urządzenie czyścić z zewnątrz wilgotną ściereczką.
- Przed włożeniem wtyczki i użyciem osuszyć starannie wszystkie części i powierzchnie.

USTAWIENIA

| Składnik | Ilość min.-maks. (g) | Czas (min) | Temp. (°C) | Mieszanie | Uwagi |
|---------------------|----------------------|------------|------------|-----------|---|
| Mrożone frytki | 300-700 | 18-20 | 200 | Mieszanie | |
| Mięso i drób | | | | | |
| Stek | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Bułki z kielbaskami | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Udka | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pierś z kurczaka | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Przekąski | | | | | |
| Ciasto | 100-400 | 8-10 | 200 | Mieszanie | Do odgrzewania w piekarniku |
| Quiche | 100-500 | 6-10 | 200 | Mieszanie | Do odgrzewania w piekarniku |
| Pieczenie | | | | | |
| Ciasto | 300 | 20-25 | 160 | | Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego |
| Muffiny | 300 | 15-18 | 200 | | Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego |

 **Utylizacja przyjazna środowisku.** Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

FRITEZA ZA PRŻENJE VRELIM VAZDUHOM

Pre nego što priključite uređaj, proverite da li specifikacije sa pločice o podacima odgovaraju uslovima vaše naponske mreže. Električna bezbednost ovog uređaja se može ostvariti samo ako je ispravno uzemljen.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NAZIV DELOVA: (slika A)

- Unutrašnja posuda za prženje
- Poklopac dugmeta za otpuštanje unutrašnje posude
- Dugme za otpuštanje unutrašnje posude
- Drška unutrašnje posude za prženje
- Spoljašnja posuda
- LED indikator statusa
- Dugme za podešavanje tajmera
- LED indikator rada
- Dugme za podešavanje temperature

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA:

Kada koristite električne uređaje uvek morate poštovati osnovne bezbednosne mere, uključujući i sledeće:

- Pročitajte sva uputstva.
- Ne dodirujte zagrejane površine. Koristite ručice ili držače.
- Neophodan je blizak nadzor kada deca koriste ovaj uređaj ili kada se on koristi u njihovoj blizini.
- Sve namirnice moraju biti u unutrašnjoj posudi i ne smeju doći u dodir sa grejnim elementima.
- Ne dozvolite da kabl visi sa ivice stola ili da dodiruje zagrejane površine.
- Ne rukujte uređajem ako je oštećen kabl ili utikač ili ako je uređaj pokazivao neispravan rad ili ako je oštećen na bilo koji način. Odnosite uređaj u najbliži autorizovani servis na ispitivanje, popravku ili podešavanje.
- Uvek izvlačite strujni kabl iz utičnice vukući za utikač – nikad vukući za kabl. Izvucite utikač iz utičnice pre pomeranja uređaja. Uređaj pomerajte obema rukama.
- Ne koristite druge dodatke osim onih koje ste dobili uz ovaj proizvod. Upotreba neodobrenih dodataka može proizvesti rizik ili povredu.
- Ne stavljajte uređaj blizu izvora gasa ili električnog šporeta ili u zagrejanu rernu ili u mikrotalasnu pećnicu.
- Ne prekrivajte ulaz i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Temperatura spoljnih površina može biti povišena tokom rada uređaja. Ako je strujni

kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili slična kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.

- Izvucite iz struje kada ne koristite uređaj i pre čišćenja. Sačekajte da se uređaj ohladi pre nego što stavljate ili skidate bilo koje delove i pre čišćenja uređaja.
- Da isključite uređaj, prvo okrenite kontrolne na OFF, a zatim izvucite utikač. Uvek vucite za utikač, nikad ne vucite za kabl.
- Ne čistite metalnom žicom, jer mogu otpasti komadi s nje i dotaknuti električne delove, što stvara rizik od strujnog udara.
- Da biste izbegli slučajne opekotine, uvek koristite ručice i dugmad za rukovanje ovim uređajem.
- Ne sipajte ulje u spoljašnju posudu jer to može uzrokovati požar.
- Dok uređaj radi, ne dodirujte njegovu unutrašnjost.
- Ne dodirujte/uklanjajte utikač i ne rukujte kontrolnim panelom mokrim rukama.
- Ne naslanjajte uređaj na zid ili na druge uređaje. Ostavite barem 10 cm slobodnog prostora iza, sa strane i iznad uređaja.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako tamni tim počne da izlazi iz njega. Sačekajte da dim nestane pre nego što uklonite spoljašnju posudu iz uređaja.
- Uređaj mora stajati na horizontalnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
- Potrebno je oko 30 minuta da se uređaj ohladi pre nego što može da se čisti ili da se njime bezbedno rukuje.
- Ne koristite na otvorenom.
- Ako su drugi uređaji preopterili strujno kolo, onda ovaj uređaj možda neće ispravno raditi.
- Ne koristite ovaj uređaj ni za šta drugo osim za ono za šta je namenjen.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj je opremljen tajmerom. Kada tajmer dođe do 0, iz uređaja se začuje zvučni signal i on se automatski isključuje. Da biste ručno isključili uređaj, okrenite dugme za podešavanje tajmera na 0 suprotno od smera kazaljke na satu.

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve nalepnice sa uređaja.
3. Temeljno očistite unutrašnju i spoljašnju posudu neabrazivnim sunderom, u vrućoj penušavoj vodi.

Napomena: Ove delove možete oprati i u mašini za pranje posuđa.

4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
Uređaj funkcioniše po principu prženja vrelim vazduhom. Nemojte sipati ulje niti mast za prženje u spoljašnju posudu.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Postavite uređaj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.
2. Stavite unutrašnju posudu za prženje u spoljašnju.
3. Izvucite kabl iz pregrade na donjem delu uređaja.

Nemojte u spoljašnju posudu sipati ulje niti neku drugu tečnost.

PRŽENJE VRELIM VAZDUHOM

1. Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite spoljašnju posudu iz friteze.
3. Stavite namirnice u unutrašnju posudu za prženje.
4. Vratite spoljašnju posudu u fritezu.
Pažljivo poravnajte spoljašnju posudu sa ulegnućima u telu friteze.

Nikad ne koristite spoljašnju posudu bez unutrašnje posude za prženje.

5. Utvrdite vreme potrebno za pripremu namirnica (pogledajte odeljak „Podešavanje“ u ovom poglavlju).
6. Okrenite dugme za podešavanje tajmera na vreme potrebno za pripremu da biste uključili uređaj.
7. Okrenite dugme za podešavanje temperature na potrebnu temperaturu. Pogledajte odeljak „Podešavanje“ u ovom poglavlju da biste utvrdili odgovarajuću temperaturu.

Dodajte 3 minuta vremenu za pripremu namirnica ako je uređaj hladan.

- Napomena:** Možete i zagrejati uređaj bez namirnica pre njihove pripreme. U ovom slučaju okrenite dugme za podešavanje tajmera na 3 minuta i sačekajte da se isključi indikator zagrevanja (za otprilike 3 minuta). Zatim napunite unutrašnju posudu i okrenite dugme za podešavanje tajmera na vreme potrebno za pripremu hrane.
- a. Tajmer počinje da odbrojava nadole.

- b. Za vreme prženja hrane vrelim vazduhom, LED indikator rada se povremeno isključuje i uključuje. Ovo znači da se grejni element uključuje i isključuje kako bi održao podešenu temperaturu.
- c. Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu spoljašnje posude.
8. Neke namirnice potrebno je promešati tokom pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanje“ u ovom poglavlju). Da biste promešali namirnice, uklonite spoljašnju posudu iz uređaja držeći je za ručku i pažljivo je protresite. Potom vratite spoljašnju posudu u fritezu.

Oprez: Tokom protresanja ne pritisajte dugme za otpuštanje na dršci.

Savet: Da biste smanjili težinu, možete ukloniti unutrašnju posudu iz spoljašnje i protresti samo unutrašnju. Da biste to uradili, uklonite spoljašnju posudu iz uređaja, postavite je na površinu otpornu na toplotu, pritisnite dugme za otpuštanje na dršci i izvadite unutrašnju posudu iz spoljašnje.

9. Zvučni signal tajmera je znak da je podešeno vreme za pripremu namirnica isteklo. Uklonite spoljašnju posudu iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.

Napomena: Uređaj možete isključiti i ručno. Da biste to uradili, okrenite dugme za podešavanje tajmera na 0.

10. Pogledajte da li su namirnice pripremljene. Ako nisu, prosto vratite spoljašnju posudu u uređaj i dodajte još nekoliko minuta dugmetom za podešavanje tajmera.
11. Da biste izvadili namirnice (npr. pomfrit), izvadite spoljašnju posudu iz friteze i postavite je na mrežastu površinu otpornu na toplotu. Zatim pritisnite dugme za otpuštanje unutrašnje posude i izvadite unutrašnju posudu iz spoljašnje.

Nemojte okretati unutrašnju posudu naopako dok je spoljašnja još zakačena za nju, jer će višak ulja sakupljen na dnu spoljašnje posude iscuriti na namirnice.

Spoljašnja posuda i namirnice su vrela. U zavisnosti od tipa namirnica u fritezi, iz spoljašnje posude može izlaziti para. To je normalno.

12. Ispraznite unutrašnju posudu za prženje u činiju ili na tanjir.

Savet: Da biste iz unutrašnje posude izvadili veće ili krhke namirnice, upotrebite hvataljku.

13. Kad se isprži jedna porcija namirnica, friteza je odmah spremna i za pripremu sledeće.

SAVETI

- Malim namirnicama obično je potrebno nešto manje vremena za pripremu od velikih namirnica.
- Većoj količini namirnica potrebno je tek nešto više vremena za pripremu, a manjoj količini namirnica potrebno je tek nešto manje vremena za pripremu.
- Mešanje manjih namirnica tokom pripreme optimizuje krajnji rezultat i doprinosi ravnomernom prženju namirnica.
- Dodajte nešto ulja svežim krompirima kako bi bili hrskavi. Pržite namirnice u fritezi u roku od nekoliko minuta pošto ste dodali ulje.
- Nemojte u fritezi pržiti izuzetno masne namirnice poput kobasica.
- Grickalice koje se mogu ispeći u rerni mogu se ispržiti i u fritezi.
- Optimalna količina krompira za pripremu hrskavog pomfrita je 500 g.
- Koristite kupovno testo za pripremu punjenih grickalica. Kupovnom testu potrebno je i manje vremena za pripremu nego domaćem.
- Stavite pleh ili tepsiju u unutrašnju posudu za prženje ako želite da napravite kolač ili pitu, ili ako želite da pržite krhke ili punjene namirnice.
- Fritezu možete koristiti i za podgrevanje namirnica. Da biste podgrejali namirnice,

podesite temperaturu na 150°C i pustite uređaj da se zagreva do 10 minuta.

ČIŠĆENJE

1. Važno je da čistite uređaj posle svake uporebe da biste sprečili nagomilavanje masnoće i izbegli neprijatne mirise.
 2. Sačekajte da se uređaj ohladi i izvucite utikač pre čišćenja.
 3. Ne potapajte uređaj pod vodu, niti ga perite ispod slavine.
 4. Očistite spoljašnju posudu, odvajajući unutrašnju posudu neabrazivnim sunderom, u vrućoj penušavoj vodi.
Možete koristiti sredstvo za odmašćivanje da biste uklonili preostale nečistoće.
- Napomena:** Spoljašnja i unutrašnja posuda mogu se prati u mašini za pranje posuđa.
5. Spoljašnjost očistite vlažnim sunderom.
 6. Neka se svi delovi i površine detaljno osuše, pre nego što ponovo uključite pećnicu u struju i počnete da je koristite.

Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštiti okoline!
Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

PODEŠAVANJA

| Namirnice | Minimalna i maksimalna količina (g) | Vreme (min) | Temperatura (°C) | Mešanje | Napomene |
|---------------------------|-------------------------------------|-------------|------------------|---------|----------------------------|
| Smrznuti pomfrit | 300-700 | 18-20 | 200 | Mešanje | |
| Meso i perad | | | | | |
| Biftek | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Rolne sa kobasicom | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Bataci | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pileće grudi | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Grickalice | | | | | |
| Prolećne rolnice | 100-400 | 8-10 | 200 | Mešanje | Koristiti spremno za rernu |
| Smrznuti pileći medaljoni | 100-500 | 6-10 | 200 | Mešanje | Koristiti spremno za rernu |
| Pečenje | | | | | |
| Kolač | 300 | 20-25 | 160 | | Koristite pleh/tepsiju |
| Pita | 400 | 20-22 | 180 | | Koristite pleh/tepsiju |
| Mafini | 300 | 15-18 | 200 | | Koristite pleh/tepsiju |

УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ

Преди да свържете уреда, се уверете, че спецификациите на табелата с данни съответстват на електрическата мрежа.

Електрическата безопасност на уреда не може да се гарантира, ако не е правилно заземен.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

НАИМЕНОВАНИЯ НА ЧАСТИТЕ: (фиг. А)

- A. Кошница за пържене
- B. Капак на бутона за освобождаване на кошницата
- C. Бутон за освобождаване на кошницата
- D. Дръжка на кошницата
- E. Съд за пържене
- F. Светлинен индикатор на състоянието
- G. Бутон на таймера
- H. Светлинен индикатор за функциониране
- I. Бутон за управление

ВАЖНИ ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ:

Когато използвате електрически уреди е необходимо винаги да следвате посочените по-долу предпазителни мерки:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и манипулаторите.
3. Необходимо е внимание при използване от или в близост до деца.
4. Дръжте всички съставки в кошницата и не позволявайте контакт с нагревателните елементи.
5. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или плота, или да докосва горещи повърхности.
6. Не работете с уреди, които имат повреден кабел или щепсел или след неправилно функциониране на уреда, или ако знаете, че е повреден. Върнете уреда в най-близкия упълномощен сервизен център за проверка, ремонт или настройка.
7. Винаги издърпвайте щепсела от контакта. Никога не дърпайте кабела. Отстранете щепсела от контакта, преди да преместите уреда. При преместване на уреда използвайте и двете си ръце.
8. Не използвайте аксесоари, освен специално предназначените за продукта. Използването на непрепоръчани приставки може да доведе до наранявания.
9. Не поставяйте в близост до горещи газове или електрически котлони или в нагрятата фурна, или в микровълнова фурна.

10. Не покривайте въздушния вход и изход, когато уредът работи.
11. По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности е възможно да бъде висока. Ако има повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от производителя, негови сервизни агенти или други квалифицирани лица, за да се избегнат опасности.
12. Изключвайте от контакта, когато не използвате или преди почистване. Оставете уреда да се охлади, преди да поставите или снемете аксесоари от него и преди почистване.
13. За да изключите, завъртете контрола на позиция ИЗКЛ. и отстранете щепсела от контакта. Винаги хващайте щепсела при изключване и никога кабела.
14. Не почиствайте с тел, тъй като това може да доведе до напукване на подложката и контакт с електрически части, което от своя страна да предизвика токов удар.
15. За да предотвратите случайни изгаряния, винаги използвайте ръкохватките и манипулаторите за работа с уреда.
16. Пълненето на кошницата с олио може да доведе до риск от пожар.
17. Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на работа.
18. Не поставяйте/изваждайте захранващия щепсел и не работете с контролния панел с влажни ръце.
19. Не поставяйте уреда до влажни стени или други уреди. Оставете свободно пространство от поне 10 cm от задната страна, отстрани и над уреда.
20. Незабавно изключвайте уреда, ако видите, че изпуска тъмен дим. Изчакайте изпускането на дим да спре преди да отстраните съда за пържене от уреда.
21. Уверете се, че уредът е поставен на хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
22. Оставете уредът да се охлади приблизително 30 минути преди да го почистите или да боравите с него безопасно.
23. Не използвайте навън
24. Ако електрическата верига бъде претоварена с други уреди, този уред е възможно да не работи правилно.
25. Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение.
26. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се

инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.

27. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът е оборудван с таймер; когато таймерът отброи до 0, уредът издава звуков сигнал и се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, завъртете бутона на таймера обратно на часовниковата стрелка до достигане на позиция 0.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Изцяло почистете кошницата и съда за пържене в топла вода с препарат с помощта на неабразивна гъба.

Забележка: Можете да почистите тези части в съдомиялна машина.

4. Избършете вътрешността на уреда с влажна кърпа. Уредът работи с горещ въздух. Не пълнете съда с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
2. Поставете кошницата в съда за пържене.
3. Издърпайте кабела от отделението за съхранение в долната част на уреда.

Не пълнете съда за пържене с олио или други течности.

ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенов контакт.
2. Внимателно издърпайте съда за пържене извън уреда за пържене с въздух.
3. Поставете съставките в кошницата.
4. Плъзнете съда за пържене обратно в уреда за пържене с въздух. Внимателно подравнете съда за пържене с водачите в корпуса на уреда за пържене с въздух.

Никога не използвайте съда за пържене без кошница.

