

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

MANUAL DE UTILIZARE
APARAT DE PRĂJIRE CU AER

MANUALE ISTRUZIONI
FRIGGITRICE AD ARIA

PRIROČNIK Z NAVODILI
CVRTNIK NA VROČ ZRAK

GEbruikersHANDLEIDING
AIRFRYER

MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA

BRUKSANVISNING
LUFTFRITÖS

NÁVOD K OBSLUZE
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA
KARSTĀ GAISA FRITERIS

NAUDOTOJO VADOVAS
GRUZDINTUVĖ

KASUTUSJUHEND
ÕHUFRITÜÜR

ПАЙДАЛАНУ НҮСҚАУЛЫҒЫ
АЭРОГРИЛЬ



ENGLISH	PAGE 2	FRANÇAIS	PAGE 26	SVENSKA	PAGINA 49
DEUTSCH	SEITE 5	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 29	ČESKY	STRANA 52
РУССКИЙ	СТР. 9	ROMANESTE	PAGINA 33	LATVIAN	LPP. 55
POLSKI	STRONA 13	ITALIANO	PAGINA 36	LIETUVIU K.	P. 58
SCG/CRO/B.i.H.	STRANA 16	SLOVENŠČINA	STRAN 39	EESTI KEEL	LEHEL 61
БЪЛГАРСКИ	СТР. 19	NEDERLANDS	PAGINA 42	ҚАЗАҚ	БЕТ 64
УКРАЇНСЬКА	СТОР. 22	ESPAÑOL	PÁGINA 46		

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

TZS FIRST
AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

TZS FIRST
AUSTRIA®

Only GENUINE with this **TZS**

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании

TZS FIRST
AUSTRIA®

Только ПОДЛИННИКИ с этим **TZS**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety of electrical appliances from **FIRST Austria** complies with the recognized technical directives and legal regulations for safety.

Nevertheless, you and the other users of the appliance should observe the following:

- Please read these instructions carefully before using this appliance for the first time and keep them for further reference.
- This product has not been designed for any other uses than those specified in this manual.
- **Caution!** Keep packaging materials out of the reach of children. These materials are a potential source of danger (e.g. suffocation).
- Before connecting the appliance to the power source, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the mains voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance.
- If the appliance is grounded (protection class I), the wall outlet and any extension to which it is connected must also be grounded (earthed).
- To avoid overloading the electrical circuit, do not operate another high power consuming appliance on the same circuit.
- Place the appliance on a clear, flat and heat-resistant surface. Distance from the wall should be at least 10 cm. The area above the appliance should be kept free to allow an unobstructed air-circulation. Never place the appliance or power cord on hot surfaces. Nor should the appliance be placed or operated in the vicinity of exposed gas flames.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
- Do not use the product near gas sources or other flammable materials or objects.
- If the appliance or the power cord shows any signs of damage, do not operate it! Take the product to an authorized and qualified service center for inspection or repair.
- To protect from electrical hazard, do not immerse this appliance or cordset in any liquids.
- This is an air fryer that works with hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat, as this can pose a fire hazard.
- Do not block or cover the air inlets and outlets in any way!
- Do not place flammable material (paper, cloth, etc.) on or near the appliance.
- Make sure the appliance is switched off before plugging in or unplugging the device.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- This device is intended for home use only, do not use it commercially.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- Do not operate this appliance with an external timer or remote-control device.
- The appliance becomes hot during operation. Therefore, be careful not to touch any of the hot parts.
- After the cooking process, the pan, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.
- Avoid contact with hot steam during or right after operation. Risk of scalding!
- Always place the hot pan from the air fryer on a heat-resistant surface when you remove it from the appliance.
- Do not overfill the basket of the hot air fryer, as this may cause a fire if the food comes into contact with the heating element.
- Unplug the appliance before moving it from one location to another.
- Always disconnect the appliance from power after use, before cleaning and in the event of a malfunction.
- As long as the appliance is hot, it should be supervised, even if it is not connected to the mains. Allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.
- Do not pull directly on the power cord, rather pull on the plug to disconnect the appliance from the power source.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- We are excluded of liability for all damages that may arise if the appliance is used for purposes other than originally intended or if it is used inappropriately.
- Repairs and other work undertaken on the unit must only be done by authorised specialist personnel!

SPECIFICATIONS

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCTION

This air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

PRODUCT OVERVIEW: (Fig. 1)

1. Timer
2. Heating light
3. Temperature controller
4. Frying insert
5. Pan
6. Handle

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and keep them out of the reach of children - risk of suffocation!
2. Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
3. Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface in a suitable place with sufficient ventilation.
4. Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "CLEANING AND MAINTENANCE").
5. We recommend running the appliance empty at the highest temperature for about 15 minutes before first use to burn off any manufacturing residues such as dust and oil. There may be some light smoke and odors during this process, which is normal and harmless.

Caution:

This is an air fryer that works with hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquids.

USING THE APPLIANCE

AIRFRYING:

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Remove the pan from the appliance by pulling the handle.
3. Put the frying insert in the pan.
4. Put the ingredients in the pan.
5. Slide the pan back into the air fryer.
6. Turn the temperature control knob to the required temperature.
7. Determine the required preparation time for the ingredients.

8. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
9. The timer starts counting down the set preparation time.
10. During the hot air frying process, the heating indicator light will turn on and off intermittently. This indicates that the heating element cycles on and off to maintain the set temperature.
11. Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see "FOOD TABLE"). To shake the ingredients, pull out the pan by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance.
12. When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.

Note: You can switch the appliance off manually at any time by turning the timer knob to 0.

13. Pull out the pan and check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the air fryer and add a few extra minutes.
14. When the ingredients are ready, empty the contents into a bowl or onto a plate.

Note: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients. Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan. Carefully pour it out as needed before starting the next batch. 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.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air fryer
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

It is important to clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.

- Always unplug the appliance from power and allow it to cool down before cleaning.
- Never immerse the appliance or power cord in water. Do not let the electrical parts come into contact with moisture.
- Remove oil and fat from the bottom of the pan.
- Clean the pan and frying insert (or basket) with hot water, some dishwashing detergent, and a non-abrasive sponge.
- Do not use rough scouring pads, abrasive cleaners or steel wool as this may scratch the non-stick coating.
- If food residues stuck to the pan, fill the pan with hot water and some dishwashing detergent and let it soak for about 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with a damp non-abrasive sponge.
- Clean the housing of the unit with a damp cloth and then wipe it dry.



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.

FOOD TABLE

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

When preparing larger amount of food (e.g. fries, drumsticks, frozen snacks), shake or turn the ingredients in the pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Ingredients	Mix. – Max. amount [g]	Time [min]	Temp. [°C]	Note
Frozen Fries (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Shake
Homemade Fries (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Shake
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	200	Shake or turn
Frozen spring rolls	100-400	10-18	200	Shake or turn
Hamburger	100-500	10-15	180	
Meat chops	100-500	8-14	180	Turn
Chicken drumsticks	100-500	18-22	180	Shake or turn
Chicken breast	100-500	10-15	180	
Fish filet	100-500	10-15	180	
Mixed vegetables	200-500	13-20	180	Shake
Muffins	300	15-18	175	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von Elektrogeräten von **FIRST Austria** entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen. Dennoch sollten Sie und andere Benutzer des Geräts die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung vorgesehen, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist.
- **Achtung!** Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Diese Materialien stellen eine potenzielle Gefahrenquelle dar (z. B. Erstickungsgefahr).
- Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Gerät geerdet ist (Schutzklasse I), müssen auch die Steckdose und jedes verwendete Verlängerungskabel geerdet sein.
- Um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, sollten Sie kein weiteres Gerät mit hohem Verbrauch am selben Stromkreis betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Der Abstand zur Wand muss mindestens 10 cm betragen. Der Bereich über dem Gerät muss frei bleiben, um eine ungehinderte Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie das Gerät oder das Netzkabel keinesfalls auf heiße Flächen. Das Gerät darf auch nicht in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt oder betrieben werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Nehmen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Gasquellen oder anderen brennbaren Materialien oder Gegenständen in Betrieb.
- Wenn Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen! Bringen Sie das Gerät zur Inspektion oder Reparatur zu einem autorisierten und qualifizierten Kundendienst.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel zum Schutz vor Stromschlag nicht in Flüssigkeiten ein.
- Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit heißer Luft funktioniert. Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl oder Frittierfett, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.

- Blockieren oder verdecken Sie niemals die Lufterlass- und Luftauslassöffnungen des Produkts!
- Legen Sie kein brennbares Material (Papier, Stoff usw.) auf oder in die Nähe des Geräts.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken oder abziehen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, verwenden Sie es nicht für gewerbliche Zwecke.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernwirkeinrichtung.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Nach dem Vorgang sind der Frittierbehälter, das Gehäuseinnere und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf während des Betriebs oder unmittelbar danach. Verbrühungsgefahr!
- Stellen Sie den heißen Frittierbehälter der Heißluftfritteuse immer auf eine hitzebeständige Oberfläche, wenn Sie ihn aus dem Gerät nehmen.
- Überfüllen Sie den Korb der Heißluftfritteuse nicht, da dies einen Brand verursachen kann, wenn die Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät von einem Ort zu einem anderen bringen.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch, vor der Reinigung und im Fall einer Störung stets vom Stromnetz.
- Solange das Gerät heiß ist, muss es beaufsichtigt werden, auch wenn es nicht am Stromnetz angeschlossen ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie am Stecker an, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Wir haften nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.
- Reparaturen und andere Arbeiten am Gerät dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden!

TECHNISCHE DATEN

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

EINLEITUNG

Diese völlig neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des Obergrills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

PRODUKTÜBERSICHT (Abb. 1)

1. Timer
2. Aufheizleuchte
3. Temperaturregler
4. Frittierereinsatz
5. Frittierbehälter
6. Griff

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erstickungsgefahr!
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten (falls vorhanden) vom Gerät.
3. Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort mit ausreichender Belüftung auf einer stabilen, waagerechten, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche auf.
4. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“).
5. Wir empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch etwa 15 Minuten lang bei höchster Temperatur leer laufen zu lassen, um eventuelle

Produktionsrückstände wie Staub und Öl auszubrennen. Während dieses Vorgangs kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, was normal und unbedenklich ist.

Vorsicht:

Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit heißer Luft funktioniert. Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.

GEBRAUCH DES GERÄTS

LUFTFRITTIEREN:

1. Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät.
3. Setzen Sie den Frittierereinsatz in den Behälter ein.
4. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
5. Schieben Sie den Behälter wieder in die Fritteuse.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
7. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten.
8. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit. Bei kaltem Gerät fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu.
9. Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.
10. Während des Heißluftfrittierens schaltet sich die Heizanzeige in Intervallen ein und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
11. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe „LEBENSMITTELTABELLE“). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Behälter am Griff heraus und schütteln ihn. Schieben Sie den Behälter dann wieder in das Gerät zurück.
12. Wenn Sie den Timer-Ton hören, ist die Garzeit abgelaufen.
- Hinweis:** Sie können das Gerät jederzeit manuell ausschalten, indem Sie den Timerknopf auf 0 drehen.
13. Ziehen Sie den Behälter heraus und prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Sollten die Zutaten noch nicht fertig sein, schieben Sie den Behälter einfach zurück in die Heißluftfritteuse und stellen Sie einige zusätzliche Minuten ein.
14. Wenn die Zutaten gar sind, geben Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Hinweis: Verwenden Sie eine Zange, um große oder empfindliche Zutaten herauszunehmen. Überschüssiges Öl oder ausgelassenes Fett von den Zutaten sammelt sich am Boden des Behälters. Gießen Sie es vorsichtig ab, bevor Sie die nächste Portion zubereiten. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung der nächsten.

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.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

LEBENSMITTELTABELLE

Die folgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die gewünschten Lebensmittel auszuwählen.

Beachten Sie, dass es sich hierbei um Empfehlungen handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Bei der Zubereitung größerer Mengen (z. B. Pommes frites, Hähnchenkeulen, gefrorene Snacks) sollten Sie die Zutaten im Frittierbehälter 2 bis 3 Mal schütteln oder wenden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Zutaten	Mindest-/Höchstmenge [g]	Zeit [min]	Temperatur [°C]	Hinweis
Gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Schütteln
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Schütteln
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	8-12	200	Schütteln oder wenden
Gefrorene Frühlingsrollen	100-400	10-18	200	Schütteln oder wenden
Hamburger	100-500	10-15	180	Wenden

REINIGUNG UND PFLEGE

Es ist wichtig, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen, um eine Fettsammlung zu verhindern und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie Gerät und Netzkabel keinesfalls in Wasser ein. Lassen Sie die elektrischen Teile nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen.
- Entfernen Sie Öl und Fett vom Boden des Frittierbehälters.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Frittierereinsatz (oder -korb) mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie keine groben Scheuerschwämme, Scheuermittel oder Stahlwolle, da dies die Antihafbeschichtung zerkratzen kann.
- Sollten Speisereste im Frittierbehälter anhaften, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es dann ab.



Entsorgung:

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

Zutaten	Mindest-/ Höchstmenge [g]	Zeit [min]	Temperatur [°C]	Hinweis
Fleischkoteletts	100-500	8-14	180	Wenden
Hühnerkeulen	100-500	18-22	180	Schütteln oder wenden
Hühnerbrust	100-500	10-15	180	
Fischfilet	100-500	10-15	180	
Gemischtes Gemüse	200-500	13-20	180	Schütteln
Muffins	300	15-18	175	

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасность электрических приборов **FIRST Austria** соответствует официальным техническим директивам и нормам безопасности. Тем не менее вам и другим пользователям прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по технике безопасности:

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Данный прибор не предназначен для использования в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве.
- **Внимание!** Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Данные материалы могут представлять опасность (например, из-за проглатывания).
- Перед подключением прибора к источнику питания проверьте, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети. В ином случае не используйте прибор и обратитесь к продавцу.
- Если прибор должен быть заземлен (класс защиты I), розетка электросети и все удлинители, подключенные к ней, также должны быть заземлены.
- Во избежание перегрузки сети не следует подключать другие приборы с высокой мощностью к той же электрической цепи.
- Устанавливайте устройство на чистую, ровную и жаростойкую поверхность. Расстояние от стены должно составлять не менее 10 см. Пространство над прибором должно быть свободным в целях беспрепятственной циркуляции воздуха. Не размещайте прибор и шнур питания на горячих поверхностях. Также не допускается размещение или эксплуатация прибора вблизи открытого источника огня.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или столешницы. Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Не используйте устройство вблизи источников газа и других воспламеняющихся веществ или предметов.
- Не пользуйтесь прибором при появлении признаков повреждения прибора или шнура питания! Передайте прибор в авторизованный специализированный сервисный центр для осмотра и ремонта.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте данный прибор или шнур питания в какую-либо жидкость.
- В аэрофритюрнице продукты готовятся с помощью обдува горячим воздухом. Не кладите в контейнер масло или жир для жарки, поскольку это может привести к возгоранию.
- Не блокируйте и не закрывайте впускные и выпускные воздушные отверстия!
- Не размещайте воспламеняемые материалы (бумагу, ткань и т.д.) на приборе или рядом с ним.
- Прежде чем вставить вилку прибора в розетку электросети или извлечь ее, убедитесь, что прибор выключен.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками.
- Использование насадок, не рекомендуемых или не поставляемых производителем, может стать причиной возгорания, поражения электрическим током или травмирования.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования, не использовать в коммерческих целях.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Запрещено управлять прибором с использованием внешнего таймера или устройства дистанционного управления.
- Во время работы прибор нагревается. Проявляйте осторожность, чтобы не коснуться горячих частей прибора.
- После приготовления контейнер, внутренние поверхности и ингредиенты будут горячими. Из контейнера может выходить пар в зависимости от типа ингредиентов в аэрофритюрнице.
- Избегайте контакта с горячим паром во время или сразу после работы. Риск получения ожогов!
- После извлечения из аэрофритюрницы всегда ставьте горячий контейнер на жаростойкую поверхность.
- Не допускайте переполнения корзины аэрогриля, так как возможно возгорание при контакте с нагревательным элементом.
- Отключите устройство от электросети, прежде чем перемещать его из одного места в другое.
- Отключайте прибор от сети после завершения использования, перед выполнением очистки или при возникновении неисправности.
- Пока прибор остается горячим, за ним необходимо следить, даже если он не подключен к сети. Дайте прибору полностью

остыть, перед тем как чистить его или помещать на хранение.

- При отключении прибора от сети, держитесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Использование этого прибора детьми в возрасте от 8 лет и выше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, допускается только в тех случаях, когда это использование осуществляется под наблюдением компетентных лиц или после инструктажа по технике безопасности и при понимании рисков, связанных с эксплуатацией данного прибора. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под надзором. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте менее 8 лет.
- Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, которые могут возникнуть вследствие применения прибора не по назначению или неправильного использования.
- Ремонт прибора и прочие работы с ним должны осуществляться только уполномоченным квалифицированным персоналом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1000 Вт • 220-240 В ~ 50-60 Гц

ВВЕДЕНИЕ

Новый аэрогриль предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых ингредиентов. За счет быстрой циркуляции горячего воздуха и верхнего гриля он способен приготовить множество блюд. Его преимущества — это нагрев продуктов со всех сторон и отсутствие необходимости в масле для большинства ингредиентов.

ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ (фиг. 1)

1. Таймер
2. Световой индикатор нагрева
3. Терморегулятор
4. Жарочная вставка
5. Контейнер
6. Ручка

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите все упаковочные материалы и храните их в недоступном для детей месте — опасность удушья!
2. Снимите с электроприбора все наклейки и этикетки (если имеются).
3. Поместите электроприбор на устойчивую, горизонтальную, ровную, жаростойкую поверхность в подходящем месте с достаточной вентиляцией.
4. Перед первым использованием тщательно очистите электроприбор (см. главу «ОЧИСТКА И УХОД»).
5. Перед первым использованием рекомендуется прогреть электроприбор без продуктов при самой высокой температуре в течение 15 минут, чтобы сжечь производственные загрязнения, такие как пыль и масло. В процессе прогрева может появиться небольшой дым и запах, что является нормальным.

Предостережение!

В аэрофритюрнице продукты готовятся с помощью обдува горячим воздухом. Не наполняйте контейнер маслом, жиром для жарки или другими жидкостями.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ:

1. Вставьте вилку в заземленную розетку.
2. Снимите контейнер с электроприбора, потянув за ручку.
3. Положите в контейнер жарочную вставку.
4. Поместите ингредиенты в контейнер.
5. Установите контейнер обратно в аэрофритюрницу.
6. Установите регулятор температуры на нужный уровень.
7. Решите, как долго должны готовиться продукты.
8. Чтобы включить электроприбор, поверните ручку таймера в нужное положение. Если электроприбор не нагрет, добавьте ко времени приготовления три минуты.
9. Таймер начнет обратный отсчет заданного времени.
10. В процессе жарки горячим воздухом будет периодически включаться и выключаться индикатор нагрева. Это означает, что нагревательный элемент включается и выключается для поддержания заданной температуры.

11. Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать или переворачивать в середине времени приготовления (см. раздел «ТАБЛИЦА ПРОДУКТОВ»). Чтобы встряхнуть ингредиенты, извлеките контейнер за ручку и встряхните его. Установите контейнер обратно в электроприбор.
12. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал таймера.

Примечание. Можно выключить электроприбор в любое время вручную, повернув ручку таймера на 0.

13. Вытащите контейнер и проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте контейнер обратно и установите таймер еще на несколько минут.

14. Если ингредиенты готовы, выложите их в миску или на тарелку.

Примечание. Чтобы извлечь крупные или хрупкие ингредиенты, воспользуйтесь кухонными щипцами. Лишнее масло из ингредиентов скапливается на дне контейнера. Прежде чем приступить к приготовлению следующей партии, осторожно вылейте его (при необходимости). По завершении приготовления партии ингредиентов аэрофритюрница будет сразу готова к приготовлению следующей партии.

Советы

- Ингредиенты меньшего размера требуются немного меньше времени для приготовления, чем крупным.
- Для приготовления более крупной партии ингредиентов потребуются 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 жарьте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Закуски, которые можно запечь в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- В аэрогриле также можно разогревать пищу. Для этого установите температуру на 150°C на время до 10 минут.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы предотвратить накопление жира и избежать неприятных запахов, следует очищать электроприбор после каждого использования.

- Всегда отключайте прибор от сети и дайте ему остыть перед чисткой.
- Никогда не погружайте прибор или шнур питания в воду. Не допускайте попадания влаги на электрические детали.
- Уберите масло и жир со дна контейнера.
- Очистите контейнер и жарочную вставку (или корзину) горячей водой, небольшим количеством средства для мытья посуды и не царапающей губкой.
- Не применяйте абразивные губки, едкие моющие средства, а также металлические мочалки, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- Если кусочки пищи прилипли к контейнеру, налейте в него горячую воду с небольшим количеством средства для мытья посуды и дайте ему отмокнуть в течение 10 минут.
- Очистите внутреннюю поверхность электроприбора влажной не царапающей губкой.
- Очистите корпус прибора влажной тканью, а затем вытрите его насухо.



Экологическая утилизация

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

ТАБЛИЦА ПРОДУКТОВ

Нижеприведенная таблица поможет выбрать основные настройки для продуктов, которые вы хотите приготовить.

Помните, что данные настройки являются ориентировочными. Так как ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать лучшие настройки для имеющихся у вас ингредиентов.

Чтобы добиться равномерности прожарки при приготовлении больших объемов продуктов (например, картофель фри, куриные ножки, замороженные закуски), встряхните или переверните ингредиенты в контейнере 2-3 раза.

Ингредиенты	Мин.-макс. количество [г]	Время [мин]	Температура [°C]	Примечание
Замороженный картофель фри (7 x 7 мм)	200-700	10-20	200	Встряхивать
Картофель фри по-домашнему (10 x 10 мм)	200-500	20-30	180	Встряхивать
Замороженные куриные наггетсы	100-500	8-12	200	Встряхивать или переворачивать
Замороженные спринг-роллы	100-400	10-18	200	Встряхивать или переворачивать
Гамбургер	100-500	10-15	180	Переворачивать
Мясные отбивные	100-500	8-14	180	Переворачивать
Куриные ножки	100-500	18-22	180	Встряхивать или переворачивать
Куриная грудка	100-500	10-15	180	
Рыбное филе	100-500	10-15	180	
Смесь овощей	200-500	13-20	180	Встряхивать
Маффины	300	15-18	175	

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.

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

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.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych firmy **FIRST Austria** jest zgodne ze stosownymi zaleceniami technicznymi i przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa. Mimo to użytkownicy urządzenia powinni stosować się do następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.
- Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do innego zastosowania niż to określone w tej instrukcji obsługi.
- **Ostrzeżenie!** Przechowuj materiały pakowe w miejscu niedostępnym dla dzieci. Materiały te mogą stanowić potencjalne zagrożenie (np. przez uduszenie).
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania sprawdź, czy napięcie ukazane na sprzęcie odpowiada temu dostępnemu w domu. Jeśli napięcie jest różne, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie używaj urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest uziemione (klasa ochronności I), gniazdko ściennie i przedłużacz, do którego jest podłączone, także muszą być uziemione.
- Aby uniknąć przeciążenia układu elektrycznego, nie należy podłączać innego urządzenia do tego układu.
- Umieść urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na gorąco powierzchni. Zachowaj przynajmniej 10 cm odległości od ściany. Przestrzeń ponad urządzeniem powinna być pusta, by umożliwić nieograniczony przepływ powietrza. Nigdy nie umieszczaj urządzenia lub przewodu zasilającego na gorących powierzchniach. Nie umieszczaj ani nie obsługuj urządzenia w pobliżu otwartego ognia na gazie.
- Nie pozwól, by przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie pozwól, by przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł gazu, innych łatwopalnych materiałów lub przedmiotów.
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający posiadają jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, nie należy ich używać! Produkt należy zabrać do autoryzowanego i wykwalifikowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Aby chronić przed zagrożeniami wynikającymi z problemów elektrycznych, nie zanurzaj tego urządzenia ani przewodu w żadnym płynie.
- Jest to frytkownica beztłuszczowa, która działa na gorące powietrze. Nie wylewaj na brytfannę oleju ani tłuszczu do smażenia, ponieważ może to doprowadzić do pożaru.
- Nie wolno w żaden sposób blokować ani zakrywać wlotów i wylotów powietrza!
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych (papieru, materiału itp.).
- Przed przystąpieniem do podłączania lub odłączania urządzenia upewnij się, że jest wyłączone.
- Nie obsługiwaj urządzenia mokrymi dłońmi.
- Korzystanie z dodatków niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie elektryczne lub obrażenia ciała.
- To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy używać go do celów przemysłowych.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać tego urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub pilota zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. W związku z tym należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Po zakończeniu gotowania brytfanna, wewnętrzna obudowa i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy beztłuszczowej z brytfanny może wydobywać się para.
- Unikać kontaktu z gorącą „parą” podczas gotowania lub po jego zakończeniu. Ryzyko oparzeń!
- Po wyjęciu gorącej brytfanny z frytkownicy należy ją kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Nie przepelniaj kosza frytkownicy na gorące powietrze, ponieważ przy kontakcie żywności z elementem grzejnym może dojść do pożaru.
- Odłącz urządzenie od prądu przed przeniesieniem go z jednego miejsca na drugie.
- Po użyciu, przed czyszczeniem i w przypadku awarii zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru tak długo, jak jest gorące, nawet jeśli nie jest podłączone do zasilania. Przed czyszczeniem i schowaniem poczekaj na całkowite ostygnięcie urządzenia.
- Nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający. Zamiast tego ciągnij za wtyczkę, by odłączyć urządzenie od zasilania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że zostaną one objęte nadzorem i poinstruowane

w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i gdy są one świadome zagrożeń z tym związanych. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone przynajmniej 8 lat i są nadzorowane. Należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

- Nie jesteśmy odpowiedzialni za uszkodzenia wynikłe z używania urządzenia w sposób inny, niż jest do tego przeznaczone lub jeśli było nieprawidłowo eksploatowane.
- Naprawy i inne prace wykonywane na urządzeniu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę!

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

WPROWADZENIE

Ta frytkownica beztłuszczowa oferuje łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionej żywności. Stosując gorące, szybko przepływające powietrze i górny ruszt, pomaga w przygotowaniu różnorodnych dań. Najlepszą cechą frytkownicy beztłuszczowej jest to, że podgrzewa żywność ze wszystkich stron i większość składników nie wymaga żadnego oleju.