5. Определете необходимото време за приготвяне на съставките (вижте раздела „Настройки“ в настоящата глава).
6. Завъртете бутона на таймера на желаното време за приготвяне и включете уреда.

7. Завъртете бутона за управление на температурата на желаната температура. Вижте раздел „Настройки“ в тази глава, за да определите правилната температура.

Добавете 3 минути към времето за подготовка, ако уредът е студен.

Забележка: Другият начин е да подгреете уреда без съставките. В този случай завъртете бутона на таймера на 3 минути и изчакайте докато светлинният индикатор за подгряване изгасне (след приблизително 3 минути). След това напълнете кошницата и завъртете бутона на таймера на желаното време за приготвяне.

- a. Таймерът стартира отброяване.
- b. По време на пърженето с горещ въздух светлинният индикатор за работа периодически се включва и изключва. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на зададената температура.
- c. Излишното олио от съставките се събира в долната част на съда за пържене.
8. Някои съставки изискват разбъркване при половината от времето за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в настоящата глава). За да разбъркате съставките, отстранете съда за пържене от уреда, като го държите за ръкохватката и внимателно разклатете. След това плъзнете съда за пържене обратно в уреда.

Внимание: Не натискайте бутона за освобождаване на ръкохватката по време на разбъркването.

Съвет: За да намалите тежестта, можете да отстраните кошницата от съда за пържене и да разклатите само нея. За да направите това, отстранете съда за пържене от уреда; поставете го на топлоустойчива повърхност. Натиснете бутона за освобождаване на дръжката и извадете кошницата от съда.

9. Прозвучаването на звуковия сигнал на таймера означава, че зададеното време за приготвяне е изтекло. Извадете съда от уреда и го поставете на топлоустойчива повърхност.

Забележка: Освен това можете да изключите уреда ръчно. За да направите това, поставете бутона на таймера на позиция 0.

10. Проверете дали съставките са приготвени. Ако съставките все още не са напълно приготвени, просто плъзнете съда обратно в уреда и задайте бутона на таймера на още няколко допълнителни минути.
11. За да извадите съставките (т.е. изпържените храни), извадете съда от уреда за пържене

с въздух и го поставете на оребрена топлоустойчива повърхност; след това натиснете бутона за освобождаване на кошницата и я извадете от съда.

Не движете кошницата нагоре и надолу в съда, докато все още е прикрепена към него, тъй като излишното олио, което се събира в долната част на съда, може да проникне до съставките.

Съдът за пържене и съставките са горещи. В зависимост от типа на съставките в съда за пържене с въздух, е възможно изпускане на пара от него. Това е нормално.

12. Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или на чиния.

Съвет: За да извадите големи или крехки съставки, ги повдигайте с щипци извън кошницата.

13. Когато поредната партида съставки е готова, незабавно можете да пригответе следващата партида.

СЪВЕТИ

- По-малките съставки обикновено изискват по-малко време за подготовка от големите.
- Голямото количество съставки изисква по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество - по-кратко.
- Разбъркването на малките съставки на половината от времето за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да предотврати неравномерно изпържаване.
- Добавете малко олио към пресните картофи за по-добър резултат. Пържете съставките в уреда за пържене с въздух няколко минути след като сте добавили олио.
- Не гответе твърде мазни съставки, като наденици, в уреда за пържене с въздух.
- Закуските, които могат да се пригответ в фурна, могат да се пригответ и в уреда за пържене с въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картопки е 500 g.
- Използвайте предварително пригответено тесто за пълнени закуски. Предварително пригответеното тесто изисква по-малко време за приготвяне от домашното.
- Поставете тавата за печене в кошницата на уреда за пържене с въздух, ако искате да изпечете кейк или ако да изпържите крехки или пълнени съставки.
- Освен това можете да използвате уреда за пържене с въздух за подгряване на съставки. За да подгреете съставките, установете температурата на 150°C за 10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Важно е да почиствате уреда след всяко използване, за да предотвратите натрупването на мазнина и неприятните миризми.
2. Оставете уреда да се охлади и изключете от контакта преди почистване.
3. Не потапяйте уреда във вода и не мийте под струя.
4. Почиствайте съда за пържене, сепаратора и кошницата с гореща вода и препарат и неабразивна гъба. Можете да използвате препарат за обезмасляване, за да отстраните останалите замърсявания.

Забележка: Съдът и кошницата могат да се почистват в съдомиялна машина.

5. Почистването отвън на уреда се осъществява с влажна гъба.
6. Оставете всички части и повърхности да се охладят напълно преди да включите фурната за следващо използване.

Съобразено с околната среда изхвърляне

■ Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

НАСТРОЙКИ

| Съставки | Минимално-максимално количество (g) | Време (min) | Температура (°C) | Разбъркване | Забележки |
|--------------------------|-------------------------------------|-------------|------------------|-------------|----------------------------|
| Замразени пържени храни | 300-700 | 18-20 | 200 | Разбъркване | |
| Месо и птици | | | | | |
| Пържоли | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Наденици | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Бутчета | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Пилешки гърди | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Закуски | | | | | |
| Пролетни рулца | 100-400 | 8-10 | 200 | Разбъркване | Готови за печене |
| Замразени пилешки нагети | 100-500 | 6-10 | 200 | Разбъркване | Готови за печене |
| Печене | | | | | |
| Кейк | 300 | 20-25 | 160 | | Използвайте тава за печене |
| Киш | 400 | 20-22 | 180 | | Използвайте тава за печене |
| Мъфини | 300 | 15-18 | 200 | | Използвайте тава за печене |

ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ

Перш ніж вмикати прилад в електричну розетку, необхідно перевірити чи співпадає напруга в місцевій електромережі зі значеннями, вказаними на табличці технічних даних адаптера. Електричну безпеку даного приладу можна гарантувати лише за умови забезпечення його правильного заземлення.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1700 Вт • 220-240 В • 50-60 Гц

ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ: (Мал. А)

- A. Кошик для смаження
- B. Кришка кнопки розблокування кошика
- C. Кнопка розблокування кошика
- D. Ручка кошика
- E. Сковорідка
- F. Індикатор стану
- G. Регулятор таймера
- H. Індикатор роботи
- I. Регулятор температури

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:

При використанні електричних приладів треба завжди дотримуватись основних заходів з безпеки, а також наступного:

1. Уважно прочитайте усі інструкції.
2. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтесь ручками.
3. Необхідно добре пильнувати, якщо прилад використовується дітьми або в їх присутності.
4. Викладайте продукти тільки у кошик та слідкуйте, щоб вони в жодному разі не потрапляли на нагрівальні елементи.
5. Слідкуйте, щоб кабель не звисав через край столу та не торкався гарячих поверхонь.
6. Не використовуйте будь-які прилади з пошкодженим кабелем або вилкою, або після несправності приладу чи будь-яких його пошкоджень. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту чи налагодження.
7. Вимикаючи прилад з розетки, беріться за штепсельну вилку, в жодному разі не тягніть за кабель. Перш ніж переносити прилад, вимкніть його з розетки. Переносючи прилад, тримайте його двома руками.
8. Застосовуйте виключно надане з приладом додаткове устаткування. Використання додаткового устаткування, не рекомендованого виробником, може призвести до небезпечних ситуацій та травмування.

9. Не встановлюйте прилад поблизу газових чи електроплит та всередині нагрітих духовок і мікрохвильових пічок.
10. Не блокуйте вентиляційні отвори приладу під час його роботи.
11. Поверхні приладу, що працює, можуть сильно нагріватися. Заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом для запобігання виникнення небезпечних ситуацій.
12. Завжди вимикайте прилад з розетки, якщо він не використовується, та перш ніж проводити чистку. Зачекайте, поки прилад не охолоне, перш ніж встановлювати або знімати деталі, та перед чищенням.
13. Щоб відключити прилад від мережі, переведіть регулятор в положення OFF (ВИМК.), потім витягніть вилку з розетки. Завжди беріться за штепсельну вилку, не тягніть за шнур.
14. Не застосовуйте металеві щітки для чищення – від них можуть відламуватися частинки та потрапляти на електричні елементи приладу, що може призвести до ураження електричним струмом.
15. Щоб запобігти опікам, завжди беріться за ручки та регулятори приладу.
16. Не наливайте в сковорідку олію — це може стати причиною виникнення пожежі.
17. Не торкайтесь внутрішніх стінок приладу під час роботи.
18. Не вставляйте/втягуйте штепсельну вилку приладу, а також не натискайте елементи керування вологими руками.
19. Не вмикайте прилад, коли він стоїть впритул біля стіни та поряд із іншим обладнанням. Слід залишити щонайменше 10 см вільного простору з усіх сторін приладу та над ним.
20. Негайно витягніть вилку приладу з розетки, якщо з нього починає виділятися густий дим. Зачекайте, доки дим не розвіється, перш ніж витягувати сковорідку з приладу.
21. Прилад слід обов'язково встановлювати на горизонтальній, рівній та стійкій поверхні.
22. Перш ніж безпечно перемішувати чи очищувати прилад, залиште його охолонути щонайменше 30 хвилин.
23. Не користуйтесь приладом надворі.
24. Якщо електричне коло перевантажене іншими приладами, духовка може працювати неправильно.
25. Використовуйте прилад виключно за його призначенням.

26. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
27. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМИКАННЯ

Цей прилад оснащено таймером; коли час, встановлений на таймері, добіжить до 0, пролунає звуковий сигнал, та прилад автоматично вимкнеться. Щоб вимкнути прилад вручну, обертайте регулятор таймера проти часової стрілки та встановіть його на 0.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Зніміть усі наклейки та наліпки з приладу.
3. Ретельно помийте кошик та сковорідку у теплій мильній воді неабразивною губкою.

Примітка: Ці частини також можна мити у посудомийній машині.

4. Протріть зовнішні та внутрішні стінки приладу вологою тканиною. У цьому приладі для приготування використовується дуже гаряче повітря. Не наливайте в сковорідку олію або кулінарний жир.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть прилад на стійку, горизонтальну та рівну поверхню.
2. Поставте кошик у сковорідку.
3. Витягніть шнур живлення із відділення для його зберігання унизу приладу.

В жодному разі не наливайте у сковорідку олію чи інші рідини.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГАРЯЧОМУ ПОВІТРІ

1. Вставте вилку приладу в заземлену розетку.
2. Обережно витягніть сковорідку з повітряної фритюрниці.
3. Покладіть продукти у кошик.
4. Засуньте сковорідку назад у корпус фритюрниці. Слідкуйте, щоб сковорідка стала на напрямні усередині корпусу.

В жодному разі не використовуйте сковорідку без кошика.

5. Виберіть правильний час приготування продуктів (див. параграф «Налаштування» у цьому розділі).

6. Поверніть регулятор таймера до необхідної позначки, щоб увімкнути прилад.
7. Поверніть регулятор температури до необхідної позначки. Див. параграф «Налаштування» у цьому розділі, щоб вибрати правильну температуру приготування.

Додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо прилад холодний.

Примітка: Також можна прогріти прилад без продуктів. Для цього встановіть регулятор таймера на 3 хвилини та почекайте, доки не згасне індикатор нагрівання (приблизно за 3 хвилини). Потім викладіть продукти у кошик та встановіть регулятор таймера до необхідної позначки.

- a. Таймер розпочне зворотній відлік часу.
- б. В процесі приготування на гарячому повітрі індикатор роботи буде періодично вмикатися та згасати. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається, підтримуючи задану температуру.
- в. Жир, який стікає з продуктів, збирається на дні сковорідки.
8. Деякі продукти слід перемішувати під час приготування (див. параграф «Налаштування» у цьому розділі). Щоб перемішати продукти, витягніть сковорідку, взявшись за її ручку, та обережно струсніть. Потім засуньте сковорідку назад у прилад.

Застереження: Не натискайте кнопку розблокування, струшуючи сковорідку.

Порада: Щоб зменшити загальну вагу сковорідки з продуктами, можна зняти кошик і струснути тільки його. Для цього витягніть сковорідку з приладу, поставте її на термостійку поверхню, натисніть кнопку розблокування на ручці сковорідки та зніміть кошик з продуктами.

9. Коли пролунає сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування завершився. Витягніть сковорідку з приладу та поставте її на термостійку поверхню.

Примітка: Також прилад можна вимкнути вручну. Для цього переведіть регулятор таймера на 0.

10. Перевірте, чи добре приготувались продукти. Якщо продукти приготувались не повністю, вставте сковорідку назад у корпус приладу та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
11. Щоб дістати продукти (наприклад, картоплю фри), витягніть сковорідку з повітряної фритюрниці та встановіть її на решітку чи іншу термостійку поверхню, потім натисніть кнопку розблокування кошика та зніміть кошик із сковорідки.

Не перевертайте кошик догори дном разом зі сковорідкою, бо жир, який стікає з продуктів та зібрався на дні сковорідки, може потрапити знову на продукти.

Сковорідка та приготовані продукти мають високу температуру. Під час приготування деяких продуктів у сковорідці може накопичуватися пара. Це цілком нормально.

12. Перекладіть продукти із кошика у миску чи тарілку.

Порада: Щоб дістати великі або крихітні шматочки продуктів, скористайтесь кухонними щипцями.

13. Відразу після приготування першої порції продуктів повітряна фритюрниця готова до приготування наступної.

ПОРАДИ

- Дрібні шматочки зазвичай потребують меншого часу приготування порівняно з великими шматками.
- Для приготування більшої кількості продуктів знадобиться трохи довший час приготування, для меншої кількості — трохи коротший.
- Щоб отримати найкращий результат та забезпечити рівномірне прожарювання, обов'язково перемішуйте дрібні продукти в процесі приготування.
- Додайте до свіжої картоплі трохи олії, щоб отримати хрусту шкірочку. Після додавання олії готуйте підготовані продукти кілька хвилин у повітряній фритюрниці.
- Не готуйте продукти з високим вмістом жиру, як-то ковбаски, у повітряній фритюрниці.
- Вироби, які можна приготувати у духовці, також можна приготувати у повітряній фритюрниці.
- Щоб приготувати хрустку картоплю фрі, завантажуйте не більше 500 г сирих продуктів.
- Використовуйте напівфабрикати для приготування виробів з начинкою. Напівфабрикати вимагають меншого часу приготування ніж вироби з сирого тіста.
- Помістіть форму чи лоток для випікання у кошик повітряної фритюрниці, якщо бажаєте приготувати пиріг чи кіш, а також для приготування крихких продуктів та виробів з начинкою.
- Повітряну фритюрницю також можна використовувати для підігрівання їжі. Щоб розігріти продукти, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

ОЧИСТКА

1. Важливо очистити прилад щоразу після використання, щоб попередити накопичування жиру та утворення неприємних запахів.
 2. Перш ніж очистити прилад, витягніть штепсельну вилку з розетки та залиште прилад охолонути.
 3. Не занурюйте прилад в воду та не мийте його під проточною водою.
 4. Помийте сковорідку, стінку-розділювач та кошик у теплій мильній воді неабразивною губкою.
Для видалення залишків бруду можна використовувати рідину для видалення жиру.
- Примітка:** Сковорідку та кошик можна мити у посудомийній машині.
5. Протріть зовнішні поверхні приладу вологою губкою.
 6. Зачекайте, поки усі компоненти та поверхні приладу не висохнуть, перш ніж вмикати прилад в розетку та користуватися ним.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

Безпечна утилізація

■ Ви можете допомогти захистити довкілля!
■ Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

НАЛАШТУВАННЯ

| Складники | Мін. та макс. кількість (г) | Час (хв) | Температура (°C) | Перемішування | Зауваження |
|-------------------------|-----------------------------|----------|------------------|---------------|------------|
| Заморожена картопля фрі | 300-700 | 18-20 | 200 | Перемішування | |

М'ясо та птиця

| | | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----|--|--|
| Стейк | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Сосиска в тісті | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Куряча ніжка | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Куряча грудка | 100-500 | 10-15 | 180 | | |

Дрібні вироби

| | | | | | |
|---------------------------|---------|------|-----|---------------|-------------------------------|
| Фаршировані млинці | 100-400 | 8-10 | 200 | Перемішування | Використовуйте напівфабрикати |
| Заморожені курячі нагетси | 100-500 | 6-10 | 200 | Перемішування | Використовуйте напівфабрикати |

Випікання

| | | | | | |
|--------|-----|-------|-----|--|--|
| Торт | 300 | 20-25 | 160 | | Використовуйте форму/лоток для випікання |
| Кіш | 400 | 20-22 | 180 | | Використовуйте форму/лоток для випікання |
| Мафіни | 300 | 15-18 | 200 | | Використовуйте форму/лоток для випікання |

FRITEUSE À AIR

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les spécifications électriques de la plaque signalétique correspondent à celles de votre secteur.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NOM DES COMPOSANTS : (III. A)

- A. Panier de friture
- B. Bouton de libération du couvercle du panier
- B. Bouton de libération du couvercle du panier
- D. Poignée du panier de friture
- E. Cuve
- F. Témoin d'état
- G. Bouton du minuteur
- H. Témoin de fonctionnement
- I. Bouton de contrôle de la température

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES :

Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, doivent être respectées lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Conservez tous les ingrédients dans le panier et évitez tout contact avec les éléments chauffants.
5. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou si s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Dans un tel cas, renvoyer l'appareil au Centre de services agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
7. Débrancher le cordon de la prise de courant avant de déplacer l'appareil. Utiliser deux mains pour déplacer l'appareil.
8. N'utiliser que les accessoires fournis avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut causer des accidents ou des blessures.
9. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four ou four à micro-ondes chaud.
10. Ne couvrez ni l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.

11. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est allumé. Pour éviter tout choc électrique, faire remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
12. Débrancher la prise secteur quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
13. Débrancher toujours le cordon en tirant sur la prise et jamais sur le câble.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à récurer car des parties peuvent s'en détacher et entrer en contact avec les pièces électriques provoquant un risque de choc électrique.
15. Afin d'éviter toute brûlure, se servir toujours de la poignée et des boutons pour utiliser cet appareil.
16. Le remplissage de la cuve avec de l'huile peut provoquer un incendie.
17. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
18. N'insérez/retirez pas la prise d'alimentation et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
19. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
20. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer la cuve de l'appareil.
21. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
22. Il faut environ 30 minutes pour que l'appareil refroidisse à avant de pouvoir le manipuler ou le nettoyer en toute sécurité.
23. Ne pas utiliser à l'extérieur.
24. Cet appareil peut ne pas fonctionner correctement s'il est branché sur un circuit électrique surchargé avec d'autres appareils.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
26. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
27. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'un minuteur ; lorsque le compte à rebours est à zéro, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton du minuteur dans le sens antihoraire jusqu'à 0.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Cet appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de matière grasse de friture.

PRÉPARATION À L'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme.
2. Placez le panier dans la cuve.
3. Tirez le cordon du compartiment de rangement situé en bas de l'appareil.

Ne remplissez la cuve ni d'huile ni de tout autre liquide.

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air.
3. Placez vos ingrédients dans le panier.
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air. Alignez soigneusement la cuve avec les guides du corps de la friteuse à air.

N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
6. Tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson nécessaire pour allumer l'appareil.
7. Positionnez le bouton de température sur la température nécessaire. Voir la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température nécessaire.

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Remarque : Vous pouvez également préchauffer l'appareil sans ingrédients. Dans ce cas, tournez le bouton du minuteur sur 3 minutes et attendez

que le témoin de réchauffement s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson nécessaire.

- a. Le minuteur lance un compte à rebours.
- b. Pendant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température fixée.
- c. L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
8. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-temps de cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par sa poignée et la secouer soigneusement. Puis remettez la cuve dans la friteuse à air.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de libération de la poignée pendant le remuage.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et le remuer seul. Pour cela, retirez la cuve de l'appareil, la placer sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de libération de la poignée et sortez le panier de la cuve.

9. Le signal sonore du minuteur indique que le temps de cuisson fixé s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et la placer sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, positionnez le bouton du minuteur sur 0.

10. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore complètement cuits, remettez la cuve dans l'appareil et positionnez le bouton du minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
11. Pour retirer les ingrédients (ex. des frites), retirez la cuve de la friteuse à air et la placer sur une surface résistante à la chaleur ; puis appuyez sur le bouton de libération du panier et soulevez ce dernier pour le sortir de la cuve.

Ne retournez pas le panier attaché à la cuve, car tout excès d'huile accumulé au fond de la cuve risque d'être renversé sur les ingrédients.

La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la cuve. Ce phénomène est normal.

12. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.
Conseil : Sortez les plus gros ou fragiles ingrédients du panier à l'aide d'une pince.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air est instantanément prête pour cuire un autre lot.

CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long, et une petite quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le remuage des ingrédients plus petits à mi-temps de la cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients non frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
- Les snacks pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale de frites croustillantes est 500 g.
- Utilisez de la pâte préparée pour faire des snacks fourrés. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE

1. Il est important de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des matières grasses et éviter les odeurs désagréables.
2. Laissez l'appareil refroidir et débrancher la prise de courant avant de le nettoyer.
3. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou le laver avec un jet d'eau.
4. Nettoyez soigneusement le panier, le séparateur et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide de dégraissage pour éliminer toute saleté résiduelle.

Remarque : La cuve et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Laisser sécher complètement toutes les pièces et les surfaces avant de rebrancher le four et le réutiliser.

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

RÉGLAGES

| Ingrédients | Quantité Min-Max (g) | Temps (min) | Température (°C) | Remuer | Observations |
|--------------------------------|----------------------|-------------|------------------|--------|---|
| Frites surgelées | 300-700 | 18-20 | 200 | Remuer | |
| Viande et volaille | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Roulé à la saucisse | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Pilons | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Poitrines de poulet | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-400 | 8-10 | 200 | Remuer | Prêt à cuire |
| Croquettes de poulet surgelées | 100-500 | 6-10 | 200 | Remuer | Prêt à cuire |
| Cuisson (au four) | | | | | |
| Gâteau | 300 | 20-25 | 160 | | Utiliser un moule à gâteau/ plat à four |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utiliser un moule à gâteau/ plat à four |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Utiliser un moule à gâteau/ plat à four |

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι οι προδιαγραφές στην πινακίδα στοιχείων αντιστοιχούν στις συνθήκες του ηλεκτρικού δικτύου.

Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής μπορεί να εξασφαλιστεί μόνο εφόσον έχει γίνει σωστή γείωση.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ: (Εικ. Α)

- A. Καλάθι τηγανίσματος
- B. Κάλυμμα κουμπιού απασφάλισης καλαθίου
- Γ. Κουμπί απασφάλισης καλαθίου
- Δ. Λαβή καλαθίου
- E. Κάδος
- ΣΤ. LED Κατάσταση
- Z. Χρονοδιακόπτης
- H. LED Λειτουργίας
- Θ. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει να ακολουθείτε κάποιους βασικούς κανόνες ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να αγγίζετε μόνο τις λαβές και τα κουμπιά της συσκευής.
3. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ή λειτουργεί κοντά σε παιδιά.
4. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο καλάθι και αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο ή να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες.
6. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε περίπτωση φθοράς στο καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία της συσκευής ή οποιασδήποτε άλλη φθορά της. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση της συσκευής.
7. Αφαιρέστε το φιλ από την πρίζα προτού μετακινήσετε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε και τα δύο χέρια για να μετακινήσετε τη συσκευή.
8. Μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από αυτά που παρέχονται με αυτό το προϊόν. Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο ή τραυματισμό.
9. Μη τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή επάνω σε εστίες ρεύματος ή αερίου, φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.
10. Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
11. Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη λειτουργία της. Σε περίπτωση φθοράς απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
14. Μην καθαρίζετε με μεταλλικά σφουγγάρια που μπορούν να φθίρουν την επιφάνεια και να ακουμπήσουν τα ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
15. Για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα, χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβή και τα κουμπιά για τη λειτουργία της συσκευής.
16. Κατά το γέμισμα του κάδου με λάδι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
17. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής κατά τη λειτουργία.
18. Μην συνδέετε/αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
19. Μην τοποθετείτε τη συσκευή με τρόπο που να ακουμπά σε τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από την πίσω πλευρά, τα πλάγια και το πάνω μέρος της συσκευής.
20. Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα αν δείτε να εξέρχεται μαύρος καπνός από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει να εξέρχεται καπνός πριν αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.
21. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
22. Η συσκευή πρέπει να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά για τον ασφαλή χειρισμό ή καθαρισμό της.
23. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
24. Εάν το ηλεκτρικό κύκλωμα είναι υπερφορτωμένο από άλλες συσκευές, αυτή η συσκευή μπορεί να μην λειτουργεί σωστά.
25. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πέραν της προβλεπόμενης χρήσης.
26. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
27. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτή η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο 0, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή και απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, γυρίστε το χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά στο 0.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και τον κάδο με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό σφουγγάρι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτά τα μέρη πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.

4. Σκουπίστε εσωτερικά και εξωτερικά τη συσκευή με ένα υγρό πανί. Αυτή η συσκευή λειτουργεί με θερμό αέρα. Μην τοποθετείτε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.
3. Τραβήξτε το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής.

Μην τοποθετείτε λάδι ή άλλα υγρά στον κάδο.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ

1. Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη επιτοίχια πρίζα.
2. Βγάλετε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτέζα αέρα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
4. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη φριτέζα αέρα. Ευθυγραμμίστε προσεκτικά τον κάδο με τους οδηγούς στο σώμα της φριτέζας αέρα.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον κάδο χωρίς το καλάθι.

5. Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τα υλικά (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου).
6. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.
7. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου για τον ορισμό της σωστής θερμοκρασίας.

Προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος αν η συσκευή είναι κρύα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εναλλακτικά, προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς υλικά. Σε αυτήν την περίπτωση γυρίστε το χρονοδιακόπτη στα 3 λεπτά και

περιμένετε μέχρι να οβήσει η λυχνία προθέρμανσης (μετά από περ. 3 λεπτά). Στη συνέχεια γεμίστε το καλάθι και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

- a. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
- β. Κατά το τηγάνισμα με θερμό αέρα η LED λειτουργίας ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται για τη διατήρηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.
- γ. Το περιττό λάδι των υλικών συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.
8. Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακατεύονται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακατέψτε τα υλικά, βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή και κουνήστε τον προσεκτικά. Στη συνέχεια τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη φριτέζα αέρα.

Προσοχή: Μην πιέζετε το κουμπί απασφάλισης της λαβής καθώς κουνάτε τον κάδο.

Συμβουλή: Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο και να κουνήσετε μόνο το καλάθι. Σε αυτήν την περίπτωση αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή, ακουμπήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πιέστε το κουμπί απασφάλισης της λαβής και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο.

9. Μόλις ακούσετε το σήμα του χρονοδιακόπτη, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος. Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση γυρίστε το χρονοδιακόπτη στο 0.

10. Ελέγξτε αν έχουν μαγειρευτεί τα υλικά. Αν τα υλικά δεν έχουν μαγειρευτεί σωστά, τοποθετήστε απλώς τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε λίγα επιπλέον λεπτά στο χρονοδιακόπτη.
11. Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. τηγανιτές πατάτες), αφαιρέστε τον κάδο από τη φριτέζα αέρα και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Στη συνέχεια πατήστε το κουμπί απασφάλισης καλαθίου και αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο.

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι χωρίς να το έχετε αφαιρέσει από τον κάδο, επειδή μπορεί το περιττό λάδι που συλλέχθηκε στον πάτο του κάδου να διαρρεύσει στα υλικά. Ο κάδος και τα υλικά είναι θερμά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη φριτέζα αέρα, μπορεί

να εξέλθει ατμός από τον κάδο. Αυτό είναι φυσιολογικό.

12. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή ένα πιάτο.

Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγαλύτερα ή πιο ευαίσθητα υλικά, βγάλτε τα από το καλάθι με τη βοήθεια λαβίδας.

13. Μόλις ετοιμάσετε την πρώτη παρτίδα, η φριτέζα αέρα είναι αμέσως έτοιμη για την επόμενη παρτίδα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Τα μικρότερα υλικά μαγειρεύονται συνήθως λίγο γρηγορότερα σε σχέση με τα μεγαλύτερα υλικά.
- Για τις μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο περισσότερος χρόνος μαγειρέματος, ενώ για τις μικρότερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο λιγότερος χρόνος μαγειρέματος.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και συμβάλλει στο ομοιόμορφο τηγάνισμα των υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα αέρα μέσα σε λίγα λεπτά από τη στιγμή που θα προσθέσετε το λάδι.
- Μην μαγειρεύετε πολύ λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Τα σνακ που μαγειρεύονται στο φούρνο μπορούν να μαγειρευτούν και στη φριτέζα αέρα.
- Η ιδανική ποσότητα για τραγανές τηγανιτές πατάτες είναι 500 g.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ. Η έτοιμη ζύμη μαγειρεύεται, επίσης, γρηγορότερα σε σχέση με τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε μια φόρμα ή ένα ταψί στο καλάθι της φριτέζας αέρα για να ψήσετε ένα κέικ ή μια κίς, ή για να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά σνακ.
- Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε φαγητά. Για να ζεστάνετε κάποιο φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφεύγετε τη συσσώρευση λίπους και τις δυσάρεστες οσμές.
2. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
3. Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
4. Καθαρίστε τον κάδο, το διαχωριστικό και το καλάθι με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό σφουγγάρι.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ειδικό υγρό για λίπη για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο κάδος και το καλάθι είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

5. Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι.
6. Αφήστε όλα τα μέρη και τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά πριν συνδέσετε και χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση:

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

| Συστατικά | Ελάχ.-μέγ. ποσότητα (g) | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία (°C) | Ανακατέψτε | Παρατηρήσεις |
|----------------------|-------------------------|----------------|------------------|------------|--------------|
| Κατεψυγμένες πατάτες | 300-700 | 18-20 | 200 | Ανακατέψτε | |

Κρέας και πουλερικά

| | | | | | |
|--------------------|---------|-------|-----|--|--|
| Μπριζόλα | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Λουκανικοπιτάκια | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Μπούτια κοτόπουλου | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Στήθος κοτόπουλου | 100-500 | 10-15 | 180 | | |

Σνακ

| | | | | | |
|---------------------------|---------|------|-----|------------|-------------------------------------|
| Σπρινγκ ρολς | 100-400 | 8-10 | 200 | Ανακατέψτε | Χρησιμοποιήστε έτοιμα για το φούρνο |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές | 100-500 | 6-10 | 200 | Ανακατέψτε | Χρησιμοποιήστε έτοιμα για το φούρνο |

Ψήσιμο

| | | | | | |
|-------|-----|-------|-----|--|---------------------------|
| Κέικ | 300 | 20-25 | 160 | | Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί |
| Κίς | 400 | 20-22 | 180 | | Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί |
| Μάφιν | 300 | 15-18 | 200 | | Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί |

VZDUCHOVÁ FRITÉZA

Před připojením spotřebiče se ujistěte, že technické údaje uvedené na typovém štítku odpovídají podmínkám elektrické sítě. Elektrická bezpečnost spotřebiče může být zajištěna pouze tehdy, pokud je správně uzemněn.

TECHNICKÉ ÚDAJE

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NÁZEV DÍLU: (Obr. A)

- Koš na smažení
- Kryt tlačítka pro uvolnění koše
- Tlačítko pro uvolnění koše
- Rukojeť koše
- Pánev
- Stavový indikátor LED
- Časovač
- Provozní indikátor LED
- Ovládací knoflík teploty

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

Při používání elektrických spotřebičů je vždy nutné dodržovat základní opatření včetně následujících:

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeť nebo knoflíky.
- Pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezprostřední dohled.
- Uchovávejte všechny ingredience v koši a zabraňte kontaktu s topnými prvky.
- Kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
- Spotřebič neobsluhujte, jestliže je poškozen jeho kabel nebo zástrčka, pokud spotřebič nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Spotřebiče vraťte do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde lze provést kontrolu, opravu nebo seřízení.
- Před přemístěním spotřebiče vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při přemístování spotřebiče používejte obě ruce.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než které je dodáváno s tímto výrobkem. Použití jiného než doporučeného příslušenství může způsobit nebezpečí nebo zranění.
- Spotřebič nepokládejte na plynové nebo elektrické topení nebo do jeho blízkosti, ani do rozpálené trouby nebo mikrovlnné trouby či do jejich blízkosti.
- Pokud je spotřebič v provozu, nezakrývejte výstup vzduchu.
- Když je spotřebič v provozu, může být teplota přístupných povrchů vysoká. Pokud je přírodní kabel spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit

- výrobce nebo jeho zákaznický servis či osoba s příslušnou kvalifikací, aby se předešlo vzniku nebezpečí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním spotřebič odpojte. Před vložením nebo demontáží dílů a před čištěním umožněte ochlazení.
 - Vždy tahejte za zástrčku – nikdy netahejte za kabel.
 - Nečistěte pomocí kovových drátěnek, jejichž části se mohou odlomit a dotknout se elektrických částí, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
 - Aby se zabránilo náhodnému popálení, používejte k ovládání spotřebiče vždy rukojeť a knoflíky.
 - Při naplnění pánve olejem může dojít k nebezpečí požáru.
 - Během provozu se nedotýkejte vnitřku spotřebiče.
 - Nevkládejte/neodpojujte napájecí zástrčku ani nepoužívejte ovládací panel mokřima rukama.
 - Neopírejte spotřebič na zeď ani jej nepokládejte na jiné spotřebiče. Na zadní straně, po stranách a nad zařízením ponechte nejméně 10 cm volného prostoru.
 - Pokud vidíte, že ze zařízení vychází tmavý kouř, okamžitě je odpojte ze sítě. Před vyjmutím pánve ze spotřebiče vyčkejte, až přestane kouřit.
 - Zajistěte spotřebič na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
 - Pro bezpečnou manipulaci nebo očištění spotřebiče je nutné jej nechat 30 min vychladnout.
 - Nepoužívejte v exteriérech.
 - Pokud je elektrický obvod přetížen jinými spotřebiči, nemusí tento spotřebič pracovat správně.
 - Nepoužívejte spotřebič k jinému než zamýšlenému účelu.
 - Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
 - Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Tento spotřebič je vybaven časovačem; když časovač odpočítá na 0, z přístroje zazní signál a automaticky se vypne. Chcete-li přístroj vypnout ručně, otočte knoflík časovače proti směru hodinových ručiček na 0.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obalové materiály.
 - Odstraňte ze zařízení všechny nálepky nebo štítky.
 - Důkladně vyčistěte koš a pánev v horké mýdlové vodě neabrazivní houbičkou.
- Poznámka:** Tyto součásti můžete také vyčistit v myčce na nádobí.
- Vnitřek a zevnějšek přístroje otřete vlhkým hadříkem.
Tento spotřebič pracuje s horkým vzduchem. Do pánve nelijte olej ani tuk na smažení.