OPIS PRODUKTU (rys. 1)

1. Minutnik
2. Kontrolka nagrzewania
3. Regulacja temperatury
4. Wkładka do smażenia
5. Brytfanna
6. Uchwyt

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i trzymaj je z dala od dzieci ze względu na ryzyko uduszenia się nimi!
2. Usuń z urządzenia wszystkie etykiety lub naklejki (jeśli dotyczy).
3. Urządzenie umieść na stabilnej, poziomej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni w odpowiednim miejscu z dostateczną wentylacją.
4. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).
5. Przed pierwszym użyciem zalecamy uruchomienie pustego urządzenia, ustawiając je na najwyższą temperaturę na około 15 minut,

aby wypaliły się pozostałości produkcyjne, takie jak kurz i olej. Podczas tego procesu może pojawić się lekki dym oraz wydzielają się nieprzyjemne zapachy, co jest normalne i nieszkodliwe.

Ostrzeżenie:

Jest to frytkownica beztłuszczowa, która działa na gorące powietrze. Nie wlewaj do niej oleju, tłuszczu do smażenia ani innych płynów.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE:

1. Podłącz przewód zasilający do uzziemionego gniazda sieciowego.
2. Usuń brytfannę z urządzenia, pociągając za uchwyt.
3. Umieść wkład do smażenia w brytfannie.
4. Połóż składniki na brytfannie.
5. Wsuń brytfannę do frytkownicy.
6. Ustaw pokrętkę sterowania temperaturą na żądanej wartości temperatury.
7. Wybierz wymagany czas przygotowania składników.
8. Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętkę minutnika do wymaganej wartości. Dodaj 3 minuty do czasu przyrządzania, jeśli urządzenie nie jest rozgrzane.
9. Minutnik zacznie odliczać pozostały czas przyrządzania.
10. Podczas procesu smażenia za pomocą gorącego powietrza lampka podgrzewania będzie sporadycznie włączać się i wyłączać. Oznacza to włączanie i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania ustawionej temperatury.
11. Niektóre składniki należy zamieszać lub obrócić w połowie gotowania (patrz „TABELA ŻYWNOŚCI”). Aby zamieszać składniki, wyjmij brytfannę z urządzenia za pomocą uchwytu i potrząśnij nią. Następnie wsuń ją z powrotem do frytkownicy.
12. Kiedy usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to, że czas gotowania upłynął.

Uwaga: Możesz wyłączyć urządzenie w dowolnym momencie, przekręcając pokrętkę czasu do ustawienia „0”.

13. Wyjmij brytfannę i sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy włożyć brytfannę z powrotem do frytkownicy i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
14. Jeśli składniki są gotowe, rozłóż je w misce lub na talerzu.

Uwaga: Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypec. Nadmiar oleju lub tłuszczu pochodzący z żywności zbiera się na dnie brytfanny. Delikatnie wylej go w razie potrzeby

przed przygotowaniem kolejnej partii jedzenia. 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 składniki we frytkownicy beztłuszczowej w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Przekąski, które mogą być przygotowywane w piekarniku, także mogą być przygotowane we frytkownicy beztłuszczowej.
- Możesz także używać frytkownicy beztłuszczowej do podgrzewania jedzenia. Aby podgrzać żywność, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

TABELA ŻYWNOŚCI

Dzięki poniższej tabeli dobierzesz podstawowe ustawienia do rodzaju przyrządzanej potrawy. Pamiętaj, że są to sugerowane ustawienia. Składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, więc nie możesz zagwarantować najlepszego ustawienia dla każdego z nich. Podczas przygotowywania większej ilości żywności (na przykład frytek, udek z kurczaka, mrożonych przekąsek), zamieszaj składniki lub obróć je w brytfannie 2–3 razy, aby osiągnąć jednolite efekty gotowania.

Składnik	Ilość min. - maks. [g]	Czas [min.]	Temperatura [°C]	Uwaga
Mrożone frytki (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Zamieszaj
Domowe frytki (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Zamieszaj
Mrożone nuggets z kurczaka	100-500	8-12	200	Zamieszaj lub obróć
Mrożone sajonki	100-400	10-18	200	Zamieszaj lub obróć
Hamburger	100-500	10-15	180	Obróć
Kotlety mięsne	100-500	8-14	180	Obróć
Udka z kurczaka	100-500	18-22	180	Zamieszaj lub obróć
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180	
Filet z ryby	100-500	10-15	180	
Różne warzywa	200-500	13-20	180	Zamieszaj
Muffiny	300	15-18	175	

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu należy czyścić urządzenie, aby zapobiegać gromadzeniu się tłuszczu i unikać nieprzyjemnych zapachów.

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, by mogło ostygnąć.
- Urządzenia ani przewodu zasilającego nigdy nie zanurzać w wodzie. Nie dopuszczaj do kontaktu części elektrycznych z wilgocią.
- Z dna brytfanny usuń olej i tłuszcz.
- Wyczyść brytfannę i wkład do smażenia (lub kosz) gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń oraz nieścierną gąbką.
- Nie używaj szorstkich gąbek do szorowania, środków ściernych ani wełny stalowej, ponieważ może to spowodować porysowanie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do brytfanny, wlej do niej gorącą wodę i niewielką ilość płynu do mycia naczyń oraz pozostaw do nasiąknięcia na około 10 minut.
- Wyczyść wnętrze urządzenia wilgotną, nieścierną gąbką.
- Obudowę urządzenia czyść wilgotną szmatką, a następnie wycieraj do sucha.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Bezbednost električnih uređaja kompanije **FIRST Austria** usklađena je sa priznatim tehničkim direktivama i zakonskim propisima iz domena bezbednosti. Bez obzira na to, vi i ostali korisnici ovog uređaja treba da poštuju sledeća bezbednosna uputstva:

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre prvog korišćenja ovog uređaja i sačuvajte ih da biste u budućnosti mogli da se podsetite.
- Ovaj proizvod nije projektovan ni za koje druge namene osim onih navedenih u ovom priručniku.
- **Oprez!** Ambalažne materijale držite van dohvata dece. Ovi materijali su potencijalni izvor opasnosti (npr. od gušenja).
- Pre priključivanja ovog uređaja u utičnicu, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu struje u vašem domu. Ako to nije slučaj, obratite se distributeru i nemojte koristiti ovaj uređaj.
- Ukoliko je uređaj uzemljen (klasa zaštite I), zidna utičnica i produžni kabl u koje je uređaj priključen takođe moraju biti uzemljeni.
- Da biste izbegli preopterećenje strujnog kola, nemojte koristiti drugi uređaj velike snage na istom strujnom kolu.
- Postavite uređaj na glatku, ravnu površinu, otpornu na toplotu. Udaljenost od zida treba da bude barem 10 cm. Prostor iznad uređaja treba da bude slobodan, radi neometanog strujanja vazduha. Nikada ne stavljajte ovaj uređaj niti njegov strujni kabl na vruće površine. Takođe, nikada ne stavljajte i ne koristite ovaj uređaj u blizini otvorenog gasnog plamena.
- Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne površine. Ne dozvolite da kabl dodirne vrele površine.
- Ne koristite ovaj proizvod u blizini izvora gasa ili drugih zapaljivih materija ili predmeta.
- Ukoliko na aparatu ili kابلu za napajanje uočite znake oštećenja, nemojte ih koristiti! Odnosite proizvod u ovlašćeni i kvalifikovani servisni centar na pregled ili popravku.
- Radi zaštite od struje, nemojte potapati ovaj uređaj ili kabl u tečnost.
- Ovo je friteza koja funkcioniše sa vrelim vazduhom. Nemojte puniti spoljašnju posudu uljem ili mašču za prženje, jer može doći do opasnosti od požara.
- Ne blokirajte i ne prekrivajte usisnike ni izduvnike za vazduh ni na koji način!
- Ne stavljajte zapaljiv materijal (papir, tekstil itd.) na ovaj uređaj niti u njegovu blizinu.
- Uverite se da je uređaj isključen pre nego što kabl za napajanje uključite u električnu utičnicu ili ga isključite iz nje.

- Nemojte koristiti aparat mokrim rukama.
- Upotreba dodataka koje proizvođač nije preporučio ili koje ne prodaje može da izazove požar, strujni udar ili povredu.
- Ovaj uređaj je predviđen za kućnu upotrebu, nemojte ga koristiti komercijalno.
- Nemojte koristiti ovaj aparat na otvorenom.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
- Nemojte koristiti ovaj aparat u kombinaciji sa spoljnim tajmerom ili daljinskim upravljačem.
- Ovaj uređaj se zagreva tokom rada. Zato pazite da ne dodirujete vruće delove.
- Posle postupka kuvanja, spoljašnja posuda, unutrašnje kućište i namirnice su vrući. U zavisnosti od tipa namirnica u fritezi, iz spoljašnje posude može izlaziti para.
- Izbegavajte kontakt sa vrelom parom tokom ili odmah nakon rada. Opasnost od opekotina!
- Uvek stavite vruću spoljašnju posudu iz friteze na površinu otpornu na toplotu kada je vadite iz uređaja.
- Nemojte prepunjavati korpu friteze za prženje vrelim vazduhom jer to može izazvati požar ako hrana dođe u kontakt sa grejačem.
- Isključite uređaj iz strujne mreže pre nego što ga premestite.
- Obavezno isključite uređaj iz strujne utičnice nakon upotrebe, pre čišćenja i u slučaju kvara.
- Mora da bude pod nadzorom sve dok je uređaj topao, čak i ako nije priključen u strujnu utičnicu. Sačekajte da se uređaj potpuno ohladi pre čišćenja i odlaganja.
- Ne vucite uređaj direktno za strujni kabl; umesto toga, pri isključivanju uređaja iz strujne utičnice uhvatite utikač.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca koja imaju 8 ili više godina, osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe bez odgovarajućeg iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako im je predočeno kako da bezbedno koriste uređaj i ako razumeju moguće opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem. Deca ne smeju da čiste i održavaju ovaj uređaj ako nemaju bar 8 godina i ako nisu pod nadzorom tokom tih aktivnosti. Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Ne odgovaramo za štetu koja nastane ako se ovaj uređaj koristi u druge svrhe osim u predviđene ili ako se koristi na neprimeren način.
- Popravke i druge radove na ovom uređaju smeju da vrše samo ovlašćena stručna lica!

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

UVOD

Ova nova friteza za prženje vrelim vazduhom obezbeđuje lak i zdrav način pripreme vaših omiljenih namirnica. Zahvaljujući brzog cirkulaciji vrelom vazduhu i grejaču sa gornje strane, ova friteza može da priprema brojne namirnice. Najbolje od svega je da friteza za prženje vrelim vazduhom greje hranu sa svih strana, i za većinu namirnica nije potrebno dodati ni kap ulja.

PREGLED PROIZVODA (sl. 1)

1. Tajmer
2. Lampica za grejanje
3. Kontroler temperature
4. Umetak za prženje
5. Spremnik za prženje
6. Drška

PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sav ambalažni materijal i držite ga izvan dohvata dece – opasnost od gušenja!
2. Uklonite sve nalepnice ili oznake (ako postoje) sa uređaja.
3. Postavite uređaj na stabilnu, horizontalnu podlogu i na površinu otpornu na toplotu, na mestu sa odgovarajućom ventilacijom.
4. Pre prve upotrebe temeljno očistite uređaj (pročitajte poglavlje „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE“).
5. Preporučujemo da uređaj radi prazan na najvišoj temperaturi oko 15 minuta pre prve upotrebe, da biste sagoreli sve ostatke proizvodnog procesa, kao što su prašina i ulje. Tokom tog postupka mogu se pojaviti malo dima i neprijatni mirisi, što je normalno i bezopasno.

Oprez:

Ovo je friteza koja funkcioniše sa vrelim vazduhom. Nemojte puniti spoljašnju posudu uljem, mašču za prženje ili nekom drugom tečnošću.

KORIŠĆENJE APARATA PRŽENJE U FRITEZI:

1. Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Izvadite spoljašnju posudu iz uređaja tako što ćete povući dršku.
3. Stavite umetak za prženje u spoljašnju posudu.
4. Stavite namirnice u spoljašnju posudu.
5. Vratite spoljašnju posudu u fritezu.
6. Okrenite dugme za podešavanje temperature na potrebnu temperaturu.
7. Odredite potrebno vreme pripreme za namirnice.
8. Da biste uključili uređaj, okrenite dugme za podešavanje tajmera na potrebno vreme pripreme, i dodajte 3 minuta vremenu pripreme kada je uređaj hladan.

9. Tajmer počinje da odbrojava do podešenog vremena pripreme.
10. Tokom postupka prženja vrelim vazduhom, indikatorna lampica za grejanje će se naizmenično paliti i gasiti. To znači da se grejni element uključuje i isključuje kako bi održao podešenu temperaturu.
11. Neke namirnice neophodno je protresti ili okrenuti na polovinu vremena kuvanja (pročitajte „TABELA ZA HRANU“). Da biste protresli namirnice, izvucite spoljašnju posudu pomoću drške i protresite ih. Zatim vratite spoljašnju posudu u uređaj.
12. Kada začujete zvučni signal tajmera, vreme kuvanja je isteklo.
13. Izvucite spoljašnju posudu i proverite da li su namirnice ispržene. Ako namirnice još uvek nisu ispržene, samo vratite spoljašnju posudu u fritezu i dodajte još nekoliko minuta.
14. Kada su namirnice ispržene, ispraznite sadržaj u činiju ili na tanjir.