PŘÍPRAVA NA POUŽITÍ

- Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- Vložte koš do pánve.
- Vytáhněte kabel z úložného prostoru ve spodní části spotřebiče.

Do pánve nelijte olej ani jiné tekutiny.

SMAŽENÍ HORKÝM VZDUCHEM

- Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
 - Opatrně vytáhněte pánev ze vzduchové fritézy.
 - Umístěte ingredience do koše.
 - Zasuňte pánev zpět do fritézy.
Opatrně vyrovnejte pánev podle vodítek v tělese fritézy.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez koše.**
- Určete dobu přípravy ingrediencí (viz oddíl „Nastavení“ v této kapitole).
 - Zapněte spotřebič otočením knoflíku časovače na příslušnou dobu přípravy.
 - Otočte ovladač teploty na požadovanou teplotu. Správnou teplotu najdete v části „Nastavení“ v této kapitole.

Pokud je spotřebič studený, přidejte k přípravě 3 minuty.

- Poznámka:** Případně předehejte spotřebič bez ingrediencí. V takovém případě otočte knoflíkem časovače na 3 minuty a vyčkejte, až zhasne kontrolka zahřívání (asi po 3 minutách). Poté naplňte koš a otočte knoflíkem do požadované doby přípravy.
- Časovač začne odpočítávat.
 - Během procesu horkého smažení se čas od času rozsvěcuje a zhasíná indikátor provozu LED. To znamená, že topné těleso je zapínáno a vypínáno pro udržení nastavené teploty.
 - Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují promíchání v polovině doby přípravy (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Chcete-li promíchat ingredience, vyjměte pánev ze spotřebiče za rukojeť a

opatrně ji protřepte. Poté zasuňte pánev zpět do fritézy.

Pozor: Během třepání nestiskněte uvolňovací tlačítko rukojeti.

Tip: Chcete-li snížit hmotnost, můžete koš vyjmout z pánve a protřepat pouze koš. Chcete-li to provést, vyjměte pánev ze spotřebiče, položte ji na tepelně odolný povrch, stiskněte uvolňovací tlačítko držadla a zvedněte koš z pánve

9. Jakmile zazní signál časovače, nastavený čas přípravy uplynul. Odstraňte pánev ze spotřebiče a položte ji na tepelně odolný povrch.

Poznámka: Spotřebič můžete také vypnout ručně. To provedete otočením knoflíků časovače na 0.

- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou zcela připraveny, jednoduše zasuňte pánev zpět do přístroje a nastavte knoflík časovače na několik dalších minut.
- Chcete-li odebrat ingredience (např. hranolky), vyjměte pánev ze vzduchové fritézy a umístěte ji na tepelně odolný povrch; poté stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a zvedněte koš z pánve.

Neotáčejte koš vzhůru nohama, pokud je k němu stále připevněna pánev, protože veškerý nadbytečný olej, který se shromáždil na dně pánve, vyteče na ingredience.

Pánev a ingredience jsou horké. V závislosti na druhu ingrediencí ve vzduchové fritéze může z pánve unikat pára. To je normální.

12. Vyprázdněte koš do misky nebo na talíř.

Tip: Chcete-li vyjmout větší nebo křehké ingredience, zvedněte ingredience pomocí kleští z koše.

13. Když je připravena jedna dávka ingrediencí, je vzduch rychle připraven pro další šarži.

TIPY



- Menší ingredience obvykle vyžadují kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Větší množství přísad vyžaduje pouze mírně delší dobu přípravy. Menší množství ingrediencí vyžaduje pouze mírně kratší dobu přípravy.
- Při míchání menších ingrediencí v polovině doby přípravy se optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrně osmaženým ingrediencím.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby po smažení byly křupavé. Osmažte ingredience ve vzduchové fritéze během několika minut po přidání oleje.

- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné přísady, např. klobásy.
- Potraviny, které lze připravit v troubě, lze připravit také ve fritéze.
- Optimální množství pro křupavé hranolky je 500 g.
- Plněné potraviny připravujte pomocí předem připraveného těsta. Předem připravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Vložte do koše na fritézu plech nebo mísu na pečení, pokud chcete upéct dort nebo koláč nebo pokud chcete smažit křehké či plněné ingredience.
- Fritézu můžete také použít k ohřátí ingrediencí. Pro ohřátí ingrediencí nastavte teplotu až na 10 minut na 150°C.

ČIŠTĚNÍ

1. Je důležité, abyste přístroj po každém použití vyčistili, zabráníte tak hromadění tuku a nepříjemným pachům.

2. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 3. Spotřebič neponořujte do vody ani jej neumývejte pod vodovodním kohoutkem.
 4. Vyčistěte pánev, separátor a koš horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbičkou. K odstranění nečistot můžete použít odmašťovač.
- Poznámka:** Pánev a koš jsou vhodné do myčky.
5. Vnější části spotřebiče čistěte vlhkou houbou.
 6. Před zapojením trouby a jejím použitím nechte všechny díly a povrchy důkladně oschnout.

 **Likvidace šetrná k životnímu prostředí**
Můžete pomoci chránit životní prostředí!
 Respektujte místní předpisy: nefungující elektrická zařízení odevzdejte do příslušného střediska likvidace odpadu.

NASTAVENÍ

| | Min-max množství (g) | Čas (min) | Teplota (°C) | Míchání | Poznámky |
|--------------------------|----------------------|-----------|--------------|---------|------------------------------------|
| Zmrazené hranolky | 300-700 | 18-20 | 200 | Míchání | |
| Maso a drůbež | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Klobásy | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Stehna | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Kuřecí prsa | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Občerstvení | | | | | |
| Jarní závitky | 100-400 | 8-10 | 200 | Míchání | Použijte připravený k pečení |
| Zmrazené kuřecí nugety | 100-500 | 6-10 | 200 | Míchání | Použijte připravený k pečení |
| Pečení | | | | | |
| Dort | 300 | 20-25 | 160 | | Použijte plech nebo mísu na pečení |
| Quiche (lotrinský koláč) | 400 | 20-22 | 180 | | Použijte plech nebo mísu na pečení |
| Vdoly | 300 | 15-18 | 200 | | Použijte plech nebo mísu na pečení |

APARAT DE PRĂJIRE CU AER

Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că specificațiile de pe plăcuța informativă corespund cu rețeaua electrică de alimentare. Siguranța electrică a acestui aparat poate fi garantată numai dacă a fost realizată corect legătura la pământ a aparatului.

SPECIFICAȚII

700 W • 220-240 V • 50/60 Hz

DENUMIREA PIESELOR: (Fig. A)

- A. Coș pentru prăjire
- B. Capacul butonului de deblocare a coșului
- C. Buton de deblocare a coșului
- D. Mânerul coșului
- E. Tava
- F. Indicator de alimentare electrică
- G. Butonul temporizatorului
- H. Indicator de funcționare
- I. Butonul de reglare a temperaturii

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ:

Când utilizați aparate electrice, este necesar întotdeauna să respectați următoarele precauții de bază:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți, folosiți mâner sau butoane.
3. Supravegherea strictă este necesară pentru utilizarea oricărui aparat de către sau în apropierea copiilor.
4. Păstrați toate ingredientele în coș și împiedicați orice contact cu elementele de încălzire.
5. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei teighele și nici să atingă suprafețele fierbinți.
6. Nu folosiți aparatul cu cablul sau ștecherul deteriorat sau în cazul în care funcționează defectuos sau dacă a fost deteriorat în orice mod. Duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparații sau reglare.
7. Scoateți ștecherul din priză de perete înainte de deplasa aparatul. Folosiți ambele mâini pentru a deplasa aparatul.
8. Nu folosiți alte accesorii decât cele furnizate cu acest produs. Utilizarea unor accesorii atașate care nu sunt recomandate pentru a fi utilizate pot provoca pericole sau răni.
9. Nu puneți aparatul pe un arzător fierbinte, cu gaz sau electric, nici în apropierea acestuia, nici într-un cuptor încălzit și nici într-un cuptor cu microunde.
10. Nu acoperiți intrarea și ieșirea pentru aer atunci când aparatul funcționează.
11. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte mare atunci când aparatul funcționează.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către un agent de service autorizat sau de o persoană calificată similar pentru a evita orice pericol.

12. Scoateți-l din priză atunci când nu este în uz și înainte de curățare. Înainte de a monta sau a demonta anumite piese și înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.
13. Trageți întotdeauna de stecher pentru a-l deconecta de la priză - nu trageți niciodată de cablu.
14. Nu curățați placa cu piese din metal, fiindcă atunci se poate rupe placa, se pot atinge părțile electrice și apare pericolul de electrocutare.
15. Pentru a preveni arsurile accidentale, folosiți întotdeauna mânerul și butoanele pentru a utiliza acest aparat.
16. Umplerea tăvii cu ulei poate crea un pericol de incendiu.
17. Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.
18. Nu introduceți / nu scoateți mufa de alimentare și nu folosiți panoul de control dacă aveți mâinile ude.
19. Nu așezați aparatul rezemat de un perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spate, pe părțile laterale și deasupra aparatului.
20. Deconectați imediat aparatul de la priză electrică dacă observați că se emană un fum întunecat din aparat. Așteptați oprirea emisiilor de fum înainte de a scoate tava din aparat.
21. Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, netedă și stabilă.
22. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci și a putea fi apoi manipulat sau curățat în condiții de siguranță.
23. Nu folosiți aparatul în aer liber.
24. Dacă circuitul electric este supraîncărcat cu alte aparate, acest aparat poate să nu funcționeze corect.
25. Nu folosiți acest aparat pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
26. Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) având capacități mentale, senzoriale și fizice reduse sau neexperimentate și neinformate decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de o persoană responsabilă de siguranța sa.
27. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

OPRIRE AUTOMATĂ

Acest aparat este echipat cu un temporizator; când temporizatorul a ajuns până la 0 prin numărătoare

inversă, aparatul emite un sunet și se oprește automat. Pentru a opri manual aparatul, rotiți butonul temporizatorului în sensul acelor de ceasornic până la poziția 0.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați bine coșul și tava cu apă fierbinte cu puțin detergent și cu un burete neabraziv.

Notă: De asemenea, puteți curăța aceste piese în mașina de spălat vase.

4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
Acesta este un aparatul de prăjire fără ulei, care funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți tigaia cu ulei sau cu grăsime pentru prăjire.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
2. Așezați coșul în tavă.
3. Scoateți cablul din compartimentul de păstrare, care se află la partea inferioară a aparatului.

Nu umpleți tava cu ulei sau vreun alt lichid.

PRĂJIREA CU AER FIERBINTE

1. Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză electrică cu împământare.
2. Trageți cu grijă tava afară din aparatul de prăjire cu aer fierbinte.
3. Puneți ingredientele în coș.
4. Împingeți cu grijă tava înapoi în aparatul de prăjire cu aer fierbinte. Aliniați bine tava cu ghidajele din corpul aparatului de prăjire cu aer fierbinte.
Nu folosiți niciodată tava fără coș.
5. Determinați timpul necesar de preparare pentru ingredientul respectiv (a se vedea punctul „Setări”, din acest capitol).
6. Pentru a porni aparatul, rotiți butonul temporizatorului până la poziția corespunzătoare timpului necesar pentru preparare.
7. Rotiți butonul de reglare a temperaturii până la poziția corespunzătoare temperaturii necesare. A se vedea punctul „Setări” din acest capitol pentru a determina temperatura corectă.

În cazul în care aparatul este rece, adăugați 3 minute la timpul de preparare.

Notă: Ca alternativă, puteți lăsa aparatul să se pre-încălzească fără a avea ingrediente în interior. În acest caz, rotiți butonul temporizatorului până la poziția corespunzătoare pentru 3 minute și așteptați până când indicatorul luminos pentru pre-încălzire se stinge (după aprox. 3 minute). Apoi umpleți coșul și rotiți butonul temporizatorului

până la poziția corespunzătoare timpului necesar pentru preparare.

- a. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă.
 - b. În timpul procesului de prăjire cu aer fierbinte, indicatorul de funcționare cu LED se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că elementul de încălzire este pornit și apoi oprit pentru a menține temperatura setată.
 - c. Uleiul în exces din ingrediente este colectat pe fundul tăvii.
8. Unele ingrediente au nevoie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare (a se vedea punctul „Setări” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți tava din aparat, folosind mânerul și agitați-o cu atenție. Apoi împingeți cu grijă tava înapoi în aparatul de prăjire cu aer fierbinte.

Atenție: Nu apăsați butonul de deblocare de pe mâner în timpul agitării.

Recomandare: Pentru a reduce greutatea, puteți scoate coșul din tavă și agitați numai coșul. Pentru a face acest lucru, scoateți tava din aparat, așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură, apăsați butonul de deblocare de pe mâner și ridicați coșul din tavă.

9. Când auziți semnalul temporizatorului, înseamnă că timpul de preparare setat a expirat. Scoateți tava din aparat și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură.

Notă: De asemenea, puteți opri manual aparatul. Pentru acesta, rotiți butonul de reglare a timpului până la poziția 0.

10. Verificați dacă ingredientele sunt preparate.

Dacă ingredientele încă nu sunt complet preparate, împingeți tava înapoi în aparat și setați temporizatorul la câteva minute în plus.

11. Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți), scoateți tava din aparatul de prăjire cu aer fierbinte, așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură, apoi apăsați butonul de deblocare a coșului și ridicați coșul din tavă.

Nu întoarceți coșul cu susul în jos când tava este încă fixată pe el, deoarece atunci un eventual de ulei în exces, care este colectat pe fundul tăvii, se va scurge pe ingrediente.

Tava și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din aparatul de prăjire cu aer, este posibil să fie emanat abur din tavă. Acesta este un fapt normal.

12. Goliți coșul într-un bol sau pe o farfurie.

Recomandare: Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, ridicați ingredientele din coș folosind un clește.

13. Când un lot de ingrediente este gata, aparatul de prăjire cu aer fierbinte este gata instantaneu pentru pregătirea unui alt lot.

INDICAȚII

- Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de preparare ceva mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare doar cu puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare doar cu puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare ajută la optimizarea rezultatului final și poate ajuta la prevenirea prăjirii inegale a ingredientelor.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru a obține un preparat crocant. Prăjiți ingredientele în aparatul de prăjire cu aer fierbinte la câteva minute după ce ați adăugat ulei.
- Nu preparați în aparatul de prăjire cu aer fierbinte ingrediente extrem de grase, precum cârnăciorii.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor pot fi de asemenea preparate în aparatul de prăjire cu aer fierbinte.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți este 500 g.
- Utilizați aluatul pre-preparat pentru a prepara gustări umplute. Aluatul pre-preparat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
- Puneți o tavă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul aparatului de prăjire cu aer fierbinte

dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o brișă sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute.

- De asemenea, puteți utiliza aparatul de prăjire cu aer pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru a reîncălzi ingredientele, reglați temperatura la 150°C pentru un timp de până la 10 minute.

CURĂȚAREA

1. Este important să curățați aparatul după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea grăsimii și pentru a evita mirosurile neplăcute.
2. Înainte de curățarea aparatului, lăsați-l să se răcească și deconectați-l de la priză electrică.
3. Nu introduceți aparatul în apă și nu-l spălați sub robinet.
4. Curățați tava, separatorul și coșul cu apă fierbinte, cu puțin detergent lichid și un burete neabraziv.
Puteți utiliza un lichid de degresare pentru a îndepărta orice eventuală murdărie rămasă.

Notă: Tava și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

5. Curățați exteriorul aparatului cu un burete umed.
6. Lăsați toate piesele și suprafețele să se usuce bine înainte de a conecta aparatul la priză electrică și a îl utiliza din nou.