Napomena: Da biste izvadili velike ili krhke namirnice, izvucite ih pomoću hvataljki. Višak ulja ili istopljena mast iz namirnica skuplja se na dnu spoljašnje posude. Po potrebi ih pažljivo prospite pre početka sledeće ture. 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. Počnite da pržite namirnice u fritezi za prženje vrelim vazduhom nekoliko minuta od dodavanja ulja.
- Grickalice koje možete da pripremate u pećnici možete da pripremate i u fritezi za prženje vrelim vazduhom
- Friteza za prženje vrelim vazduhom može da se koristi i za podgrevanje namirnica. Da biste podgrejali sastojke, podesite temperaturu na 150°C, a vreme do 10 minuta.

ЧИШЋЕЊЕ I ODRŽAVANJE

Važno je očistiti uređaj posle svake upotrebe, da biste sprečili nakupljanje masti i neprijatne mirise.

- Uvek isključite uređaj iz struje i ostavite da se ohladi pre čišćenja.
- Ne potapajte uređaj ni strujni kabl u vodu. Ne dozvolite da električni delovi dospeju u kontakt sa vlagom.
- Uklonite ulje i mast sa dna spoljašnje posude.
- Očistite spoljašnju posudu i umetak za prženje (ili unutrašnju posudu) pomoću tople vode, malo deterdženta za pranje sudova i neabrazivnog sundera.
- Ne koristite grube abrazivne jastučice, abrazivna sredstva za čišćenje niti žicu za sudove jer oni mogu izgrebati nelepjivi premaz.

- Ako se ostaci hrane zalepe za spoljašnju posudu, napunite spoljašnju posudu toplom vodom i sa malo deterdženta za pranje sudova, i pustite da se natapaju oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja nakvašenim neabrazivnim sunderom.
- Očistite kućište uređaja vlažnom krpom, a zatim ga obrišite suvom.



Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!

■ Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

TABELA ZA HRANU

Tabela ispod vam pomaže da izabarete osnovna podešavanja za vrstu hrane koju želite da pripremite.

Imajte na umu da ova podešavanja predstavljaju samo preporuke. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i proizvođaču, ne garantujemo najbolje podešavanje za ma koju vrstu namirnice.

Kada pripremate veće količine hrane (npr. pomfrit, batake, smrznutu užinu), protresite ili okrenite namirnice u spoljašnjoj posudi 2 do 3 puta da biste postigli ujednačen rezultat.

Namirnice	Min. – maks. količina [g]	Vreme [min]	Temperatura [°C]	Napomena
Smrznuti pomfrit (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Protresite
Domaći pomfrit (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Protresite
Smrznuti pileći medaljoni	100-500	8-12	200	Protresite ili okrenite
Smrznute prolećne rolnice	100-400	10-18	200	Protresite ili okrenite
Hamburger	100-500	10-15	180	Okrenite
Mesni odresci	100-500	8-14	180	Okrenite
Pileći bataci	100-500	18-22	180	Protresite ili okrenite
Pileće grudi	100-500	10-15	180	
Riblji fileti	100-500	10-15	180	
Mešano povrće	200-500	13-20	180	Protresite
Mafini	300	15-18	175	

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Безопасноста на електричките уреди от **FIRST Austria** отговара на признатите технички директиви и юридически распоредби за безопасност. Вопреки това, вие и останалите потребители на уреда трябва да спазвате следните инструкции за безопасност:

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да използвате уреда за първи път и ги запазете за бъдещи справки.
- Този продукт не е създаден задруги цели, освен посочените в настоящото ръководство.
- **Внимание!** Пазете опаковчните материали далеч от деца. Материалите са възможен източник на опасност (напр. задушаване).
- Преди да свържете уреда към захранващ източник, проверете дали посоченото върху него напрежение съответства на напрежението в дома ви. В противен случай се обърнете към доставчика и не използвайте уреда.
- Ако уредът е заземен (клас на защита I), стенният контакт и всеки удължител, към който уредът се свързва, трябва също да бъдат заземени.
- За да избегнете претоварване на електрическата инсталация, не включвайте друг уред с висока мощност към същата верига.
- Поставете уреда на чиста равна и топлоустойчива повърхност. Разстоянието от стената трябва да бъде поне 10 см. Зоната над уреда трябва да бъде свободна, за да позволи невъзпрепятствана въздушна циркулация. Никога не поставяйте уреда или захранващ кабел върху горещи повърхности. Не поставяйте уреда и не работете в близост до газови пламъци.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или плот. Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности.
- Не използвайте продукта в близост до източници на газ или други възпламеними материали или предмети.
- Ако уредът или захранващият кабел показват признаци на повреда, не използвайте уреда! Занесете уреда в упълномощен или квалифициран сервизен център за проверка и ремонт.
- За да се защитите от свързаните с електричеството опасности, не потапяйте уреда или кабела в никакви течности.
- Това е уред за готвене, който работи с горещ въздух. Не пълнете съда с масло или мазнина за пржене, тъй като това може да породи риск от пожар.
- Не блокирайте и не покривайте входовете и изходите по никакъв начин!
- Не поставяйте възпламеними материали (хартия, плат и др.) върху или в близост до уреда.
- Преди да вкарате или изкарате щепсела на уреда от контакта се уверете, че уредът е изключен.
- Не работете с уреда с мокри ръце.
- Употребата на приставки, които не са препоръчани или не се предлагат от производителя, може да предизвика пожар, токов удар или наранявания.
- Този уред е предначинан само за домашна употреба, не го използвайте с търговска цел.
- Не използвайте този уред на открито.
- Не оставяйте уреда без надзор, когато работи.
- Не използвайте този уред с външен таймер или с устройства за дистанционно управление.
- По време на работа уредът се нагорещява. Следователно внимавайте да не докосвате горещите части.
- След като приключите с готвенето, съдът, вътрешната част на корпуса и съставките ще бъдат горещи. В зависимост от вида на приготвяната храна от съда може да излиза пара.
- Пазете се от допир до горещата пара по време на работа или веднага след нея. Риск от попарване!
- Винаги поставяйте горещия съд върху термоустойчива повърхност, когато го извадите от уреда.
- Не препълвайте кошницата за готвене с горещ въздух, тъй като ако храната влезе в контакт с нагревателя, може да предизвика пожар.
- Изключете уреда преди да го преместите от едно място на друго.
- Винаги изключвайте от захранването след употреба, преди почистване и в случай на неизправно функциониране.
- Когато уредът е горещ, трябва да се наблюдава, дори когато не е свързан към захранването. Оставете уредът да се охлади напълно преди да го почистите и съхраните.
- Не дърпайте директно захранващия кабел; дърпайте щепсела, за да изключите уреда от захранването.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или получават наставления относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването

и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и под наблюдение. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца под 8 години.

- Не сме отговорни за щети, които могат да възникнат, ако уредът се използва за цели, които се различават от предназначението му или се използва по неподходящ начин.
- Ремонтите и другите предприети работи по уреда трябва да се извършват от упълномощен специализиран персонал.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

ВЪВЕДЕНИЕ

Този изцяло нов уред за пържене с въздух осигурява лесен и здравословен начин на приготвяне на предпочитани храни. С използването на циркулация на горещ въздух и горна скара, може да приготвя различни ястия. Най-голямото предимство е, че храната се загрева от всички страни и повечето ястия не изискват никакво олио.

ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА (фиг. 1)

1. Таймер
2. Светлинен индикатор за нагряване
3. Регулатор на температура
4. Вложка за пържене
5. Съд
6. Дръжка

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и ги съхранявайте на място, недостъпно за деца, тъй като съществува опасност от задушаване!
2. Отстранете всички стикери или етикети (ако е приложимо) от уреда.
3. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и термоустойчива повърхност, на подходящо място с достатъчна вентилация.
4. Почистете старателно уреда преди първото му ползване (вижте раздел „ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА“).
5. Препоръчваме да включите уреда на най-висока температура, без да поставяте продукти, за около 15 минути преди първото му ползване, за да изгорите всички производствени остатъци като прах и масло. По време на този процес може да се появят лек дим и миризми, които са нормални и безвредни.

Внимание:

Това е уред за готвене, който работи с горещ въздух. Не пълнете съда с олио, мазнина за пържене или други течности.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ:

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенов контакт.
2. Извадете съда за пържене от уреда, като дръпнете за дръжката.
3. Поставете вложката за пържене в съда.
4. Поставете съставките в съда.
5. Плъзнете съда за пържене обратно в уреда за пържене с горещ въздух.
6. Завъртете бутона за управление на температурата до желаната температура.
7. Определете времето, необходимо за приготвяне на съставките.
8. За да включите уреда, завъртете копчето на таймера на необходимото време за приготвяне. Добавете 3 минути към времето за приготвяне, ако уредът е студен.
9. Таймерът започва да отброява зададеното време за приготвяне.
10. В хода на пържене с горещ въздух, индикаторът за нагряване периодично ще се включва и изключва. Това показва, че нагревателният елемент циклично се включва и изключва, за да поддържа зададената температура.
11. Някои съставки трябва да се разклащат или обръщат на половината от времето за готвене (вж. „ТАБЛИЦА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ“). За да разклатите съставките, издърпайте съда за дръжката и го разклатете. След това плъзнете съда обратно в уреда.
12. Когато чуete звънеца на таймера, това означава, че времето за приготвяне е изтекло.

Забележка: Можете да изключите уреда ръчно по всяко време, като завъртите копчето на таймера на 0.

13. Извадете съда и проверете дали съставките са готови. Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете съда обратно в уреда и задайте още няколко минути.

14. Когато съставките са готови, изсипете съдържанието в купа или чиния.

Забележка: При вадене на големи или крехки съставки за улеснение ползвайте щипки. Излишното масло или мазнина, отделена от съставките, се събира на дъното на съда за пържене. При необходимост внимателно го изсипете, преди да започнете да приготвяте следващата партида. Когато партидата от съставки е готова, можете веднага 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 си в уреда за пържене с горещ въздух няколко минути след като добавите олиото.
- Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да се приготвят и в уреда за пържене с горещ въздух.
- Можете също да използвате уреда за пържене с горещ въздух за подгряване на храни. За да подгрявате съставки, задайте температура от 150°C за до 10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА


Важно е да почиствате уреда след всяко ползване, за да предотвратите натрупването на мазнина и неприятни миризми.

ТАБЛИЦА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за видовете храни, които желаете да пригответе.

Имайте предвид, че тези настройки са ориентировъчни. Тъй като съставките имат различен произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме, че предварителните настройки са най-добрият избор. При приготвяне на по-голямо количество храна (напр. картофи, пилешки бутчета, замразени закуски), разклащайте или обръщайте съставките в съда 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

Съставки	Мин.-Макс. количество [g]	Време [мин.]	Температура [°C]	Забележка
Замразени пържени картофи (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Разклатете
Домашни пържени картофи (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Разклатете
Замразени пилешки хапки	100-500	8-12	200	Разклатете или обърнете
Замразени пролетни рулца	100-400	10-18	200	Разклатете или обърнете
Хамбургер	100-500	10-15	180	Обърнете
Котлети	100-500	8-14	180	Обърнете
Пилешки бутчета	100-500	18-22	180	Разклатете или обърнете
Пилешки гърди	100-500	10-15	180	
Филе риба	100-500	10-15	180	
Смесени зеленчуци	200-500	13-20	180	Разклатете
Мъфини	300	15-18	175	

 **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.

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Безпека електричних пристроїв виробництва компанії **FIRST Austria** відповідає визначним технічним директивам та правовим приписам щодо безпеки. Однак вам та іншим користувачам слід дотримуватися таких інструкцій з безпеки щодо техніки безпеки:

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як використовувати цей пристрій вперше та збережіть її для використання в майбутньому.
- Цей прилад не призначено для жодних інших цілей використання, крім зазначених у цій інструкції.
- Застереження!** Зберігайте пакувальні матеріали у місця, недоступні для дітей. Ці матеріали — потенційне джерело небезпеки (наприклад, удушення).
- Перш ніж підключати прилад до джерела живлення, переконайтеся, що вказана на ньому напруга відповідає напрузі в домашній електромережі. Якщо це не так, зв'яжіться з дилером і не використовуйте прилад.
- Якщо прилад заземлений (клас захисту I), розетка та будь-які подовжувачі, що використовуються разом із ним, мають також бути заземлені.
- Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не використовуйте в тій самій мережі інші потужні пристрої.
- Помістіть даний пристрій на чистій, рівній та жаростійкій поверхні. Відстань від стіни повинна бути щонайменше 10 см. Ділянка над пристроєм повинна бути вільною та забезпечувати вільну циркуляцію повітря. Ніколи не ставте цей пристрій або його шнур живлення на гарячі поверхні. Також не розташовуйте та не використовуйте пристрій поблизу відкритого полум'я.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола чи стільниці. Слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Не використовуйте цей виріб поблизу джерел газу чи інших легкозаймистих матеріалів і предметів.
- Якщо прилад або шнур живлення має ознаки пошкодження, не експлуатуйте прилад! Зверніться в авторизований і кваліфікований сервісний центр для огляду й ремонту виробу.
- Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте прилад або шнур живлення в жодну рідину.
- Аерогриль працює з гарячим повітрям. Не наливайте в сковороду олію або жир для смаження, оскільки це може призвести до пожежі.

- Жодним чином не закривайте й не перекривайте отвори для впуску й випуску повітря!
- Не кладіть легкозаймисті матеріали (папір, тканину тощо) на пристрій або поблизу нього.
- Переконайтеся, що пристрій вимкнено, перш ніж вставляти або витягувати його вилку з розетки.
- Не використовуйте цей пристрій вологими руками.
- Використання додаткового обладнання, яке не рекомендоване або не продається виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Не використовуйте його в комерційних цілях.
- Не використовуйте цей прилад поза межами приміщення.
- Не залишайте цей пристрій без нагляду, коли він працює.
- Не використовуйте цей пристрій разом з зовнішнім таймером або пристроєм дистанційного керування.
- Цей пристрій нагрівається під час використання. Тому будьте обережні, щоб не торкатися до гарячих деталей.
- Після приготування сковороди, внутрішній корпус та інгредієнти залишаються гарячими. Залежно від типу продуктів у мультиварці зі сковороди може виходити пара.
- Уникайте контакту з гарячим паром під час або відразу після варіння. Ризик отримання опіків!
- Ставте гарячу сковороду з аерогрилю лише на жаростійку поверхню, коли виймаєте її з приладу.
- Не переповнюйте кошик для фритюрниці, оскільки при контакті продуктів з нагрівальним елементом може виникнути пожежа.
- Від'єднуйте прилад від електромережі, перш ніж переносити на інше місце.
- Завжди відключайте цей пристрій від електричної розетки після використання, чищення та у разі несправності.
- Наглядайте за гарячим пристроєм навіть тоді, коли він не підключений до джерела живлення. Дайте пристрою повністю охолонути, перед тим як очистити його або ставити на зберігання.
- Не тягніть за шнур живлення; для відключення пристрою від електричної розетки тягніть за штепсельну вилку.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи

- розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом, або їх проінструктовано щодо безпечного використання пристрою, і вони розуміють потенційні небезпеки. Не дозволяйте дітям бавитись із цим пристроєм. Діти можуть виконувати очищення й технічне обслуговування приладу, лише якщо їм виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом дорослих. Тримайте пристрій та його шнур живлення в місці, недоступному для дітей, молодших за 8 років.
- Ми не несемо відповідальності за будь-які пошкодження, що виникли внаслідок нецільового або неправильного використання цього пристрою.
 - Ремонтні й інші роботи з приладом можуть виконувати лише авторизовані технічні спеціалісти!

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1000 Вт • 220-240 В ~ 50-60 Гц

ВСТУП

Ця нова мультипеч пропонує простий та здоровий спосіб приготування ваших улюблених страв. Завдяки швидкій циркуляції гарячого повітря та верхній решітці можна готувати численні страви. Найкраща особливість полягає в тому, що мультипеч нагріває їжу з усіх боків, і для більшості інгредієнтів немає потреби додавати олію.

ОГЛЯД ВИРОБУ (Мал. 1)

1. Таймер
2. Індикатор нагрівання
3. Регулятор температури
4. Вставка для смаження
5. Сковорідка
6. Ручка

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Знімайте усі пакувальні матеріали та зберігайте їх у недоступному для дітей місці, щоб запобігти ризику удушення!
2. Зніміть усі наклейки та наліпки (якщо є) з пристрою.
3. Установіть прилад на стійкій, горизонтальній, рівній і термостійкій поверхні у відповідному місці з достатньою вентиляцією.
4. Перед першим використанням ретельно очистіть прилад (див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»).

5. Перед першим використанням ми рекомендуємо запустити прилад порожнім при найвищій температурі приблизно на 15 хвилин, щоб спалити всі виробничі залишки, такі як пил і мастило. Під час цього може з'явитися легкий дим і неприємні запахи. Це нормально і нешкідливо.

Застереження.

Аерогриль працює з гарячим повітрям. Не наливайте в сковороду олію, жир для смаження або будь-які інші рідини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ «АЕРОГРИЛЬ»:

1. Вставте штепсельну вилку пристрою в заземлену розетку.
2. Вийміть сковороду з приладу, потягнувши за ручку.
3. Установіть на сковороду вставку для смаження.
4. Покладіть інгредієнти у сковороду.
5. Засуньте сковорідку назад у корпус фритюрниці.
6. Поверніть регулятор температури до необхідної позначки.
7. Визначте необхідний час приготування інгредієнтів.
8. Щоб увімкнути прилад, поверніть ручку таймера на необхідний час приготування. Додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо прилад холодний.
9. Таймер почне відлік встановленого часу приготування.
10. Під час смаження гарячим повітрям індикатор нагрівання періодично вмикається та вимикається. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається, підтримуючи задану температуру.
11. Деякі інгредієнти потрібно струшувати або перевертати в середині приготування (див. «ТАБЛИЦЯ ПРОДУКТІВ»). Щоб струсити інгредієнти, витягніть сковороду за ручку та струсіть її. Потім засуньте сковороду назад у прилад.
12. Коли час приготування закінчиться, ви почуєте сигнал таймера.

Примітка. Ви можете вимкнути прилад вручну в будь-який момент, повернувши ручку таймера на 0.

13. Витягніть сковороду і перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо інгредієнти ще не готові, просто засуньте сковороду в аерогриль і додайте ще кілька хвилин.

14. Коли інгредієнти будуть готові, висипте вміст у миску або на тарілку.

Примітка. Щоб вийняти великі або крихкі інгредієнти, використовуйте щипці. Надлишки олії або витопленого жиру з інгредієнтів збираються на дні сковороди. Обережно злийте жир за необхідності перед початком приготування наступної порції. 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 просмаження, обов'язково перемішуйте дрібні продукти в середині процесу приготування.
- Додайте до свіжої картоплі трохи олії, щоб отримати хрустку корочку. Просмажуйте продукти у мультиварці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Закуски, призначені для приготування у звичайній печі, можуть готуватися і у мультиварці.
- В цьому пристрої також можна підігрівати їжу. Для підігрівання їжі встановіть температуру 150°C, а час максимум на 10 хвилин.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Важливо чистити прилад після кожного використання, щоб запобігти накопиченню жиру та уникнути неприємних запахів.

- Перед очищенням приладу завжди від'єднуйте його від електромережі й дайте йому охолонути.
- Не занурюйте прилад або шнур живлення у воду. Не допускайте, щоб на електронні деталі приладу потрапляла волога.
- Видаляйте олію і жир з дна сковороди.
- Мийте сковороду і вставку (або кошик) для смаження гарячою водою з додаванням миючого засобу для посуду і неабразивної губки.
- Не використовуйте грубі щітки, абразивні миючі засоби чи сталеві губки, оскільки так можна подряпати антипригарне покриття.

- Якщо залишки їжі прилипли до сковороди, залийте її гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду і залиште приблизно на 10 хвилин.
- Очистіть пристрій зсередини вологою неабразивною губкою.
- Протирайте корпус приладу вологою тканиною, а потім витирайте його насухо.

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.

ТАБЛИЦЯ ПРОДУКТІВ

Таблиця нижче допоможе вам вибрати основні налаштування для страв, які ви хочете приготувати. Приймайте до уваги, що ці налаштування є рекомендаційними. Продукти відрізняються за видами, розмірами, формою та виробниками, тому ми не можемо гарантувати ідеальних налаштувань для ваших продуктів.

При приготуванні великої кількості їжі (наприклад, картоплі фрі, гомілок, заморожених закусок) струшуйте або перевертайте інгредієнти на сковороді 2-3 рази, щоб досягти рівномірного приготування.

Складники	Мін. - макс. кількість [г]	Час [хв]	Температура [°C]	Примітка
Заморожена картопля фрі (7 x 7 мм)	200-700	10-20	200	Струсити
Домашня картопля фрі (10 x 10 мм)	200-500	20-30	180	Струсити
Заморожені курячі нагетси	100-500	8-12	200	Струсити або перевернути
Заморожені спринг-роли	100-400	10-18	200	Струсити або перевернути
Габмургер	100-500	10-15	180	Перевернути
М'ясні відбивні	100-500	8-14	180	Перевернути
Курячі ніжки	100-500	18-22	180	Струсити або перевернути
Куряча грудка	100-500	10-15	180	
Рибне філе	100-500	10-15	180	
Овочеве асорті	200-500	13-20	180	Струсити
Мафіни	300	15-18	175	

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La sécurité des appareils électriques **FIRST Austria** est conforme aux directives techniques reconnues et aux réglementations légales en matière de sécurité. Cependant, il faut que tout utilisateur de l'appareil respecte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois et les conserver pour toute référence future.
- Ce produit n'a pas été conçu pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans ce manuel.
- **Attention !** Tenez les emballages hors de portée des enfants. Ces emballages constituent une source potentielle de danger (par exemple, étouffement).
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur dans votre maison. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur et n'utilisez pas l'appareil.
- Si l'appareil est mis à la terre (classe de protection I), la prise secteur et toute rallonge à laquelle elle est connectée doivent également être mises à la terre.
- Pour éviter de surcharger le circuit électrique, ne faites pas fonctionner un autre appareil à haute puissance sur le même circuit.
- Placez l'appareil sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur. La distance du mur doit être d'au moins 10 cm. La zone au-dessus de l'appareil doit être dégagée pour permettre une circulation d'air sans obstruction. L'appareil et son cordon d'alimentation ne doivent jamais être placés sur des surfaces chaudes. Il ne faut pas non plus placer ou utiliser l'appareil à proximité de flammes de gaz exposées.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le produit à proximité de sources de gaz ou d'autres matières ou objets inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation s'ils présentent des signes de dommages ! Ramenez le produit à un centre de service agréé et qualifié pour inspection ou réparation.
- Pour éviter tout risque électrique, ne plongez pas cet appareil ou ce cordon dans un liquide.
- Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la casserole avec de l'huile ou de la graisse de friture, car cela peut constituer un risque d'incendie.
- Ne bloquez ni ne couvrez en aucune façon les entrées et sorties d'air !
- Aucun matériau inflammable (papier, tissu, etc.) ne doit être placé au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher ou de le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas dans le commerce.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez jamais l'appareil en cours de fonctionnement sans surveillance.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande.
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ainsi, il ne faut pas toucher les parties chaudes.
- Après le processus de cuisson, la casserole, la paroi intérieure et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.
- Évitez tout contact avec la vapeur chaude pendant ou juste après l'utilisation. Risque de brûlure !
- Placez toujours la casserole chaude de la friteuse à air sur une surface résistante à la chaleur lorsque vous la retirez de l'appareil.
- Ne remplissez pas à excès le panier de la friteuse à air chaud. Les aliments pourraient alors entrer en contact avec l'élément chauffant et provoquer un incendie.
- Débrancher l'appareil avant de le déplacer d'un endroit à un autre.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation, avant tout nettoyage et en cas de dysfonctionnement.
- Tant que l'appareil est chaud, il doit être surveillé, même s'il n'est pas branché. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer/ranger.
- Lors du débranchement de l'appareil, ne tirez pas sur le cordon mais plutôt sur la prise.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sur surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Nous déclinons toute responsabilité de tout dommage pouvant se produire si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles prévues ou s'il est utilisé de manière inappropriée.
- Les réparations et autres travaux effectués sur l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé agréé !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCTION

Cette toute nouvelle friteuse à air chaud est un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation d'air chaud et rapide et à sa grille supérieure, elle est capable de préparer de nombreux plats. L'avantage est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments de tous les côtés et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

PRÉSENTATION DU PRODUIT (Fig. 1)

1. Minuterie
2. Voyant de chauffage
3. Contrôleur de température
4. Insert de friture
5. Poêle
6. Poignée

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et les tenir hors de portée des enfants - risque d'asphyxie !
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes (le cas échéant) de l'appareil.
3. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur, dans un endroit approprié et suffisamment ventilé.
4. Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).
5. Nous recommandons de faire fonctionner l'appareil à vide à la température la plus élevée pendant environ 15 minutes avant la première utilisation, afin de brûler les éventuels résidus de fabrication tels que la poussière et l'huile. Il peut y avoir une légère fumée et des odeurs pendant ce processus, ce qui est normal et inoffensif.

Attention :

Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la casserole avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide.

UTILISATION DE L'APPAREIL

FRITURE À AIR :

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
2. Retirez la casserole de l'appareil en tirant sur la poignée.

3. Placez l'insert de friture dans la casserole.
 4. Mettez les ingrédients dans la casserole.
 5. Remettez la cuve dans la friteuse à air.
 6. Positionnez le bouton de température sur la température nécessaire.
 7. Déterminez la durée de cuisson exigée pour les ingrédients.
 8. Pour mettre l'appareil sous tension, tournez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée, ajoutez 3 minutes à la durée de cuisson lorsque celui-ci est froid.
 9. La minuterie commence à décompter la durée de consigne de cuisson.
 10. Pendant le processus de friture à air chaud, le voyant de chauffe s'allumera et s'éteindra par intermittence. Cela indique que l'élément chauffant se met sous tension et hors tension en alternance pour maintenir la température de consigne.
 11. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir « TABLEAU DES ALIMENTS »). Pour secouer les ingrédients, tirez la casserole par la poignée et secouez-la. Ensuite, faites glisser la casserole pour la remettre dans l'appareil.
 12. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que la durée de cuisson est écoulée.
- Remarque :** Vous pouvez mettre l'appareil hors tension manuellement à tout moment en tournant le bouton de la minuterie sur 0.
13. Sortez la casserole et vérifiez si les ingrédients sont cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, il suffit de replacer la casserole dans la friteuse à air et d'ajouter quelques minutes supplémentaires.
 14. Lorsque les ingrédients sont cuits, videz le contenu dans un bol ou sur une assiette.