SETĂRI

| Ingrediente | Cantitate min-max (g) | Timp (min.) | Temperatură (°C) | Agitare | Informații suplimentare |
|-----------------|-----------------------|-------------|------------------|---------|-------------------------|
| Cartofi prajiti | 300-700 | 18-20 | 200 | agitare | |

Carne și pui

| | | | | | |
|--------------------|---------|-------|-----|--|--|
| Friptură | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Ruloul de mezaluri | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Stick-uri | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Piept de pui | 100-500 | 10-15 | 180 | | |

Gustări

| | | | | | |
|------------------------|---------|------|-----|---------|-----------------------------|
| Rulouri de primăvară | 100-400 | 8-10 | 200 | agitare | Folosiți gata pentru cuptor |
| Bucăți de pui congelat | 100-500 | 6-10 | 200 | agitare | Folosiți gata pentru cuptor |

Coacere

| | | | | | |
|-----------|-----|-------|-----|--|---|
| Prăjitură | 300 | 20-25 | 160 | | Tartă |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utilizați o tavă de copt / farfurie de cuptor |
| Brișe | 300 | 15-18 | 200 | | Tartă |



Eliminarea ecologică a deșeurilor

Protejați întotdeauna mediul împotriva poluării! Vă rugăm să respectați reglementările locale, ducând echipamentele electrice scoase din uz la un centru competent de eliminare a deșeurilor.

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Pred pripojením prístroja sa uistite, že technické parametre na typovom štítku zodpovedajú podmienkam elektrickej siete. Elektrická bezpečnosť tohto spotrebiča je možné zaistiť, iba ak je správne uzemnený.

ŠPECIFIKÁCIE

700 W • 220-240 V • 50/60 Hz

NÁZOV SÚČASTI: (Obr. A)

- Kôš na fritovanie
- Kryt tlačidla uvoľnenia koša
- Tlačidlo uvoľnenia koša
- Rukoväť koša
- Nádoba
- Kontrolka napájania
- Gombík časovača
- Pracovné svetlo
- Gombík ovládania teploty

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE:

Počas používania elektrických prístrojov treba vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

- Prečítajte si všetky pokyny.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov, používajte rukoväť alebo gombíky.
- Ak akýkoľvek prístroj používajú deti alebo ak sa používa v ich blízkosti, vyžaduje sa prísny dohľad.
- Ponechajte všetky ingrediencie v koši a zabráňte akémukoľvek kontaktu s ohrevnými prvkami.
- Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez hrany stola alebo pultu, alebo aby prišiel do kontaktu horúcimi povrchmi.
- Nepoužívajte prístroje s poškodeným káblom alebo zástrčkou, po poruchách prístroja, prípadne ak sa prístroj akýmkoľvek spôsobom poškodil. Prístroje vráťte najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
- Pred presunom prístroja nezabudnite vybrať zástrčku zo sieťovej zásuvky. Prístroj presúvajte obomi rukami.
- Nepoužívajte žiadne iné príslušenstvo, ako je príslušenstvo dodávané s týmto produktom. Príslušenstvo, ktoré sa neodporúča používať, môže spôsobiť nebezpečenstvo alebo zranenie.
- Prístroj neumiestňujte na zapálený plynový varič ani elektrický sporák, do vyhriatej rúry alebo mikrovlnnej rúry, ani do ich blízkosti.
- Keď je prístroj v prevádzke, nezakrývajte prívod a vývod vzduchu.

- Teplota dostupných povrchov môže byť počas prevádzky prístroja vysoká. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho autorizovaný servisný zástupca, prípadne podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Odpojte zo zásuvky vždy, keď sa prístroj nepoužíva a pred čistením. Pred nasadením alebo zložením súčastí a pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.
- Zástrčku vždy vytriahnite zo steny – nikdy neťahajte kábel.
- Nečistite kovovými drôtenkami, pretože môžu poškodiť povrch a dotknúť sa elektrických súčastí, čo môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli náhodnému popáleniu, na obsluhu tohto prístroja vždy používajte rukoväť a gombíky.
- Naplnenie nádoby olejom môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútorných častí prístroja.
- Nevkladajte/nevberajte zástrčku ani neobsluhujte ovládací panel mokrymi rukami.
- Neumiestňujte prístroj na stenu ani na iné zariadenia. Pri zadnej strane, bokoch a nad prístrojom nechajte najmenej 10 cm voľného miesta.
- Ak vidíte, že z prístroja vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od siete. Pred vybratím nádoby z prístroja počkajte, kým sa tvorba dymu nezastaví.
- Zabezpečte, aby bol prístroj umiestnený na vodorovnom, rovnomernom a stabilnom povrchu.
- Predtým, ako je možné s prístrojom bezpečne manipulovať alebo ho vyčistiť, prístroj potrebuje približne 30 minút na ochladenie.
- Prístroj nepoužívajte v exteriéri.
- Ak je elektrický obvod preťažený inými prístrojmi, tento prístroj nemusí fungovať správne.
- Nepoužívajte prístroj inak, ako na určený účel.
- Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní prístroja.
- Je potrebné zabezpečiť dohľad nad deťmi, aby sa s prístrojom nehrali.

AUTOMATICKÝ VYPNUTIE

Tento prístroj je vybavený časovačom. Ak časovač klesne na 0, prístroj vydá signál a automaticky sa vypne. Ak chcete prístroj vypnúť manuálne, otočte gombík časovača proti smeru hodinových ručičiek na 0.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Z prístroja odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
- Dôkladne vyčistite kôš a nádobu v horúcej vode s čistiacim prostriedkom použitím neabrazívnej špongie.

Poznámka: Tieto súčasti môžete vyčistiť aj v umývačke riadu.

- Vnútorú a vonkajšiu časť prístroja utrite navlhčenou handričkou. Toto je fritéza bez použitia oleja, ktorá funguje použitím horúceho vzduchu. Nádobu nenaplnajte olejom ani tukom na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

- Prístroj umiestnite na stabilný, vodorovný a rovnomerný povrch.
- Vložte kôš do nádoby.
- Vytriahnite kábel z úložného priestoru v spodnej časti prístroja. Nádobu nenaplnajte olejom ani žiadnou inou tekutinou.

FRITOVANIE HORÚCIM VZDUCHOM

- Pripojte sieťovú zástrčku do uzemnenej sieťovej zásuvky.
- Opatrne vytriahnite nádobu z fritézy.
- Vložte potraviny do košíka.
- Zasuňte nádobu späť do fritézy. Opatrne zarovnajete nádobu s vodiacimi prvkami v tele teplovzdušnej fritézy.

Nikdy nepoužívajte nádobu bez koša.

- Určte požadovaný čas prípravy pre potraviny (pozri časť „Nastavenia“ v tejto kapitole).
- Otočte gombík časovača na požadovaný čas prípravy a zapnite prístroj.
- Otočte gombík ovládania teploty na požadovanú teplotu. Správnu teplotu nájdete v časti „Nastavenia“ v tejto kapitole.

Ak je prístroj studený, pridajte k času prípravy 3 minúty.

Poznámka: Prípadne prístroj predhrejte bez potravín. V takom prípade otočte gombík časovača na 3 minúty a počkajte, kým nezhasne kontrolka ohrevu (približne po 3 minútach). Potom naplňte kôš a otočte gombík časovača na požadovaný čas prípravy.

- Časovač začne odpočítavať.
- Počas procesu fritovania horúcim vzduchom sa prevádzková kontrolka LED z času na čas rozsvieti a zhasne. To znamená, že ohrevný prvok sa vypína a zapína, aby sa udržala nastavená teplota.
- Prebytočný olej z potravín sa zhromažďuje na dne nádoby.
- Niektoré potraviny si vyžadujú premiešanie v polovici času prípravy (pozri časť „Nastavenia“ v tejto kapitole). Na premiešanie potravín vyberte nádobu z prístroja za rukoväť a opatrne ju pretrepte. Potom zasuňte nádobu späť do fritézy.

Výstraha: Počas trasenia nestláčajte tlačidlo uvoľnenia rukoväti.

Tip: Ak chcete znížiť hmotnosť, môžete vybrať kôš z nádoby a triasť iba ním. Vykonáte to nasledovne: vyberte nádobu z prístroja, položte ju na tepelne odolný povrch, stlačte tlačidlo uvoľnenia rukoväti a nadvihnite kôš z nádoby.

- Po zaznení signálu časovača uplynie nastavený čas prípravy. Vyberte nádobu z prístroja a položte ju na tepelne odolný povrch.

Poznámka: Prístroj môžete vypnúť aj manuálne. Vykonáte to otočením gombíka časovača do polohy 0.

- Skontrolujte, či sú potraviny pripravené. Ak potraviny ešte nie sú úplne pripravené, jednoducho zasuňte nádobu späť do prístroja a gombík časovača nastavte na niekoľko ďalších minút.
- Na vybratie potravín (napr. hranoliek) vyberte nádobu z teplovzdušnej fritézy a položte ju na tepelne odolný povrch; potom stlačte tlačidlo uvoľnenia koša a vyberte kôš z nádoby.

Kôš neotáčajte hore nohami, ak je k nemu nádoba ešte stále pripojená, pretože všetok prebytočný olej, ktorý sa zhromaždil na dne nádoby, bude tiecť na potraviny. Nádoba a potraviny sú horúce. V závislosti od typu potravín vo fritéze môže z nádoby unikat para. Je to normálne.

- Vyprázdňte kôš do misy alebo na tanier.

Tip: Ak chcete vybrať väčšie alebo krehké potraviny, zdvihnite ich z koša pomocou klieští.

- Po dokončení prípravy jednej dávky potravín je fritéza okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

TIPY

- Menšie potraviny zvyčajne vyžadujú o niečo kratšiu dobu prípravy ako väčšie potraviny.

- Väčšie množstvo potravín vyžaduje iba trochu dlhšiu dobu prípravy, menšie množstvo potravín vyžaduje iba mierne kratšiu dobu prípravy.
- Miešanie menších potravín v polovici času prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomerne fritovaným potravinám.
- Do čerstvých zemiakov pridajte trochu oleja, čím získate chrumkavý výsledok. Potraviny vo fritéze spracujte do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- Vo fritéze nepripievajte mimoriadne masné prísady, napríklad klobásky.
- Rýchle jedlá, ktoré sa dá pripraviť v rúre, je možné pripraviť aj vo fritéze.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranoliek je 500 g.
- Plnené jedlá pripravte pomocou vopred pripraveného cesta. Vopred pripravené cesto si vyžaduje kratšiu dobu prípravy ako domáce cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo slaný koláč, prípadne ak chcete fritovať krehké alebo plnené potraviny, do koša teplovzdušnej fritézy vložte nádobu na pečenie alebo zapekaciu misu.
- Fritézu môžete použiť aj na ohrievanie potravín. Na ohriatie potravín nastavte teplotu na 150°C až na 10 minút.

ČISTENIE

1. Je dôležité, aby ste prístroj vyčistili po každom použití, aby ste predišli hromadeniu mastnoty a zabránili neprijemným zápachom.
2. Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť a odpojte ho zo zásuvky.
3. Prístroj neponárajte do vody ani ho neumývajte pod vodou.
4. Vyčistite nádobu, oddeľovač a kôš horúcou vodou alebo kvapalným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovací kvapalný prostriedok.

Poznámka: Nádobu a kôš sú vhodné do umývačky riadu.

5. Vonkajšie časti prístroja vyčistite navlhčenou špongiou.
6. Pred zapojením a použitím fritézy nechajte všetky časti a povrchy dôkladne vyschnúť.



Ekologická likvidácia

Vždy chráňte životné prostredie pred znečistením! Dodržiavajte miestne predpisy a elektrické zariadenia vyradené z prevádzky odovzdajte v príslušnom stredisku na likvidáciu odpadu.

NASTAVENIA

| | Min.- max. množstvo (g) | Čas (min) | Teplota (°C) | Miešanie | Poznámky |
|------------------------|-------------------------|-----------|--------------|----------|--|
| Mrazené hranolky | 300-700 | 18-20 | 200 | miešanie | |
| Mäso a hydina | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Pečivo plnené mäsom | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Dolné stehná | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Kuracie prsia | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Rýchle jedlá | | | | | |
| Jarné rolky | 100-400 | 8-10 | 200 | miešanie | Použite pripravené na pečenie |
| Mrazené kuracie nugety | 100-500 | 6-10 | 200 | miešanie | Použite pripravené na pečenie |
| Pečenie | | | | | |
| Koláč | 300 | 20-25 | 160 | | Použite nádobu na pečenie |
| Slaný koláč | 400 | 20-22 | 180 | | Použite nádobu na pečenie/zapekaciu misu |
| Mafiny | 300 | 15-18 | 200 | | Použite nádobu na pečenie |

FRIGGITRICE AD ARIA

Prima di collegare l'apparecchio, controllare che le specifiche sulla targhetta dei dati corrispondano alle specifiche della rete di alimentazione elettrica.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se è stato correttamente messo a terra.

SPECIFICHE

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NOME DEI COMPONENTI: (Fig. A)

- A. Cestello di frittura
- B. Copertura pulsante rilascio cestello
- C. Pulsante rilascio cestello
- D. Impugnatura cestello
- E. Padella
- F. Spia di accensione
- G. Manopola timer
- H. Spia di funzionamento
- I. Manopola controllo temperatura

PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA:

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di base, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde, usare le maniglie o le impugnature.
3. Supervisionare rigorosamente l'utilizzo da parte dei bambini o in prossimità di questi.
4. Conservare tutti gli ingredienti nel cestello ed evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti.
5. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone o su superfici calde.
6. Non utilizzare gli apparecchi elettrici se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo problemi di funzionamento oppure se hanno subito danni di qualsiasi genere. Riconsegnare gli apparecchi al Centro di assistenza autorizzato più vicino perché vengano esaminati, riparati, o regolati.
7. Togliere la spina dalla presa a muro prima di spostare l'apparecchio. Usare entrambe le mani per spostare l'apparecchio.
8. Non usare accessori diversi da quelli forniti con il prodotto. Gli accessori di cui non si consiglia l'uso possono causare pericoli o lesioni.
9. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, o in un forno caldo o in un forno a microonde.
10. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.

11. La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un suo agente di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare qualsiasi rischio.
12. Scollegare la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e comunque prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere componenti e prima di pulirlo.
13. Tirare sempre la spina dalla parete, non tirare mai il cavo.
14. Non pulire con pagliette metalliche pezzi che possono staccarsi dal tampone e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scossa elettrica.
15. Per evitare ustioni accidentali, utilizzare sempre la maniglia e le manopole per utilizzare l'apparecchio.
16. Riempire l'apparecchio con olio può causare pericolo di incendio.
17. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
18. Non inserire / rimuovere la spina di alimentazione né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
19. Non posizionare l'apparecchio contro un muro o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.
20. Scollegare immediatamente se si vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio. Attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
21. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
22. L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.
23. Non utilizzare all'aperto.
24. Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri apparecchi, il forno potrebbe non funzionare correttamente.
25. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi dallo scopo previsto.
26. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
27. I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Questo apparecchio è dotato di un timer; quando il timer ha terminato il conto alla rovescia fino a 0, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio ruotare la manopola timer in senso antiorario su 0.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva.

Nota: Puoi anche pulire queste parti in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda.
Non riempire la padella con olio o grasso per friggere.

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
2. Mettere il cestello nella padella.
3. Tirare il cavo dal vano portaoggetti nella parte inferiore dell'apparecchio.

Non riempire di olio o altri liquidi la padella.

FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice ad aria.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
4. Reinscrivere la padella nella friggitrice ad aria. Allineare attentamente la padella con le guide nel corpo della friggitrice ad aria.

Non usare mai la padella senza il cestello.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione „Impostazioni“ in questo capitolo).
6. Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
7. Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta. Vedere la sezione „Impostazioni“ in questo capitolo per determinare la temperatura corretta.

Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.

Nota: In alternativa, preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti. In questo caso ruotare la manopola del timer su 3 minuti e attendere lo spegnimento della spia riscaldamento (dopo circa 3 minuti). Quindi riempire il cestello e ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

- a. Il timer inizia il conto alla rovescia.
 - b. Durante il processo di frittura ad aria calda, il LED di funzionamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante è acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.
 - c. L'olio in eccesso dagli ingredienti viene raccolto sul fondo della padella.
8. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione „Impostazioni“ in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, togliere la padella dall'apparecchio per il manico e scuoterla con cura. Quindi rimettere la padella nella friggitrice ad aria.

Attenzione: Non premere il pulsante di rilascio dell'impugnatura durante l'agitazione.

Suggerimento: Per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla padella e scuotere solo il cestello. Per fare ciò, rimuovere la padella dall'apparecchio, posizionarla su una superficie resistente al calore, premere il pulsante di rilascio del manico e sollevare il cestello dalla padella

9. Quando si sente il segnale del timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Rimuovere la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

Nota: È inoltre possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per fare ciò, ruotare la manopola del timer su 0.