Remarque : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour les soulever. L'excédent d'huile ou de graisse fondue provenant des ingrédients est recueilli au fond de la casserole. Versez-le avec précaution si nécessaire avant de commencer le lot suivant. 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 une durée de cuisson légèrement plus courte que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement une durée de cuisson légèrement plus longue, et une petite quantité d'ingrédients nécessite seulement une durée de cuisson légèrement plus courte.
- Remuer les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter

qu'il y en ait qui ne soient pas complètement frits.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après l'ajout d'huile.
- Des en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est important de nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse et d'éviter les mauvaises odeurs.

- Débranchez toujours l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Ne laissez pas de pièces électriques entrer en contact avec l'humidité.

TABLEAU DES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les types d'aliments que vous souhaitez cuisiner.

N'oubliez pas que ces réglages sont des suggestions. Car les ingrédients diffèrent d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Lorsque vous cuisinez de grandes quantités d'aliments (par exemple, des frites, des pilons, des snacks surgelés), secouez ou retournez les ingrédients dans la casserole 2 à 3 fois afin d'obtenir un résultat homogène.

Ingrédients	Quantité Min. - Max. [g]	Durée [min]	Température [°C]	Remarques
Frites surgelées (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Secouez
Frites faites maison (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Secouez
Croquettes de poulet surgelées	100-500	8-12	200	Secouez ou retournez
Rouleaux de printemps surgelés	100-400	10-18	200	Secouez ou retournez
Hamburger	100-500	10-15	180	Retournez
Côtelettes de viande	100-500	8-14	180	Retournez
Pilons de poulet	100-500	18-22	180	Secouez ou retournez
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180	
Filet de poisson	100-500	10-15	180	
Mélange de légumes	200-500	13-20	180	Secouez
Muffins	300	15-18	175	

- Retirez l'huile et la graisse du fond de la casserole.
- Nettoyez la casserole et l'insert de friture (ou le panier) avec de l'eau chaude, un peu de détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
- N'utilisez pas de tampons à récurer rugueux, de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier car cela pourrait rayer le revêtement antiadhésif.
- Si des résidus alimentaires sont restés collés à la casserole, remplissez-la d'eau chaude et de détergent à vaisselle et laissez-la tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge humide non abrasive.
- Nettoyez le boîtier du fer avec un chiffon humide, puis l'essuyez.

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε θέματα ασφάλειας των ηλεκτρικών συσκευών της, η **FIRST Austria** τηρεί τις αναγνωρισμένες τεχνικές οδηγίες και τους νομικούς κανονισμούς. Ωστόσο, εσείς, καθώς και οι υπόλοιποι χρήστες της συσκευής, οφείλετε να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αυτό το προϊόν δεν έχει σχεδιαστεί για άλλες χρήσεις από εκείνες που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- **Προσοχή!** Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Τα υλικά αυτά αποτελούν δυνητική πηγή κινδύνου (π.χ. ασφύξια).
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας. Διαφορετικά, απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Εάν η συσκευή είναι γειωμένη (κλάση προστασίας I), η πρίζα τοίχου και κάθε προέκταση στην οποία είναι συνδεδεμένη πρέπει επίσης να είναι γειωμένες.
- Για να αποφύγετε τυχόν υπερφόρτωση του ηλεκτρικού κυκλώματος, μην χρησιμοποιείτε άλλη συσκευή υψηλής ισχύος στο ίδιο κύκλωμα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Η απόσταση από τους τοίχους πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 εκ. Ο χώρος γύρω από τη συσκευή πρέπει να είναι ελεύθερος για να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας επάνω σε θερμές επιφάνειες. Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται ή να χρησιμοποιείται κοντά σε ανοικτές φλόγες αερίου.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη κάποιων επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπάει θερμές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε πηγές αερίων ή άλλα εύφλεκτα υλικά ή αντικείμενα.
- Εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας εμφανίζουν σημάδια φθοράς, μην τα χρησιμοποιείτε! Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή.
- Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε οποιοδήποτε υγρό.
- Πρόκειται για φριτέζα που λειτουργεί με θερμό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα, καθώς αυτό ενδέχεται να αποτελέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.

- Μην φράσσετε και μην καλύπτετε τις εισόδους και τις εξόδους αέρα με οποιοδήποτε τρόπο!
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά (χαρτί, ύφασμα κ.λπ.) πάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού συνδέσετε ή αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην χειρίζεστε τη συσκευή με υγρά χέρια.
- Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή, μη επαγγελματική χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμά σημεία της.
- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, ο κάδος, το εσωτερικό περιβλήμα και τα υλικά είναι εξαιρετικά θερμά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη φριτέζα, ενδέχεται να διαφύγει ατμός από τον κάδο.
- Αποφύγετε την επαφή με τον καυτό ατμό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετείτε πάντα τον καυτό κάδο της φριτέζας αέρα σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, κατά την αφαίρεσή του από τη συσκευή.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι της καυτής φριτέζας αέρος, επειδή μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά από την επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την μετακινήσετε από μία θέση σε άλλη.
- Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος μετά από τη χρήση, πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση δυσλειτουργίας.
- Επιβλέπετε τη συσκευή όσο είναι ζεστή, ακόμη και αν δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
- Μην τραβάτε απευθείας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβήξτε το φιν για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και

γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι ηλικίας από 8 ετών και άνω και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Απαλλασσόμαστε από κάθε ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους εκτός των προοριζόμενων ή σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της.
- Οι επισκευές και άλλες εργασίες που εκτελούνται στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό!

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η νέα φριτέζα αέρα παρέχει έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο μαγειρέματος των αγαπημένων σας υλικών. Με τη χρήση ταχείας κυκλοφορίας αέρα και γκριλ μπορείτε να παρασκευάσετε πολλά πιάτα. Το πλέον θετικό στοιχείο είναι ότι η φριτέζα αέρα θερμαίνει τα υλικά από όλες τις πλευρές και τα περισσότερα υλικά δεν χρειάζονται καθόλου λάδι.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (Εικ. 1)

1. Χρονοδιακόπτης
2. Λυχνία θέρμανσης
3. Ρύθμιση θερμοκρασίας
4. Ένθετο τηγανίσματος
5. Δοχείο τηγανίσματος
6. Λαβή

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και φυλάξτε τα μακριά από παιδιά - Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!
2. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (εάν υπάρχουν) από τη συσκευή.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια σε κατάλληλο μέρος με επαρκή εξαερισμό.
4. Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση (βλ. κεφάλαιο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ»).
5. Συνιστούμε να λειτουργήσετε τη συσκευή άδεια στην υψηλότερη θερμοκρασία για περίπου 15 λεπτά πριν από την πρώτη χρήση, ώστε να

καούν τυχόν κατασκευαστικά υπολείμματα, όπως σκόνη και έλαια. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, ενδέχεται να προκύψουν ελαφρύς καπνός και οσμές, κάτι που είναι φυσιολογικό και ακίνδυνο.

Προσοχή:

Πρόκειται για φριτέζα που λειτουργεί με θερμό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι, λάδι τηγανίσματος ή άλλα υγρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ:

1. Συνδέστε το φιν σε μια γειωμένη πρίζα.
 2. Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.
 3. Τοποθετήστε το ένθετο τηγανίσματος στον κάδο.
 4. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.
 5. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη φριτέζα αέρα.
 6. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
 7. Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για τα υλικά.
 8. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, περιστρέψτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας. Προσθέστε 3 επιπλέον λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας όταν η συσκευή είναι κρύα.
 9. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος.
 10. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με θερμό αέρα, η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται για τη διατήρηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.
 11. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακίνηση ή γύρισμα στη μέση του χρόνου μαγειρέματος (βλ. «ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε έξω τον κάδο χρησιμοποιώντας τη λαβή και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη συσκευή.
 12. Όταν ηχεί το κουδούνι του χρονοδιακόπτη, ο χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει.
- Σημείωση:** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα ανά πάσα στιγμή, γυρίζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο 0.
13. Τραβήξτε έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα. Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτέζα αέρα και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.
 14. Όταν τα υλικά είναι έτοιμα, αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.

Σημείωση: Για να αφαιρέσετε τυχόν μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τα ανασηκώσετε. Το περιττό λάδι ή λίπος των υλικών συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου. Αδειάστε το προσεκτικά, εφόσον χρειάζεται, προτού ξεκινήσετε να φτιάχνετε την επόμενη παρτίδα. Μόλις ετοιμάσετε την πρώτη παρτίδα, η φριτέζα αέρα είναι αμέσως έτοιμη για την επόμενη παρτίδα.

Συμβουλές

- 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 μέσα του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και συμβάλλει στο ομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα θερμού αέρα μέσα σε λίγα λεπτά μετά την προσθήκη λαδιού.
- Σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα θερμού αέρα
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα για να αναθερμάνετε τα υλικά. Για να αναθερμάνετε τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο παρακάτω πίνακας σας βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τον τύπο φαγητού που θέλετε να προετοιμάσετε.

Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις αποτελούν απλώς προτάσεις. Καθώς τα υλικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τον τύπο τους, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα υλικά που έχετε επιλέξει.

Όταν προετοιμάζετε μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού (π.χ. τηγανητές πατάτες, μπριζόλες, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε ή γυρίστε τα υλικά στον κάδο 2 έως 3 φορές, προκειμένου να επιτύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Συστατικά	Ελάχιστη - Μέγιστη ποσότητα [g]	Χρόνος [λεπτά]	Θερμοκρασία [°C]	Σημείωση
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Ανακίνηση
Λεπτοκομμένες φρέσκες πατάτες (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Ανακίνηση
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	8-12	200	Ανακινήστε ή γυρίστε
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	100-400	10-18	200	Ανακινήστε ή γυρίστε
Χάμπουργκερ	100-500	10-15	180	Γύρισμα
Παϊδάκια	100-500	8-14	180	Γύρισμα

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφεύγετε τη συσσώρευση λίπους και τις δυσάρεστες οσμές.

- Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και να την αφήνετε να ψυχθεί πριν από τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό. Μην αφήνετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα να έρθουν σε επαφή με υγρασία.
- Αφαιρέστε τυχόν έλαια και λίπος από τον πυθμένα του κάδου.
- Καθαρίστε τον κάδο και το ένθετο τηγανίσματος (ή το καλάθι) με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια καθαρισμού, λειαντικά καθαριστικά ή ατσάλωμαλλο, καθώς μπορεί να χαράξουν την αντικολητική επίστρωση.
- Εάν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων και αφήστε τον να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα υγρό, μη διαβρωτικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το περίβλημα της μονάδας με ένα υγρό πανί κι έπειτα σκουπίστε το για να στεγνώσει.

Συστατικά	Ελάχιστη - Μέγιστη ποσότητα [g]	Χρόνος [λεπτά]	Θερμοκρασία [°C]	Σημείωση
Φτερούγες κοτόπουλου	100-500	18-22	180	Ανακινήστε ή γυρίστε
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180	
Φιλέτο ψαριού	100-500	10-15	180	
Ανάμεικτα λαχανικά	200-500	13-20	180	Ανακίνηση
Μάφιν	300	15-18	175	

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.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Securitatea aparatelor electrice de la firma **FIRST Austria** respectă directivele tehnice recunoscute și reglementările legale privind siguranța. Totuși, dumneavoastră precum și ceilalți utilizatori ai aparatului trebuie să respectați următoarele instrucțiuni privind siguranța:

- Înainte de a utiliza pentru prima dată acest aparat, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a fi consultate și ulterior.
- Acest produs nu a fost conceput pentru alte utilizări decât cele specificate în acest manual.
- **Atenție!** Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Aceste materiale sunt o sursă potențială de pericol (de exemplu, sufocare).
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea de rețea din casa dumneavoastră. Dacă nu este cazul, contactați distribuitorul și nu utilizați aparatul.
- Dacă aparatul este legat la pământ (clasa de protecție I), priza de perete și orice prelungitor la care acesta este conectat trebuie să fie de asemenea legat la pământ.
- Pentru a evita supraîncărcarea circuitului electric, nu utilizați un alt aparat cu putere mare pe același circuit.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. Distanța până la perete trebuie să fie de cel puțin 10 cm. Zona de deasupra aparatului trebuie să fie liberă pentru a permite circulația nestânjenită a aerului. Nu așezați niciodată aparatul sau cablul de alimentare pe suprafețe fierbinți. De asemenea, aparatul nu trebuie să fie plasat sau utilizat în apropierea flăcărilor de gaze, deschise.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu folosiți produsul în apropierea surselor de gaz sau a altor materiale sau obiecte inflamabile.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare prezintă semne de deteriorare, nu îl utilizați! Duceți produsul la un centru de service autorizat și calificat pentru inspecție sau reparații.
- Pentru a vă proteja de pericolele electrice, nu scufundați acest aparat sau cablul în niciun lichid.
- Aceasta este o friteuză cu aer care funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți tava cu ulei sau grăsimi pentru prăjit. Acest lucru reprezintă pericol de incendiu.
- Nu blocați sau acoperiți în niciun fel orificiile de admisie și de evacuare a aerului!
- Nu plasați materiale inflamabile (hârtie, material textil etc.) pe aparat sau lângă acesta.

- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a-l introduce sau scoate din priză.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate sau vândute de producător poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- Această mașină de măcinat cafea este destinată exclusiv uzului casnic, nu îl utilizați în scop comercial.
- Nu utilizați această mașină de măcinat în spațiu exterior.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce acesta funcționează.
- Nu utilizați acest aparat cu un dispozitiv de programare extern sau cu un dispozitiv de control la distanță.
- Acest aparat devine fierbinte în timpul funcționării. De aceea, aveți grijă să nu atingeți niciuna dintre părțile fierbinți.
- După finalizarea procesului de gătire, tava, interiorul aparatului și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din friteuza cu aer, este posibil să iasă abur din tavă.
- Evitați contactul cu aburul fierbinte în timpul sau după utilizare. Pericol de opărire!
- Așezați întotdeauna tava fierbinte scoasă din friteuza cu aer pe o suprafață termorezistentă.
- Nu umpleți excesiv coșul friteuzei cu aer cald, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu dacă alimentele intră în contact cu elementul de încălzire.
- Deconectați aparatul înainte de a-l muta dintr-o locație în alta.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de utilizare, înainte de a-l curăța, în cazul unei utilizări defectuoase.
- Aparatul trebuie supravegheat atât timp cât acesta este fierbinte, chiar dacă nu este conectat la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul. Pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare, scoateți ștecărul din priză.
- Aparatul poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai dacă au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie făcute de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de accesul copiilor mai mici de 8 ani.

- Nu vom fi responsabili pentru eventualele daune care ar putea apărea dacă aparatul este utilizat în alte scopuri decât cele prevăzute sau dacă acesta este utilizat în mod necorespunzător.
- Reparațiile și alte lucrări întreprinse pe unitate trebuie efectuate numai de personal specializat autorizat!

SPECIFICAȚII

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCERE

Această nouă friteuză cu aer cald oferă un mod ușor și sănătos de a pregăti ingredientele preferate. Prin utilizarea unei circulații rapide a aerului fierbinte și a unui grătar superior, este capabil să facă numeroase feluri de mâncare. Cea mai bună parte este că friteuza cu aer cald încălzește mâncarea din toate părțile și majoritatea ingredientelor nu au nevoie de ulei.

PREZENTAREA PRODUSULUI (Fig. 1)

- Temporizator
- Indicator de încălzire
- Controler de temperatură
- Accesoriu de prăjire
- Recipient de prăjit
- Mâner

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și nu le lăsați la îndemâna copiilor – pericol de asfixiere!
- Îndepărtați toate abțibildurile și etichetele adezive (dacă există) de pe aparat.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și dreaptă și termorezistentă, într-un loc adecvat, bine ventilat.
- Curățați bine aparatul înainte de prima utilizare (consultați capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”).
- Vă recomandăm să puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente, la temperatura maximă, timp de 15 minute înainte de prima utilizare, pentru a arde eventualele reziduuri rămase din procesul de producție, cum ar fi praf sau ulei. Este posibil să se emane o cantitate mică de fum și un miros specific în timpul acestui proces. Acest lucru este normal și nu este dăunător.

Atenție:

Aceasta este o friteuză cu aer care funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți vasul cu ulei, grăsime pentru prăjit sau orice alte lichide.

UTILIZAREA APARATULUI

PRĂJIRE CU AER:

- Conectați ștecărul cablului de alimentare la o priză electrică cu împământare.
 - Îndepărtați tava din aparat trăgând de mâner.
 - Așezați accesoriul de prăjire în tavă.
 - Așezați ingredientele pe tavă.
 - Împingeți tava înapoi în friteuza cu aer.
 - Rotiți butonul de reglare a temperaturii până la poziția corespunzătoare temperaturii necesare.
 - Determinați timpul de gătire corespunzător ingredientelor.
 - Pentru a porni aparatul, rotiți butonul temporizatorului până la valoarea timpului de gătire necesar. Adăugați 3 minute la timpul de preparare dacă aparatul este rece.
 - Temporizatorul începe numărătoarea inversă pentru timpul de preparare care a fost setat.
 - În timpul prăjirii cu aer fierbinte, indicatorul de încălzire se va aprinde și se va stinge intermitent. Acest lucru indică pornirea și oprirea elementului de încălzire pentru menținerea temperaturii setate.
 - Unele ingrediente au nevoie să fie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de gătire (a se vedea „TABELUL CU ALIMENTE”). Pentru a agita ingredientele, scoateți tava apucând de mâner și scuturați-o. Apoi, împingeți tava înapoi în aparat.
 - Când auziți sunetul temporizatorului, timpul de gătire a expirat.
- Notă:** Puteți opri aparatul manual oricând, aducând butonul temporizatorului în poziția 0.
- Trageți afară tava și verificați dacă ingredientele sunt preparate.
Dacă ingredientele nu sunt încă gata, împingeți tava la loc în friteuza cu aer și adăugați câteva minute.
 - Când ingredientele sunt gata, goliți conținutul într-un bol sau pe o farfurie.

Notă: Pentru a îndepărta ingrediente mari sau fragile, folosiți un clește. Uleiul în exces sau grăsimea scursă din ingrediente a fost colectat(ă) pe fundul tăvii. Scurgeți cu grijă tava, după caz, înainte de a începe prepararea următoarei tranșe. Când o tranșă ingrediente este gata, friteuza cu aer este gata imediat pentru prepararea unei noi tranșe.

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 friteuza cu aer cald după câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate de asemenea și în friteuza cu aer cald
- De asemenea, puteți utiliza friteuza cu aer cald pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingredientele, reglați temperatura la 150°C pentru un timp de până la 10 minute.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Este important să curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a împiedica acumularea grăsimii și a evita apariția mirosurilor neplăcute.

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă. Nu lăsați piesele electrice să intre în contact cu umezeala.

TABEL DE ALIMENTE

Tabelul de mai jos vă ajută să selectați setările de bază pentru tipurile de alimente pe care doriți să le preparați.

Rețineți că aceste setări au caracter pur orientativ. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

Când preparați o cantitate mai mare de alimente (de exemplu, cartofi pai, ciocănele, snackuri congelate), agitați sau întoarceți ingredientele în tavă de 2 sau 3 ori pentru a obține un rezultat adecvat.

Ingrediente	Cantitate Min. – Max. [g]	Timp [min]	Temperatură [°C]	Notă
Cartofi pai congelați (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Agitați
Cartofi pai făcuți în casă (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Agitați
Nuggets de pui congelate	100-500	8-12	200	Agitați sau întoarceți
Pachețele de primăvară congelate	100-400	10-18	200	Agitați sau întoarceți
Hamburger	100-500	10-15	180	Întoarceți
Cotlete	100-500	8-14	180	Întoarceți
Ciocănele de pui	100-500	18-22	180	Agitați sau întoarceți
Piept de pui	100-500	10-15	180	
File de pește	100-500	10-15	180	
Legume diverse	200-500	13-20	180	Agitați
Brioșe	300	15-18	175	

- Îndepărtați uleiul și grăsimea de pe fundul tăvii.
- Curățați tava și accesoriul de prăjire (sau coșul) cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv.
- Nu utilizați tamponi aspre de curățat, detergenți abrazivi sau burete de oțel, deoarece acest lucru poate zgâria stratul antiaderent.
- Dacă există resturi de alimente lipite pe tavă, umpleți tava cu apă fierbinte, adăugați puțin detergent de vase și lăsați-o la înmuiat timp de 10 minute.
- Curățați interiorul aparatului cu un burete neabraziv umed.
- Curățați carcasa unității cu o cârpă umedă și apoi ștergeți-o.



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.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

La sicurezza degli apparecchi elettrici di **FIRST Austria** è conforme alle direttive tecniche riconosciute e alle normative legali per la sicurezza. Ciononostante, si consiglia agli utenti dell'apparecchio di osservare le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per futura consultazione.
- Il prodotto non è stato progettato per scopi diversi da quelli specificati nel manuale.
- **Attenzione!** Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Questi materiali rappresentano una potenziale fonte di pericolo (ad es. soffocamento).
- Prima di collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione, accertarsi che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica. Se così non fosse, non utilizzare l'apparecchio e contattare il proprio rivenditore.
- Se l'apparecchio viene messo a terra (classe di protezione I), la presa a parete e qualsiasi prolunga a cui è collegato dovranno essere ugualmente messi a terra.
- Per evitare di sovraccaricare il circuito elettrico, non mettere in funzione con un altro apparecchio ad alta tensione sullo stesso circuito.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie chiara, piana e resistente al calore. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm dalla parete. Lasciare libera la zona sopra l'apparecchio per consentire la libera circolazione dell'aria. Non posizionare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione su superfici calde. Né l'apparecchio deve essere posto o utilizzato in prossimità di fiamme di gas esposte.
- Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo o da uno spigolo. Non lasciare che il cavo non tocchi superfici calde.
- Evitare di utilizzare il prodotto in prossimità di fonti di gas o di altri materiali o oggetti infiammabili.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione mostrano segni di danni, non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato e qualificato per un controllo o una riparazione.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in nessun liquido.
- Il prodotto è una friggitrice ad aria che funziona con aria calda. Non riempire il tegame con olio o grasso per friggere per evitare il rischio di incendio.

- Evitare di bloccare o coprire in qualsiasi modo le prese e le uscite dell'aria!
- Non collocare materiale infiammabile (carta, stoffa, ecc.) sopra o vicino all'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegare o scollegare il dispositivo.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal produttore potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato a fini commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un dispositivo di controllo da remoto.
- L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento. Pertanto, far attenzione a non toccare parti calde.
- Al termine del processo di cottura, il tegame, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti all'interno della friggitrice ad aria, dal tegame potrebbe fuoriuscire del vapore.
- Evitare il contatto con il vapore caldo durante o subito dopo il funzionamento. Rischio di ustioni!
- Quando si estrae il tegame caldo dalla friggitrice ad aria, posizionarlo sempre su una superficie resistente al calore.
- Non riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria calda, in quanto potrebbe verificarsi un incendio se il cibo entra in contatto con l'elemento riscaldante.
- Scollegare l'apparecchio prima di spostarlo da un luogo all'altro.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso, prima della pulizia e in caso di malfunzionamento.
- Finché l'apparecchio è caldo, deve essere sorvegliato, anche se non è collegato alla rete elettrica. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Non tirare direttamente il cavo di alimentazione; piuttosto tirare la spina per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con una scarsa esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, solo se sono supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dello stesso e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano. Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non

devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.

- Non siamo responsabili per eventuali danni che potrebbero verificarsi se l'apparecchio viene utilizzato per scopi diversi da quelli previsti o se viene utilizzato in modo inappropriato.
- Riparazioni e altri lavori sulla macchina devono essere effettuati solo da personale autorizzato.

SPECIFICHE

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUZIONE

Questa nuovissima friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e sano di preparare i tuoi ingredienti preferiti. Grazie alla circolazione rapida dell'aria calda e alla griglia superiore, è possibile realizzare numerosi piatti. L'aspetto più interessante è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti da tutti i lati e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

PANORAMICA DEL PRODOTTO (Fig. 1)

1. Timer
2. Spia di riscaldamento
3. Controller temperatura
4. Inserto per frittura
5. Tegame
6. Impugnatura

PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e tenerli fuori dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette (se presenti) dall'apparecchio.
3. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore, in un luogo adatto e sufficientemente ventilato.
4. Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo (si veda il capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").
5. Si consiglia di far funzionare l'apparecchio vuoto alla massima temperatura per circa 15 minuti prima di utilizzarlo per la prima volta, in modo da eliminare eventuali residui di fabbricazione come polvere e olio. Durante questo processo possono essere generati un leggero fumo e degli odori, il che è normale e non rappresenta un pericolo per la salute.

Attenzione:

Il prodotto è una friggitrice ad aria che funziona con aria calda. Non riempire il tegame con olio, grasso per friggere o altri liquidi.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

FRITTURA AD ARIA:

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Rimuovere il tegame dall'apparecchio tirando l'impugnatura.
3. Inserire l'inserto per frittura nel tegame.
4. Mettere gli ingredienti nel tegame.
5. Reinserire il tegame nella friggitrice ad aria.
6. Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta.
7. Determinare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti.
8. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto, aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo.
9. Il timer avvia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
10. Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne in modo intermittente. Ciò indica che l'elemento riscaldante si attiva e si disattiva in modo ciclico per mantenere la temperatura impostata.
11. Alcuni ingredienti necessitano di essere agitati o girati a metà del tempo di cottura (si veda la "TABELLA DEGLI ALIMENTI"). Per agitare gli ingredienti, estrarre il tegame dall'impugnatura e agitarlo. In seguito, ricollocare il tegame nell'apparecchio facendolo scorrere.
12. Quando viene udito il segnale acustico del timer, significa che il tempo di cottura è terminato.
13. Estrarre il tegame e controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente rimettere il tegame nella friggitrice ad aria e attendere qualche minuto in più.
14. Quando gli ingredienti sono pronti, svuotare il contenuto in una ciotola o in un piatto.