10. Controllare se gli ingredienti sono preparati. Se gli ingredienti non sono ancora completamente preparati, è sufficiente reinscrivere la padella nell'apparecchio e impostare la manopola del timer su qualche minuto in più.
11. Per rimuovere gli ingredienti (es. patatine fritte), tirare fuori la padella dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un telaio di prova; quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello fuori dalla pentola.

Non capovolgere il cestello con la padella ancora attaccata, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della padella colerà sugli ingredienti.

La padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla padella. È normale.

12. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.

Suggerimento: Per rimuovere ingredienti più grandi o fragili, sollevare gli ingredienti con un paio di pinze fuori dal cestello.

13. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 g.
- Usare un impasto già pronto per preparare spuntini ripieni. L'impasto confezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si vuole friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PULIZIA

1. È importante pulire il forno dopo ogni uso per impedire l'accumulo di grasso ed evitare odori spiacevoli.
2. Lasciar raffreddare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa prima di pulirlo.
3. Non immergere l'apparecchio in acqua e non lavare sotto il getto d'acqua.
4. Pulire la padella, il separatore e il cestello con acqua calda o un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Nota: La padella e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

5. Pulire l'esterno del forno con una spugna inumidita.
6. Lasciare che tutte le parti e le superfici si asciughino completamente prima di collegare e utilizzare la friggitrice.

Smaltimento ecologico

Proteggere sempre l'ambiente dall'inquinamento! Ricordarsi di seguire le normative locali: consegnando le apparecchiature elettriche fuori servizio a un centro di smaltimento rifiuti appropriato.

IMPOSTAZIONI

| Ingredienti | Quantità min-max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Mescolare | Informazioni extra |
|----------------------------|----------------------|-------------|------------------|-----------|--------------------------------|
| Patatine fritte surgelate | 300-700 | 18-20 | 200 | Mescolare | |
| Carne e pollame | | | | | |
| Bistecca | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Cosce di pollo | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Petto di pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Spuntini | | | | | |
| Involtini primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Mescolare | Utilizzare pronto per il forno |
| Crocchette di pollo fritte | 100-500 | 6-10 | 200 | Mescolare | Utilizzare pronto per il forno |
| Prodotti da forno | | | | | |
| Torta | 300 | 20-25 | 160 | | Usa una teglia |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Usa una teglia |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Usa una teglia |

CVRTNIK NA VROČ ZRAK

Preden aparat priključite, se prepričajte, da tehnični podatki, navedeni na tipski ploščici, ustrezajo pogojem električnega omrežja.

Električno varnost aparata je mogoče zagotoviti le, če je bil aparat primerno ozemljen.

TEHNIČNI PODATKI

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

IMENA DELOV: (slika A)

- košara za cvrtje
- pokrov gumba za sprostitev košare
- gumb za sprostitev košare
- ročaj košare
- posoda
- napajalna lučka
- gumb časovnika
- delovna lučka
- gumb za uravnavanje temperature

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI:

Pri uporabi električnih aparatov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Preberite vsa navodila.
- Ne dotikajte se vročih površin, uporabljajte ročaje ali gumbe.
- Poskrbite za ustrezen nadzor, če aparat uporabljajo otroci oz. ga uporabljate v bližini otrok.
- Poskrbite, da so vse sestavine v košari, in preprečite morebiten stik z ogrevalnimi elementi.
- Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali pulta oz. ne sme biti položen na vroče površine.
- Ne upravljajte aparatov s poškodovanimi kablji ali vtiči in aparatov ne uporabljajte, če so okvarjeni oz. poškodovani. Aparate pošljite najbližjemu pooblaščenemu servisu, kjer jih bodo pregledali, popravili ali prilagodili.
- Preden premaknete aparat, odstranite vtič iz stene. Aparat primite z obema rokama.
- Ne uporabljajte drugih pripomočkov razen tistih, ki so bili priloženi izdelku. Neustrezni nastavki pripomočkov lahko privedejo do nevarnosti ali telesnih poškodb.
- Aparata ne postavite na plinski ali električni štedilnik oz. v njegovo neposredno bližino, v segreto pečico ali v mikrovalovno pečico.
- Ne prekrijte vhodne in izhodne reže za zrak med delovanjem aparata.
- Temperatura dostopnih površin se med delovanjem aparata lahko segreje. Če je poškodovan napajalni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen servisni

zastopnik oz. usposobljena oseba, da prepreči morebitno nevarnost.

- Aparat izključite iz omrežja, ko ga ne uporabljate in pred čiščenjem. Počakajte, da se aparat ohladi, preden ga odstavite, začnete odstranjevati sestavne dele ali preden ga želite očistiti.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice nikoli ne povlecite za kabel, temveč za vtič.
- Aparata ne čistite s kovinskimi gobamicami za drgnjenje, pri katerih lahko pride do stika z električnimi deli in posledičnega električnega udara.
- Če želite preprečiti nenamerne opekline, pri upravljanju aparata vedno uporabljajte ročaj in gumbe.
- Pri dolivanju olja v posodo lahko pride do nevarnosti požara.
- Ne dotikajte se notranjih delov, ko aparat obratuje.
- Električnega kabla ne priključujte/odstranjajte in nadzorne plošče ne upravljajte z mokrima rokama.
- Aparata ne postavite ob steno ali druge naprave. Zagotovite dovolj neoviranega prostora okrog aparata in nad njim – vsaj 10 cm.
- Aparat nemudoma izključite, če se iz njega začne valiti temen dim. Počakajte, da se dim preneha valiti, in nato odstranite posodo iz aparata.
- Zagotovite, da je aparat postavljen na vodoravno, ravno in stabilno površino.
- Aparata se ohladi po približno 30 minutah – nato ga lahko brez skrbi odstranite ali očistite.
- Aparat je primeren le za uporabo v notranjosti.
- Če je električno vezje preobremenjeno z drugimi napravami, aparat morda ne bo deloval pravilno.
- Aparata ne uporabljajte za kateri koli drug namen razen v namensko uporabo.
- Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi zmogljivostmi oz. osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod ustreznim nadzorom ali jim oseba, odgovorna za varnost, ni podala navodil za varno uporabo aparata.
- Otroci morajo biti pod ustreznim nadzorom in se z aparatom ne smejo igrati.

SAMODEJNI IZKLOP

Ta aparat ima vgrajen časovnik. Ko časovnik pride na število 0, aparat izda zvočni signal in se samodejno izklopi. Če želite aparat izključiti ročno, gumb časovnika zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca na položaj 0.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite embalažo.
2. Iz aparata odstranite vse nalepke ali oznake.
3. Temeljito očistite košaro in posodo v vroči penasti vodi z neabrazivno gobico.

Opomba: Te dele lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

4. Očistite notranjost in zunanost aparata z vlažno krpo.
Ta cvrtnik deluje na vroč zrak (pri delovanju ne potrebujete olja).

V posodo ne nalijte olja ali maščobe za cvrtje.

PRIPRAVA NA UPORABO

1. Aparat postavite na stabilno, vodoravno in ravno podlago.
2. Košaro odložite v posodo.
3. Kabel izvlecite iz predala za shranjevanje na dnu aparata.

V posodo ne nalijte olja ali katere koli druge tekočine.

CVRTJE Z VROČIM ZRAKOM

1. Omrežni vtič priključite na ozemljeno stensko vtičnico.
2. Pozorno izvlecite posodo iz cvrtnika na vroč zrak.
3. Položite sestavine v posodo.
4. Posodo znova podrsnite v cvrtnik na vroč zrak. Posodo pazljivo poravnajte z vodili na ohišju cvrtnika na vroč zrak.

Posode nikoli ne uporabljajte brez košare.

5. Določite zahtevani čas priprave sestavin (glejte razdelek »Nastavitve« v tem poglavju).
6. Gumb časovnika zasukajte na zeleni čas priprave, da vklopite aparat.
7. Gumb za uravnavanje temperature zasukajte na zeleno temperaturo. Glejte razdelek »Nastavitve« tega poglavja, da določite pravilno temperaturo.

Če aparat ni segret, dodajte 3 minute pripravljalnega časa.

Opomba: Lahko pa aparat segrejte vnaprej brez sestavin. V tem primeru gumb časovnika zasukajte na 3 minute in počakajte, da se izklopi lučka za segrevanje (po pribl. 3 minutah). Nato napolnite košaro in gumb časovnika zasukajte na zeleni čas priprave.

- a. Časovnik začne odštevati.
- b. Med cvrtjem na vroč zrak, se delovna lučka LED lahko vklaplja in izklaplja. To ponazarja, da je ogrevalni element vklopljen in izklopljen – pogojeno z nastavljenno temperaturo.
- c. Odvečno olje sestavin se zbira na dnu posode.

8. Nekatere sestavine je potrebno med pripravo premešati (glejte razdelek »Nastavitve« tega poglavja). Če želite premešati sestavine, povlecite posodo za ročaj, da jo odstranite iz aparata in jo previdno stresite. Nato posodo znova podrsnite nazaj v cvrtnik na vroč zrak.

Pozor: Med mešanjem ne pritisnite sprostitvenega gumba na ročaju.

Napotek: Če želite zmanjšati težo, lahko iz posode odstranite košaro in nato stresete le košaro. V tem primeru odstranite posodo iz aparata, jo postavite na površino, odporno proti toploti, pritisnite sprostitveni gumb na ročaju in košaro dvignite iz posode.

9. Ko zaslišite signal časovnika, je potekel nastavljeni pripravljalni čas. Posodo odstranite iz aparata in jo postavite na površino, odporno proti toploti.

Opomba: Aparata lahko izklopite tudi ročno. To naredite tako, da gumb časovnika zasukate na položaj 0.

10. Preverite, ali so sestavine pripravljene. Če sestavine še niso v celoti pripravljene, posodo podrsnite nazaj v aparat in nastavite gumb časovnika na nekaj dodatnih minut.
11. Če želite odstraniti sestavine (npr. pečen krompirček), posodo izvlecite iz cvrtnika na vroč zrak, jo postavite na primerno ogrodje, nato pritisnite sprostitveni gumb košare ter dvignite košaro iz posode.

Košare na obračajte na glavo, ko je ta še pritrjena na posodo, saj se bodo v nasprotnem primeru sestavine prepojile z oljem, ki se je nabralo na dnu posode.

Posoda in njene sestavine so vroče. Iz posode lahko začne uhajati para, kar je odvisno od vrste sestavin v cvrtniku na vroč zrak. To je povsem običajno.

12. Vsebino košare izpraznite v posode ali na krožnik.

Napotek: Pri odstranjevanju večjih ali krhkih kosov iz košare si pomagajte s prijemalko

13. Ko je del sestavin pripravljen, lahko v cvrtnik na vroč zrak nemudoma dodate novo serijo sestavin.



NAPOTKI

- Manjše sestavine v primerjavi z večjimi sestavinami običajno potrebujejo krajši čas priprave.
- Večja količina sestavin potrebuje malenkost daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa potrebuje nekoliko krajši čas priprave.

- Mešanje manjših sestavin na polovici pripravljalnega časa optimizira končni rezultat in lahko prepreči neenakomerno ocvrte sestavine.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja, če želite, da bo vaš krompir hrustljiv. Ocvrite sestavine v cvrtniku na vroč zrak, po tem, ko ste dodali olje.
- Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za pripravo jedi z visokimi vsebnostmi maščob, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih je mogoče pripraviti v pečici, lahko prav tako pripravite v cvrtniku na vroč zrak.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 g.
- Za pripravo prigrizkov uporabite kupljeno testo. Kupljeno testo prav tako potrebuje krajši čas priprave od domačega testa.
- V košaro cvrtnika na vroč zrak postavite pekač ali ognjevarno posodo, če želite speči torto ali slano pito oz. če želite ocvreti krhke ali polnjene sestavine.
- V cvrtniku na vroč zrak lahko jedi tudi pogrejete. Če želite pogreti jed, temperaturo za 10 minut nastavite na 150°C.

ČIŠČENJE

1. Pomembno je, da očistite aparat po vsaki uporabi, da preprečite nabiranje masti in preprečite neprijetne vonje.
 2. Počakajte, da se aparat ohladi in ga pred čiščenjem izključite iz omrežja.
 3. Aparata ne potopite v vodo in ga ne operite pod tekočo vodo.
 4. Posodo, ločevalnik in košaro očistite z vročo vodo ali z malo detergenta in neabrazivno gobico.
Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite tekočino razmaščevalca.
- Opomba:** Posodo in košaro lahko pomivate v pomivalnem stroju.
5. Očistite zunanost aparata z vlažno gobico.
 6. Počakajte, da se vsi deli temeljito posušijo. Nato cvrtnik znova priključite na napajanje in ga začnite uporabljati.

 **Okolju prijazno odstranjevanje odpadkov**
Vedno zaščitite okolje pred onesnaženjem!
 Upoštevajte lokalne predpise: iztrošeno električno napravo odpeljite v ustrezen zbirni center.

NASTAVITVE

| Sestavine | Najmanjša – največja količina (g) | Čas (min.) | Temperatura (°C) | Mešanje | Komentarji |
|-----------------------------|-----------------------------------|------------|------------------|---------|------------------|
| Zmrznjen krompirček | 300-700 | 18-20 | 200 | Mešanje | |
| Meso in perutnina | | | | | |
| Zrezek | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Klobase | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Palčke | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Piščančje prsi | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Prigrizki | | | | | |
| Spomladanski zavitki | 100-400 | 8-10 | 200 | Mešanje | Uporabite pečico |
| Zamrznjeni piščančji zrnici | 100-500 | 6-10 | 200 | Mešanje | Uporabite pečico |
| Peka | | | | | |
| Torta | 300 | 20-25 | 160 | | Njen pekač |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Njen pekač |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Njen pekač |

AIRFRYER

Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de voorwaarden van het elektriciteitsnet.

De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het correct is geaard.

SPECIFICATIES

1700W • 220-240V • 50-60 Hz

ONDERDEELNAMEN: (fig. A)

- A. Frituurmand
- B. Afdekking van de ontgrendelknop van de mand
- C. Ontgrendelknop van de mand
- D. Handvat van de mand
- E. Pan
- F. Aan/uit-lampje
- G. Timerknop
- H. Gebruikslampje
- I. Temperatuurregelingsknop

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES:

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisvoorzorgen in acht worden genomen, waaronder:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken, handvatten of knoppen aan.
3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer apparaten door of in de nabijheid van kinderen worden gebruikt.
4. Houd alle ingrediënten in de mand en voorkom elk contact met de verwarmingselementen.
5. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of op hete oppervlakken.
6. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze beschadigd is. Breng apparaten voor onderzoek, reparatie of afstelling terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.
7. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst. Gebruik beide handen om het apparaat te verplaatsen.
8. Gebruik geen andere accessoires dan welke bij dit product zijn meegeleverd. Niet aanbevolen accessoires kunnen gevaar of letsel veroorzaken.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, in een verwarmde oven of in een magnetron.
10. Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet af wanneer het toestel in gebruik is.
11. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in

gebruik is. Als het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens service-agent of gekwalificeerde personen, om gevaar te voorkomen.

12. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen plaats of verwijdert en alvorens u het apparaat reinigt.
13. Trek altijd de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer.
14. Reinig het apparaat niet met metalen schuursponsen. Er kunnen stukjes van de schuurspons afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
15. Om onopzettelijke brandwonden te voorkomen, dient u altijd het handvat en de knoppen te gebruiken om dit apparaat te bedienen.
16. Het vullen van de pan met olie kan een brandgevaar opleveren.
17. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het in gebruik is.
18. Raak de stekker en het bedieningspaneel niet met natte handen aan.
19. Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat ten minste 10 cm ruimte aan de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat vrij.
20. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rook is opgetrokken voordat u de pan uit het apparaat haalt.
21. Zorg dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.
22. Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen alvorens het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.
23. Gebruik het niet buitenshuis.
24. Als het elektrische circuit overbelast is met andere apparaten, kan het zijn dat dit apparaat niet goed werkt.
25. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
26. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
27. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Dit apparaat is uitgerust met een timer. Wanneer de timer tot 0 heeft afgeteld, geeft het apparaat een signaal en schakelt het automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timerknop linksom naar 0.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat.
 3. Reinig de mand en pan grondig in warm, zeepwaterwater met een niet-schurende spons.
- Opmerking:** U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Dit is een olie-vrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Plaats de mand in de pan.
3. Trek het snoer uit het opbergvak aan de onderkant van het apparaat.

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

FRITUREN MET HETE LUCHT

1. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de pan voorzichtig uit de airfryer.
3. Plaats uw ingrediënten in de mand.
4. Schuif de pan terug in de airfryer. Lijn de pan voorzichtig uit met de geleiders in de behuizing van de airfryer.

Gebruik de pan nooit zonder de mand.

5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de ingrediënten (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).
6. Zet de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
7. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur. Zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen.

Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is.

Opmerking: U kunt het apparaat ook voorverwarmen zonder ingrediënten. In dat geval zet u de timer op meer dan 3 minuten en wacht u tot het opwarmlampje uitgaat (na ca. 3 minuten). Vul vervolgens de mand en zet de timerknop op de gewenste bereidingstijd.

- a. De timer begint af te tellen.

- b. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het gebruikslampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- c. Overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de pan.
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten door te roeren, pakt u het handvat beet en neemt u de pan uit het apparaat en schudt u deze voorzichtig. Schuif vervolgens de pan terug in de airfryer.

Let op: Druk niet op de ontgrendelknop van het handvat tijdens het schudden.

Tip: om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Haal hiervoor de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendig oppervlak, druk op de knop van het handvat en til de mand uit de pan.

9. Wanneer u het timersignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Zet hiervoor de timerknop op 0.

10. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten.
11. Om ingrediënten (bijvoorbeeld patat) te verwijderen, haalt u de pan uit de airfryer, plaatst u hem op een onderzetter, drukt u op de ontgrendelknop van de mand en tilt u de mand uit de pan.

Draai de mand niet om met de pan er nog aan bevestigd, de overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld zal op de ingrediënten lekken.

De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer, kan er stoom uit de pan ontsnappen. Dit is normaal.

12. Leeg de mand in een schaal of op een bord.

Tip: Om grotere of breekbare ingrediënten te verwijderen, tilt u de ingrediënten met een tang uit de mand.

13. Als een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer meteen klaar voor de bereiding van een volgend portie.

TIP

- Kleinere ingrediënten vergen gewoonlijk een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.

- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd door te roeren, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ongelijkmatig gebakken ingrediënten worden voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer in enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor de bereiding van knapperige patat is 500 g.
- Gebruik voorgemaakt deeg om gevulde snacks te maken. Voorgemaakt deeg vergt ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de airfryermand als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw te verwarmen, stelt u de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

REINIGING

1. Het is belangrijk dat u het apparaat na elk gebruik reinigt om ophoping van vet te voorkomen en onaangename geurtjes te vermijden.
 2. Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het te reinigen.
 3. Dompel het apparaat niet onder in water en spoel het niet af onder een kraan.
 4. Reinig de pan, scheider en mand met warm water of wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
U kunt ontvetter gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Opmerking:** De pan en mand zijn vaatwasmachinebestendig.
5. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige spons.
 6. Laat alle onderdelen en oppervlakken goed drogen voordat u de stekker van de airfryer in het stopcontact steekt en hem gebruikt.

-  **Milieuvriendelijke verwijdering**
Beschermt altijd het milieu tegen vervuiling!
 Vergeet niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.

INSTELLINGEN

| Ingrediënten | Min.-max. hoeveelheid (g) | Tijd (min.) | Temperatuur (°C) | Roeren | Opmerkingen |
|---------------------------|---------------------------|-------------|------------------|--------|----------------------|
| Bevroren patat | 300-700 | 18-20 | 200 | Roeren | |
| Vlees en gevogelte | | | | | |
| Biefstuk | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Worsten | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Drumsticks | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Kipfilet | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Loempia's | 100-400 | 8-10 | 200 | Roeren | Gebruik ovenklaar |
| Bevroren kipnuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | Roeren | Gebruik ovenklaar |
| Bakken | | | | | |
| Cake | 300 | 20-25 | 160 | | Gebruik een bakvorm. |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Gebruik een bakvorm. |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Gebruik een bakvorm. |

BRUKSANVISNING LUFFRITÖS

Säkerhetsställ att specifikationerna på typskylten överensstämmer med elnätets betingelser innan apparaten ansluts. Elsäkerheten för denna apparat kan endast garanteras om den är ordentligt jordad.

SPECIFIKATIONER

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

DELARNAS NAMN: (Bild A)

- A. Frytrykorg
- B. Skydd för frigröringsknapp för korg
- C. Frigröringsknapp för korg
- D. Korghandtag
- E. Panna
- F. Strömlampa
- G. Timervred
- H. LED-indikator
- I. Temperaturreglage

SÄKERHETSÅTGÄRDER:

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas. De innefattar:

1. Läs alla anvisningar.
2. Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
3. Noggrann övervakning krävs när apparaten används av eller nära barn.
4. Håll alla ingredienser i korgen och förhindra kontakt med värmeelement.
5. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller bänk, eller komma i kontakt med heta ytor.
6. Använd inte apparater med en skadad sladd eller kontakt, eller om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.
7. Dra ut kontakten ur vägguttaget innan du flyttar apparaten. Använd båda händerna för att flytta apparaten.
8. Använd inga andra tillbehör än de som medföljer produkten. Användning av tillbehör som inte medföljer rekommenderas inte. Detta kan ge upphov till farliga situationer eller personskada.
9. Placera inte på eller nära en het gas- eller eldriven kokplatta, i en uppvärmd ugn eller i en mikrovågsugn.
10. Täck inte över luftinloppet och luftutloppet när apparaten är i drift.
11. Åtkomliga ytor kan bli varma när apparaten används. Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller annan behörig person för att undvika fara.
12. Dra ut kontakten ur vägguttaget när den inte används och innan rengöring. Låt svalna innan du sätter dit eller tar bort delar och innan rengöring.
13. Håll alltid i kontakten när du kopplar bort apparaten från elförsörjningen – dra aldrig i sladden.
14. Rengör inte med skursvampar av metall – små bitar kan lossna och komma i kontakt med elektriska delar, vilket skapar risk för elstötar.
15. Använda alltid handtaget eller knopparna när du använder apparaten, för att förhindra brännskador.
16. Att fylla pannan med olja kan utgöra en brandrisk.
17. Vidrör inte insidan på apparaten när den är i drift.
18. Rör inte vid apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.
19. Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm ovanför apparaten.
20. Dra omedelbart ur kontakten om du ser mörk rök komma från apparaten. Vänta tills rökutvecklingen slutat innan du tar bort pannan från apparaten.
21. Se till att apparaten placeras på en horisontell, jämn och stabil yta.
22. Apparaten behöver cirka 30 minuter för att svalna innan den kan hanteras och rengöras på ett säkert sätt.
23. Använd inte utomhus.
24. Om den elektriska kretsen är överbelastad med andra apparater fungerar den här apparaten eventuellt inte korrekt.
25. Använd inte apparaten till något annat än vad den är avsedd för.
26. Apparaten är inte avsedd för att användas av en person (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av, eller har fått instruktioner om hur apparaten används, från en person som ansvarar för deras säkerhet.
27. Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Denna apparat är försedd med en timer. När timern har räknat ner till 0 ljuder en klocka och apparaten stängs av automatiskt. Vrid timervredet till 0 moturs för att stänga av apparaten manuellt.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och pannan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar.

Observera: Du kan även rengöra dessa delar i diskmaskinen.

4. Torka av apparaten in- och utvändigt med en fuktig trasa.
Detta är en oljefri fritös som använder varmluft. Fyll inte pannan med olja eller stekfett.

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.
2. Placera korgen i pannan.
3. Dra ut sladden från förvaringsfacket längst ner på apparaten.

Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.

VARMLUFTSFRITERING

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur varmlufts-fritösen.
3. Lägg ingredienserna i korgen.
4. Skjut tillbaka pannan i varmlufts-fritösen. Rikta försiktigt in pannan mot styrskenor i fritösen.

Använd aldrig pannan utan korgen.

5. Fastställ nödvändig tillagningstid för ingredienserna (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).
6. För att slå på apparaten vrids du timervredet till önskad tillagningstid.
7. Vrid temperaturreglaget till önskad temperatur. Se avsnittet "Inställningar" i det här kapitlet för att fastställa rätt temperatur.

Lägg till 3 minuter till tillagningstiden när apparaten är kall.

Observera: Du kan även förvärma apparaten utan några ingredienser i den. För att göra detta vrids du timervredet till mer än 3 minuter och väntar till uppvärmningslampan slocknar (efter ca 3 minuter). Fyll sedan korgen och vrid timervredet till önskad tillagningstid.

- a. Timern börjar räkna ner den inställda tiden.
- b. Under varmlufts-fritering tänds och släcks ström-indikatorn då och då. Detta beror på att värmelementet slås på och av för att bibehålla den inställda temperaturen.
- c. Överskottsolja från ingredienserna samlas upp längst ned i pannan.

8. Vissa ingredienser måste vändas när halva tillagningstiden har gått (se avsnittet "Inställningar" i det här kapitlet). För att skaka om ingredienserna drar du ut pannan ur apparaten med hjälp av handtaget. Skjut sedan tillbaka pannan i fritösen.

Varning: Tryck inte på knappen på handtaget under skakningen.

Tips: För att minska vikten kan du ta bort korgen från pannan och bara skaka korgen. För att göra detta drar du ut pannan ur apparaten, placerar den på en värmebeständig yta och trycker på knappen på handtaget. Lyft sedan upp korgen ur pannan.

9. När du hör timerklockan har den inställda tillagningstiden gått ut. Dra ut pannan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.

Observera: Du kan även stänga av apparaten manuellt. För att göra detta vrids du timervredet till 0.

10. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara än skjuter du bara tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på några extra minuter.
11. För att ta ur ingredienserna (t.ex. pommes frites), drar du ut pannan ur varmlufts-fritösen och placerar den på en värmebeständig yta. Tryck på korgens frigöringsknapp och lyft ur korgen från pannan.

Vänd inte upp och ner på korgen när pannan fortfarande fäst vid den, eftersom all överflödiga olja som har samlats på pannans botten då läcker ut på ingredienserna. Pannan och ingredienserna är varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i fritösen kan ånga strömma ut från pannan. Det är normalt.

12. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

Tips: För att ta ur stora eller ömtåliga ingredienser lyfter du upp ingredienserna från korgen med en tång.

13. När en sats ingredienser är klar är fritösen omedelbart redo att tillaga ytterligare en sats.

TIPS

- Mindre ingredienser kräver oftast något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillagningstid.
- Att skaka om mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan bidra till att förhindra att ingredienserna blir ojämnt friterade.

- Tillsätt lite olja till rå potatis så blir de krispigare. Friter ingredienserna i varmlufts-fritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser som korv i varmlufts-fritösen.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan även tillagas i varmlufts-fritösen
- Den optimala mängden för tillagning av krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att tillaga fyllda snacks snabbt och enkelt. Färdig deg kräver även kortare tillagningstid än hemmagjord deg.
- Placera en bakform eller ugnform i frityrkorgen om du vill baka en kaka eller paj eller om du vill friter omtåliga eller fylla ingredienser
- Det går även använda varmlufts-fritösen för att värma upp tillagade ingredienser. För att värma upp ingredienserna ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

3. Sänk inte ner apparaten i vatten och rengör den inte under rinnande vatten.
4. Rengör pannan, avskiljaren och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar.
Du kan använda avfettning för att avlägsna smuts som är svårt att få bort.

Observera: Pannan och korgen tål maskindisk.

5. Rengör apparatens utsida med en fuktig svamp.
6. Låt alla delar och ytor torka ordentligt innan du ansluter apparaten till elnätet.

"Miljövänligt bortskaffande"

Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter."

RENGÖRING

1. Det är viktigt att rengöra apparaten efter varje användning för att förhindra ansamling av fett och undvika obehaglig lukt.
2. Låt apparaten svalna och dra ur kontakten från vägguttaget före rengöring.

INSTÄLLNINGAR

| Ingredienser | Minsta/största mängd (g) | Tid (minuter) | Temperatur (°C) | Skaka | Extra information |
|----------------------|--------------------------|---------------|-----------------|-------|-------------------|
| Frysta pommes frites | 300-700 | 10-20 | 200 | shake | |

Kött och fågel

| | | | | | |
|---------------|---------|-------|-----|--|--|
| Stek | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Korvullar | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Kycklingben | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Kycklingbröst | 100-500 | 10-15 | 180 | | |

Snacks

| | | | | | |
|------------------------|---------|------|-----|-------|--------------------|
| Vårullar | 100-400 | 8-10 | 200 | shake | Använd ugnsfärdiga |
| Frysta kycklingnuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | shake | Använd ugnsfärdiga |

Bakning

| | | | | | |
|---------|-----|-------|-----|--|------------------------|
| Kaka | 300 | 20-25 | 160 | | Använd bakform |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Använd bakform/ugnform |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Använd bakform |

MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORA

Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que las especificaciones que aparecen en la etiqueta del tipo se corresponden con las condiciones de la rejilla. La seguridad eléctrica de este electrodoméstico solo puede asegurarse si se ha conectado a tierra debidamente.

ESPECIFICACIONES

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

NOMBRE DE LOS COMPONENTES:

(Figura A)

- Cesta para freír
- Tapa del botón de liberación de la cesta
- Botón de liberación de la cesta
- Mango de la cesta
- Sartén
- Luz de alimentación
- Dial del temporizador
- Luz de funcionamiento
- Dial de control de temperatura

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

Cuando se usan electrodomésticos eléctricos, se deben seguir siempre precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes, use las asas o los diales.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando los niños usan o se encuentran cerca de estos electrodomésticos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta y evite cualquier contacto con los elementos térmicos.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera o toque superficies calientes.
- No opere electrodomésticos con el cable de alimentación o enchufe dañados o tras un funcionamiento incorrecto del electrodoméstico o si presenta daños en cualesquiera de sus formas. Devuelva el electrodoméstico al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Retire el enchufe de la toma de corriente antes de mover el electrodoméstico. Use ambas manos para mover el electrodoméstico.
- No use ningún accesorio salvo aquellos que se adjuntan con el producto. El uso de accesorios no recomendados puede provocar riesgos o lesiones.

- No lo coloque sobre, ni cerca de, gas caliente o quemadores eléctricos, ni en un horno caliente ni en un microondas.
- No cobra la entrada de aire ni la salida de aire cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede estar elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por personas igualmente calificadas a fin de evitar peligros.
- Desconéctelo de la toma cuando no vaya a usarse y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiarlo.
- Sujete siempre el enchufe cuando lo desconecte de la corriente eléctrica, nunca tira del cable.
- No lo limpie con estropajos metálicos; los componentes pueden separarse y tocar componentes eléctricos, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Para evitar quemaduras accidentales, use siempre el asa y los diales para operar este electrodoméstico.
- Llenar la cesta con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- No toque el electrodoméstico ni opere el panel de control con las manos húmedas.
- No coloque el electrodoméstico contra una pared u otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte superior y a los lados y 10 cm por encima del electrodoméstico.
- Desenchufe inmediatamente el electrodoméstico si ve humo oscuro que sale del mismo. Espere a que se detenga el humo antes de retirar la cesta del electrodoméstico.
- Asegúrese de que el electrodoméstico está colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- El electrodoméstico necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que sea seguro su manejo y limpieza.
- No lo use en el exterior.
- Si se sobrecarga un circuito eléctrico con otros electrodomésticos, este electrodoméstico puede que no funcione correctamente.
- No use el electrodoméstico para nada que no sea su uso previsto.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales

o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimientos, salvo que hayan recibido supervisión o formación respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

27. Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

APAGADO AUTOMÁTICO

Este electrodoméstico está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador alcance en su cuenta atrás 0, el electrodoméstico hará sonar un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el electrodoméstico manualmente, gire el dial del temporizador en sentido antihorario hasta 0.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Retire cualquier etiqueta o pegatina del electrodoméstico.
- Limpie bien la cesta y la sartén con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota: Asimismo, puede limpiar estos componentes en el lavavajillas.

- Limpie el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo. Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente.
- No llene la sartén con aceite o grasa para cocinar.

PREPARACIÓN PARA SU USO

- Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
- Coloque la cesta en la sartén.
- Tire del cable del compartimento de almacenamiento situado en la parte inferior del electrodoméstico.

No llene la sartén con aceite ni otros líquidos.

PROCESO DE FREÍR CON AIRE CALIENTE

- Conecte el enchufe a la toma de pared a tierra.
- Extraiga con cuidado la sartén de la freidora de aire caliente.
- Coloque los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a deslizar la sartén en la freidora de aire caliente. Alinee con cuidado la sartén con las guías de la carcasa de la freidora.

Nunca use la sartén sin la cesta en ella.

- Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (véase la sección "Configuración" en este capítulo).

- Para encender el electrodoméstico, gire el dial del temporizador al tiempo de cocinado que requiera.
- Gire el dial de control de temperatura a la temperatura que requiera. Consulte la sección "Ajustes" en este capítulo para determinar la temperatura correcta.

Añada 3 minutos al tiempo de cocinado cuando el electrodoméstico esté frío.

Nota: Asimismo, puede precalentar el electrodoméstico sin ningún ingrediente en su interior. En ese caso, gire el dial del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (aproximadamente 3 minutos). Posteriormente, llene la cesta y gire el dial del temporizador al tiempo de cocinado requerido.

- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo fijado.
- Durante el proceso de freír con aire caliente, el indicador de alimentación se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento térmico se enciende y se apaga para mantener la temperatura fijada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la sartén.
- Algunos ingredientes requieren girar el proceso a la mitad (véase la sección "Ajustes" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, extraiga la sartén del electrodoméstico por el mango. Posteriormente, vuelva a deslizar la sartén en la freidora.

Precaución: No pulse el botón del mango mientras lo agita.

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la sartén y agitar solo la cesta. Para hacerlo, extraiga la sartén del electrodoméstico, colóquela en una superficie resistente al calor y pulse el botón del mango. Posteriormente, levante la cesta de la sartén.

- Cuando oiga la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocinado. Extraiga la sartén del electrodoméstico y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: Puede apagar el electrodoméstico manualmente. Para hacerlo, gire el dial de control del temporizador a 0.

- Compruebe si los ingredientes ya están listos. Si los ingredientes todavía no están listos, simplemente, vuelva a deslizar la sartén dentro del electrodoméstico y fije el temporizador para que funcione unos minutos extra.
- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), extraiga la sartén de la freidora de aire caliente y colóquela en la superficie

resistente al calor. Pulse el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la sartén.

No dé la Vuelta a la cesta con la sartén todavía fijada a la misma, ya que cualquier exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la sartén se filtrará a los ingredientes. La sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora, se puede escapar vapor de la sartén. Esto es normal.

12. Vacíe la cesta en un bol o plato.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes con un par de pinzas fuera de la cesta.

13. Cuando esté listo un lote de ingredientes, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños normalmente requieren un menor tiempo de cocinado que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocinado ligeramente superior y una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocinado ligeramente inferior.
- Agitar ingredientes más pequeños la mitad del tiempo de cocinado optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma no uniforme.
- Añada aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para cocinar crujientes patatas fritas es de 500 gramos.
- Use masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y fácil. La masa precocinada asimismo requiere un menor tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque el molde de horneado o un plato de horno en la cesta para freír si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, fije la temperatura en 150°C durante 10 minutos.

LIMPIEZA

1. Es importante que limpie el electrodoméstico después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y la aparición de malos olores desagradables.
 2. Deje que el electrodoméstico se enfríe y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de limpiarlo.
 3. No sumerja el electrodoméstico en agua o lo lave bajo el agua del grifo.
 4. Limpie la sartén, el separador y la cesta con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad que quede.
- Nota:** La sartén y la cesta pueden lavarse en el lavavajillas.
5. Limpie el exterior del electrodoméstico con una esponja húmeda.
 6. Deje que todos los componentes y superficies se sequen bien antes de conectarlo a la corriente eléctrica.

Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

CONFIGURACIÓN

| Ingredientes | Cantidad Mín-máx (g) | Tiempo (minutos) | Temperatura (°C) | Agitar | Información extra |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------|--------|--|
| Patatas fritas | 300-700 | 10-20 | 200 | shake | |
| Carne y carne de ave | | | | | |
| Filete | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Salchicha | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Muslos de pollo | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pechuga de pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitivos | | | | | |
| Rollitos de primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | shake | Uso del horno listo |
| Nuggets de pollo congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | shake | Uso del horno listo |
| Horneado | | | | | |
| Pastel | 300 | 20-25 | 160 | | Uso del molde de horneado |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Uso del molde de horneado / plato de horno |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Uso del molde de horneado |

АУАМЕН ҚУЫРҒЫШ

Құрылғыны қоспас бұрын, деректер тақтасындағы техникалық сипаттамалар электрмен жабдықтау желісінің шарттарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Бұл құрылғының электр қауіпсіздігіне ол жерге дұрыс тұйықталған жағдайда ғана кепілдік беріледі.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

1700 Вт • 220-240 В • 50-60 Гц

БӨЛІКТЕРДІҢ АТАУЛАРЫ: (А сур.)

- A. Қуыру себеті
- B. Себетті босататын түйме қақпағы
- C. Себетті босататын түйме
- D. Себет тұтқасы
- E. Таба
- F. Қуат шамы
- G. Таймер тетігі
- H. Жұмыс шамы
- I. Температураны реттейтін тетік

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАСЫ:

Электрлік құрылғыларды қолданғанда негізгі сақтық шараларын әрдайым сақтау қажет, соның ішінде:

1. Барлық нұсқауларды оқып шығыңыз.
2. Ыстық беттерге тимеңіз, тұтқалар мен тетіктерден ұстаңыз.
3. Кез келген құрылғыны балалар қолданғанда немесе олардың жанында пайдаланғанда аса мұқият қадағалау қажет.
4. Барлық ингредиенттерді себетте сақтаңыз және қыздырғыш элементтерге ештеңені тигізбеңіз.
5. Қуат сымы үстел немесе тақтай жиегінен ілініп тұрмасын және де ыстық беттерге мүлде тимесін.
6. Сымы немесе штепселі зақымдалған болса немесе құрылғылар жұмысында ақау пайда болса не қандай да бір жолмен зақымдалған болса, құрылғыны іске қоспаңыз. Тексеру, жөндеу немесе реттеу жұмыстарын жүргізу үшін, құрылғыларды ең жақын орналасқан авторизацияланған қызмет көрсету орталығына жеткізіңіз.
7. Құрылғыны жылжитпас бұрын оны розеткадан суырыңыз. Құрылғыны екі қолмен ұстап қозғау керек.
8. Осы бұйыммен бірге берілген аксессуарлардан басқасын пайдаланбаңыз. Қолдануға ұсынылмаған қосымшалар қауіпті болуы немесе жарақаттануға әкелуі мүмкін.
9. Құрылғыны ыстық газ не электрлік оттыққа немесе олардың жанына қоймаңыз және де

қызған тұмшапеш не қысқа толқынды пеш ішіне салмаңыз.

10. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда ауа кірісі мен ауа шығысын жаппаңыз.
11. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қолжетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Қуат сымы зақымдалған болса, қандай да бір қауіпті жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, оның авторизацияланған қызмет көрсету агенті немесе сол дәрежедегі білікті маман ауыстыруы тиіс.
12. Құрылғы пайдаланылмай тұрса немесе оны тазалайтын болсаңыз, розеткадан ажыратыңыз. Бөліктерін алып-салмас бұрын және тазалау алдында құрылғыны әбден суытып алыңыз.
13. Штепсельді әрдайым электр розеткасынан суырып ажыратыңыз, ешбір жағдайда сымынан тартпаңыз.
14. Тазалағыш металл ысқыштармен тазаламаңыз, себебі олар сынып, электр бөліктеріне тиюі мүмкін, бұл — электр тогының соғу қаупін тұғызады.
15. Абайсызда күйіп қалмас үшін, осы құрылғымен жұмыс істегенде әрдайым тұтқа мен тетіктерді қолданыңыз.
16. Табаға май құю салдарынан өрт шығуы мүмкін.
17. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда ішкі жағына тиіп кетпеңіз.
18. Штепсельді алып-салғанда және басқару панелімен жұмыс жасағанда қолыңыз дымқыл болмасын.
19. Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғылардың жанына қоймаңыз. Құрылғының артқы жағынан, жандарынан және үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз.
20. Құрылғыдан қара түтін шыққанын көрсеңіз, оны желіден дереу ажыратыңыз. Табаны құрылғыдан шығармас бұрын түтіннің тоқтауын күтіңіз.
21. Құрылғының көлденең, тегіс әрі орнықты бетке қойылғанына көз жеткізіңіз.
22. Құрылғыны қолға алу немесе тазарту қауіпті болмас үшін шамамен 30 минут салқындауын күтіңіз.
23. Оны сыртта пайдаланбаңыз.
24. Егер электр тізбегі басқа құрылғылармен шамадан тыс жүктелсе, бұл құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
25. Құрылғыны өз мақсатынан басқа ешбір мақсатқа қолданбаңыз.
26. Бұл құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі аз адамдар (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігіне жауапты

адам құрылғы қолданысын қадағалап немесе нұсқау беріп тұрмаса пайдалана алмайды.

27. Балалардың бұл құрылғымен ойнамауын үнемі қадағалап жүру қажет.

АВТОМАТТЫ ӨШІРУ

Бұл құрылғы таймермен жабдықталған; таймер 0-ге жеткенде, құрылғы дыбыстық сигнал береді және автоматты түрде өшеді. Құрылғыны қолмен өшіру үшін таймер тетігін сағат тілінің бағытына қарсы 0-ге дейін бұраңыз.

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

1. Қаптау материалдарын түгелдей алып тастаңыз.
2. Құрылғыдағы барлық жапсырмалар мен белгілерді алып тастаңыз.
3. Себет пен табаны сабынды ыстық сумен және қажаймайтын губкамен мұқият тазалаңыз.

Ескертпе: Бұл бөліктерді ыдыс жуғыш машинада да тазалауға болады.

4. Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен күнделікті сүртіп жүріңіз. Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін майсыз қуырғыш. Қуыруға арналған табаға май құймаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ

1. Құрылғыны орнықты, көлденең әрі тегіс бетке орналастырыңыз.
2. Себетті табаға салыңыз.
3. Құрылғының төменгі жағындағы сақтау бөлімінен сымды шығарыңыз.

Табаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**ЫСТЫҚ АУАМЕН ҚУЫРУ**

1. Желілік штепсельді жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
2. Табаны ауамен қуырғыштан абайлап шығарыңыз.
3. Ингредиенттерді себетке салыңыз.
4. Табаны қайтадан ауамен қуырғышқа салыңыз. Табаны ауамен қуырғыштың корпусындағы бағыттағыштармен мұқият туралаңыз.

Табаны ешқашан себетсіз пайдаланбаңыз.

5. Ингредиенттерді дайындауға қажетті уақытты анықтаңыз (осы тараудың «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
6. Құрылғыны қосу үшін, таймер тетігін қажетті дайындау уақытына бұрыңыз.
7. Температураны реттейтін тетікті қажетті температураға бұрыңыз. Дұрыс

температураны анықтау үшін, осы тараудың «Параметрлер» бөлімін қараңыз.

Егер құрылғы суық болса, дайындау уақытына 3 минут қосыңыз.

Ескертпе: Немесе құрылғыны ингредиенттерсіз қыздырып алыңыз. Бұл жағдайда таймер тетігін 3 минутқа бұрыңыз және қыздыру индикаторы сөнгенше (шамамен 3 минут) күтіңіз. Содан кейін себетті толтырып, таймер тетігін қажетті дайындау уақытына бұрыңыз.

- a. Таймер кері санақты бастайды.
- b. Ыстық ауамен қуыру барысында жарықдиодты жұмыс индикаторы ауық-ауық жанып-өшіп тұрады. Бұл — қыздырғыш элемент орнатылған температураны ұстап тұру үшін қосылып-өшіп тұрғанын көрсетеді.
- c. Ингредиенттерден аққан артық май табаның түбінде жиналады.
8. Кейбір ингредиенттерді дайындау уақытының ортасында араластыру қажет (осы тараудың «Параметрлер» бөлімін қараңыз). Ингредиенттерді араластыру үшін, табаны құрылғыдан тұтқасынан ұстап алыңыз да абайлап шайқаңыз. Одан кейін табаны қайтадан ауамен қуырғышқа салыңыз.

Сақ болыңыз: Шайқаған кезде тұтқаның босату түймесін баспаңыз.

Кеңес: Салмағы ауыр болса, себетті табадан шығарып алып, тек себеттің өзін шайқауға болады. Бұлай ету үшін, табаны құрылғыдан шығарып, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз, тұтқаның босату түймесін басып, себетті табадан алыңыз

9. Таймер сигналы естілгенде, белгіленген дайындық уақыты аяқталады. Табаны құрылғыдан шығарып алып, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

Ескертпе: Құрылғыны қолмен өшіруге де болады. Ол үшін таймер тетігін 0-ге бұрыңыз.

10. Ингредиенттердің дайын болғанын тексеріңіз. Егер ингредиенттер әлі де дайын болмаса, табаны құрылғыға қайта салып, таймер тетігін бірнеше минутқа орнатыңыз.
11. Ингредиенттерді (мысалы, фри картобын) түсіру үшін, табаны ауамен қуырғыштан шығарып, оны сынау тағанына қойыңыз; содан кейін себетті босату түймесін басып, себетті табадан көтеріп алыңыз.

Табадан босатылмаған себетті төңкермеңіз, әйтпесе табаның түбінде жиналған артық май ингредиенттерге құйылады.

Таба мен ингредиенттер ыстық болады. Ауамен қуырғыштағы ингредиенттер түріне байланысты табдан бу шығуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай.

12. Себетті ішіндегілерін тостағанға немесе тәрелкеге салып босатыңыз.

Кеңес: Көлемді немесе үгілгіш ингредиенттерді шығару үшін қысқаш пайдаланыңыз.

13. Ингредиенттердің партиясы дайын болғанда ауамен қуырғыш екінші партияны дайындауға бірден дайын болады.

КЕҢЕСТЕР

- Кішірек ингредиенттер әдетте көлемді ингредиенттерге қарағанда жылдамырақ дайындалады.
- Ингредиенттер мөлшері көбірек болса, дайындауға уақыт сәл көбірек кетеді, ал ингредиенттер мөлшері азырақ болса, дайындауға уақыт сәл азырақ кетеді.
- Көлемі кішілеу ингредиенттерді дайындау уақытының ортасында араластырсаңыз, соңғы нәтиже оңды болады және ингредиенттер біркелкі қуырылады.
- Қытырлақ қылу үшін жаңа піскен картопқа аздап май қосыңыз. Ингредиенттерге май қосқан соң ауамен қуырғышта бірнеше минут қуырыңыз.
- Ауамен қуырғышта шұжық сияқты өте майлы ингредиенттерді әзірлемеңіз.
- Пеште дайындалатын тағамдарды ауамен қуырғышта да дайындауға болады.
- Фридің қытырлақ болып шығуы үшін оңтайлы мөлшері — 500 г.
- Салмасы бар тағамдар дайындау үшін дайын қамырды пайдаланыңыз. Дайын қамыр қолдың қамырына қарағанда тезірек піседі.
- Егер торт немесе қайнатылған кремді қаусырма пісіргіңіз келсе немесе үгілгіш не салмасы бар ингредиенттер қуырғыңыз келсе, пісірмеге арналған қалыпты немесе пеш табағын ауамен қуырғыш себетіне салыңыз.
- Ауамен қуырғышты ингредиенттерді жылыту үшін де пайдалануға болады. Ингредиенттерді жылыту үшін температураны 150°C-қа дейін орнатып, 10 минутқа қойыңыз.

ТАЗАЛАУ

1. Май баттасып, жағымсыз иістер пайда болмас үшін құрылғыны қолданған сайын тазартып отыру өте маңызды.
2. Тазалау алдында құрылғыны суытып алыңыз және розеткадан суырыңыз.
3. Құрылғыны суға малмаңыз және ағын сумен жұмаңыз.
4. Табаны, сепараторды және себетті ыстық сумен немесе ыдыс жуатын сұйықтықпен және қажамайтын губкамен тазалаңыз. Қалған кірді тазарту үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескертпе: Таба мен себетті ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

5. Құрылғының сыртын дымқыл губкамен тазалаңыз.
6. Қуырғышты розеткаға қосып, қолданар алдында барлық бөліктері мен беттердің әбден құрғатыңыз.

⚠ Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою. Әрқашан қоршаған ортаны ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталыққа жеткізіңіз.

ПАРАМЕТРЛЕР

| Ингредиенттер | Ең аз – ең көп мөлшері (г) | Уақыт (мин) | Температура (°C) | Араластыру | Ескертпелер |
|-------------------------|----------------------------|-------------|------------------|------------|-------------|
| Мұздатылған фри картобы | 300-700 | 10-20 | 200 | Араластыру | |

| Ет және құс еті | | | | | |
|------------------|---------|-------|-----|--|--|
| Стейк | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Шұжық орамдары | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Тауық сирақтары | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Тауықтың төс еті | 100-500 | 10-15 | 180 | | |

| Тіскебасарлар | | | | | |
|-------------------------------|---------|------|-----|------------|---------------------------------|
| Көктем орамдары | 100-400 | 8-10 | 200 | Араластыру | Пешке салуға дайынын қолданыңыз |
| Мұздатылған тауық наггетстері | 100-500 | 6-10 | 200 | Араластыру | Пешке салуға дайынын қолданыңыз |

| Пісіру | | | | | |
|-----------------------------|-----|-------|-----|--|---|
| Торт | 300 | 20-25 | 160 | | Пісірмеге арналған қалыпты қолданыңыз |
| Қайнатылған кремді қаусырма | 400 | 20-22 | 180 | | Пісірмеге арналған қалыпты/пеш табағын қолданыңыз |
| Маффиндер | 300 | 15-18 | 200 | | Пісірмеге арналған қалыпты қолданыңыз |

A