Nota: per rimuovere gli ingredienti di grandi dimensioni o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevarli. L'olio in eccesso o il grasso fuso degli ingredienti si raccoglie sul fondo del tegame. Se necessario, versarlo fuori con cautela prima di iniziare a preparare il successivo lotto di ingredienti. 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 calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Gli spuntini che possono essere preparati in un forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda.
- È anche possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare nuovamente gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

TABELLA DEGLI ALIMENTI

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per i tipi di alimenti che si desidera preparare. tenere presente che tutte queste impostazioni sono solo dei suggerimenti. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione ottimale per i propri ingredienti.

Quando si preparano grandi quantità di alimenti (ad es. patatine, coscette di pollo, snack surgelati), agitare o girare gli ingredienti nel tegame 2 o 3 volte per ottenere un risultato omogeneo.

Ingredienti	Quantità Min. - Max. [g]	Tempo [min]	Temperatura [°C]	Nota
Patatine fritte surgelate (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Agitare
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Agitare
Crocchette di pollo fritte	100-500	8-12	200	Agitare o girare
Involtoni primavera surgelati	100-400	10-18	200	Agitare o girare
Hamburger	100-500	10-15	180	Girare
Costate di carne	100-500	8-14	180	Girare
Coscette di pollo	100-500	18-22	180	Agitare o girare
Petto di pollo	100-500	10-15	180	
Filetto di pesce	100-500	10-15	180	
Verdure miste	200-500	13-20	180	Agitare
Muffin	300	15-18	175	

 **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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

È importante pulire l'apparecchio dopo ogni uso per impedire l'accumulo di grasso ed evitare odori sgradevoli.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua. Evitare che i componenti elettrici siano esposti all'umidità.
- Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del tegame.
- Pulire il tegame e l'inserito per frittura (o il cestello) con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare spugne o detersivi abrasivi o pagliette in lana di acciaio per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente.
- Nel caso in cui i residui di alimenti rimangano attaccati al tegame, riempire il tegame con acqua calda e del detersivo per piatti e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire la parte interna dell'apparecchio con una spugna umida non abrasiva.
- Pulire l'alloggiamento dell'unità con un panno umido e quindi asciugarlo.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Varnost električnih naprav podjetja **FIRST Austria** je v skladu s priznanimi tehničnimi direktivami in zakonskimi predpisi o varnosti. Kljub temu morate vi in drugi uporabniki naprave upoštevati naslednja varnostna navodila:

- Pred prvo uporabo naprave natančno preberite ta navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.
 - Ta izdelek ni bil zasnovan za namene, ki niso navedeni v tem priročniku.
 - **Pozor!** Embalažo hranite zunaj dosega otrok. Ti materiali so morebitni vir nevarnosti (npr. zadušitve).
 - Pred priklonem naprave na električno omrežje preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza napetosti v vašem domu. Če temu ni tako, se obrnite na prodajalca in naprave ne uporabljajte.
 - Če je naprava ozemljena (razred zaščite I), mora biti ozemljena tudi vtičnica in morebitni podaljški, na katere je priključena.
 - Da bi se izognili preobremenitvi električnega tokokroga, na isti tokokrog ne vključite druge naprave z visoko močjo.
 - Napravo postavite na čisto, ravno in toplotno odporno površino. Oddaljenost od stene mora biti najmanj 10 cm. Prostor nad napravo naj ostane prost, da se omogoči neovirano kroženje zraka. Naprave ali napajalnega kabla nikoli ne postavljajte na vroče površine. Prav tako naprave ne smete postavljati ali uporabljati v bližini odprtega plamena plina.
 - Ne dovolite, da kabel visi čez rob mize ali pulta. Ne dovolite, da se kabel dotika vročih površin.
 - Izdelka ne uporabljajte v bližini virov plina ali drugih vnetljivih materialov ali predmetov.
 - Če naprava ali napajalni kabel kaže znake poškodb, ju ne uporabljajte! Izdelek odnesite v pooblaščen in kvalificiran servisni center na pregled ali popravilo.
 - Zaradi zaščite pred električno nevarnostjo te naprave ali kabla ne potaplajte v nobeno tekočino.
 - To je cvrtnik, ki deluje z vročim zrakom. Posode ne polnite z oljem ali maščobo za cvrtje, saj lahko to povzroči požar.
 - Na noben način ne blokirajte ali prekrijte odprtina za vhod in izhod zraka.
 - Na napravo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih materialov (papir, tkanina itd.).
 - Preden napravo priklonite ali izključite, se prepričajte, da je naprava izklopljena.
 - Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami.
 - Uporaba nastavkov, ki jih proizvajalec ne priporoča ali prodaja, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
- Ta naprava je namenjena samo domači uporabi, ne uporabljajte je v komercialne namene.
 - Naprave ne uporabljajte na prostem.
 - Aparata med delovanjem ne puščajte nenadzorovanega.
 - Te naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali napravo za daljinsko upravljanje.
 - Naprava se med delovanjem segreje. Zato pazite, da se ne dotaknete vročih delov.
 - Po postopku kuhanja so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Odvisno od vrste sestavin v cvrtniku na vroč zrak, lahko iz posode uhaja para.
 - Izogibajte se stiku z vročo paro med ali takoj po delovanjem. Nevarnost opeklin!
 - Ko jo odstranite iz cvrtnika, vedno postavite vročo posodo na toplotno odporno površino.
 - Košaro cvrtnika na vroč zrak ne napolnite preveč, saj lahko to povzroči požar, če hrana pride v stik z grelnim elementom.
 - Preden napravo premaknete z enega mesta na drugo, jo izključite iz električnega omrežja.
 - Napravo po uporabi, pred čiščenjem in v primeru okvare vedno izključite iz električnega omrežja.
 - Dokler je naprava vroča, jo je treba nadzorovati, tudi če ni priključena na električno omrežje. Pred čiščenjem in shranjevanjem pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
 - Ne vlecite neposredno za napajalni kabel. Raje potegnite za vtič, da napravo odklopite iz električnega omrežja.
 - Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če jih pri uporabi nadzoruje oseba, ki je zadolžena za njihovo varnost, ali so prejela navodila za varno uporabo in razumejo z njo povezane nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom. Napravo in njen napajalni kabel shranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
 - Ne odgovarjamo za morebitno škodo, ki bi lahko nastala, če se naprava uporablja za nepredvidene namene ali če se uporablja na neprimeren način.
 - Popravila in druga dela na napravi lahko izvaja samo pooblaščen strokovno osebje!

TEHNIČNI PODATKI

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

UVOD

Ta nov cvrtnik na vroč zrak predstavlja enostaven in zdrav način za pripravo vaših najljubših jedi. Z uporabo hitrega kroženja vročega zraka in zgornjega žara lahko v njem pripravite številne jedi. Najboljše pa je, da cvrtnik na vroč zrak hrano segreje z vseh strani in za večino jedi ni potrebno olje.

PREGLJED IZDELKA (slika 1)

1. Časovnik
2. Indikator ogrevanja
3. Regulator temperature
4. Vložek za cvrtje
5. Posoda
6. Ročaj

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vse embalažne materiale in jih hranite izven dosega otrok - nevarnost zadušitve!
2. Odstranite vse nalepke ali oznake (če obstajajo) z aparata.
3. Napravo postavite na stabilno, vodoravno, ravno in toplotno odporno površino na primerno mesto z zadostnim prezračevanjem.
4. Pred prvo uporabo napravo temeljito očistite (glejte poglavje "ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE").
5. Priporočamo, da pred prvo uporabo zaženete napravo prazno pri najvišji temperaturi približno 15 minut, da zažgete vse proizvodne ostanke, kot so prah in olje. Med tem postopkom lahko pride do rahlega dima in vonjav, kar je normalno in neškodljivo.

Pozor:

To je cvrtnik, ki deluje z vročim zrakom. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za cvrtje ali drugimi tekočinami.

UPORABA NAPRAVE CVRTJE NA ZRAKU:

1. Omrežni vtič priključite na ozemljeno stensko vtičnico.
2. Odstranite posodo iz naprave tako, da potegneta ročaj.
3. V posodo položite vložek za cvrtje.
4. Sestavine dajte v posodo.
5. Posodo potisnite nazaj v cvrtnik.
6. Gumb za uravnavanje temperature zasukajte na zeleno temperaturo.
7. Določite potreben čas priprave sestavin.
8. Napravo vklopite tako, da obrnete gumb časovnika na zeleni čas priprave, času priprave dodate 3 minute, ko je naprava hladna.

9. Časovnik začne odštevati nastavljen čas priprave.
10. Med postopkom cvrtja z vročim zrakom se bo indikatorna lučka za segrevanje občasno vklopila in ugasnila. To pomeni, da se grelni element ciklično vklopi in izklopi, da ohrani nastavljeno temperaturo.
11. Nekatero sestavino je treba stresati ali obračati na polovici časa kuhanja (glejte "PREGLJEDNICA ZA PRIPRAVO HRANE"). Če želite pretresti sestavino, izvlecite posodo za ročaj in jo pretresite. Nato posodo potisnite nazaj v napravo.
12. Ko zaslišite zvonec časovnika, je čas kuhanja potekel.
13. Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene. Če sestavine še niso pripravljene, preprosto potisnite posodo nazaj v cvrtnik in dodajte nekaj dodatnih minut.
14. Ko so sestavine pripravljene, vsebino izpraznite v skledo ali na krožnik.

Opomba: Če želite odstraniti velike ali krhke sestavine, uporabite kleščice, da dvignete sestavine. Odvečno olje ali topljena maščoba iz sestavin se nabere na dnu posode. Po potrebi ga previdno izlijte pred začetkom novega kuhanja. 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. Sestavite ocvrite v cvrtniku na vroč zrak v nekaj minutah zatem, ko ste dodali olje.
- Prigrizke, ki se lahko pripravijo v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroč zrak.
- Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za pogrevanje jedi. Če želite pogreti jed, temperaturo za 10 minut nastavite na 150°C.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pomembno je, da napravo očistite po vsaki uporabi, da preprečite kopičenje maščobe in se izognete neprijetnim vonjavam.

- Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Aparata ali napajalnega kabla nikoli ne potaplajte v vodo. Preprečite, da bi električni deli prišli v stik z vlagjo.
- Odstranite olje in maščobo z dna posode.
- Posodo in vložek za cvrtje (ali košaro) očistite z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in neabrazivno gobico.
- Ne uporabljajte grobih gobic, abrazivnih čistil ali steklene volne, saj lahko opraskate nelepljiv premaz.
- Če se ostanke hrane zataknejo na posodo, jo napolnite z vročo vodo in nekaj detergenta za pomivanje posode in pustite, da se namaka približno 10 minut.

- Notranjost naprave očistite z vlažno neabrazivno gobico.
- Ohišje enote očistite z vlažno krpo in ga nato obrišite do suhega.



Okolju prijazno odstranjevanje odpadkov

Vedno zaščitite okolje pred onesnaženjem!
Upoštevajte lokalne predpise: iztrošeno električno napravo odpeljite v ustrezen zbirni center.

PREGLJEDNICA ZA PRIPRAVO HRANE

Spodnja tabela vam pomaga pri izbiri osnovnih nastavitvev za vrste hrane, ki jo želite pripraviti. Upoštevajte, da so te nastavitve predlogi. Ker se sestavine razlikujejo glede na poreklo, velikost, obliko in blagovno znamko, ne moremo jamčiti najboljših nastavitvev za vaše sestavine. Pri pripravi večje količine hrane (npr. krompirček, krače, zamrznjeni prigrizki) sestavine v posodi 2 do 3-krat pretresite ali obrnite, da dosežete enakomeren rezultat.

Sestavine	Min. - maks. količina [g]	Čas [min]	Temperatura [°C]	Opomba
Zamrznjen krompirček (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Pretresite
Domači krompirček (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Pretresite
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100-500	8-12	200	Pretresite ali obrnite
Zamrznjeni spomladanski zavitki	100-400	10-18	200	Pretresite ali obrnite
Hamburger	100-500	10-15	180	Obrnite
Mesni kotleti	100-500	8-14	180	Obrnite
Piščančje krače	100-500	18-22	180	Pretresite ali obrnite
Piščančje prsi	100-500	10-15	180	
Ribji file	100-500	10-15	180	
Mešana zelenjava	200-500	13-20	180	Pretresite
Mafini	300	15-18	175	

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

De veiligheid van elektrische apparaten van **FIRST Austria** voldoet aan de erkende technische richtlijnen en wettelijke voorschriften voor veiligheid. Niettemin moeten u en de andere gebruikers van het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht nemen:

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.
- Dit product is niet ontworpen voor andere toepassingen dan die welke in deze handleiding zijn aangegeven.
- **Voorzichtig!** Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Deze materialen zijn een potentiële bron van gevaar (bijv. verstikking).
- Controleer, alvorens het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw huis. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw dealer en gebruik het apparaat niet.
- Indien het apparaat geaard is (beschermingsklasse I), moeten het stopcontact en de eventuele verlengkabels waarop het apparaat is aangesloten, eveneens geaard zijn.
- Gebruik geen ander apparaat met hoog wattage op dezelfde stroomgroep om overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak. De afstand tot de muur moet minimaal 10 cm bedragen. De ruimte boven het apparaat moet vrij worden gehouden om de luchtcirculatie niet te belemmeren. Plaats het apparaat of het netsnoer nooit op hete oppervlakken. Het apparaat mag ook niet in de buurt van open gasvlammen worden geplaatst of gebruikt.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van gasbronnen of andere ontvlambare materialen of voorwerpen.
- U mag het apparaat niet gebruiken als het apparaat of het netsnoer tekenen van beschadiging vertoont! Breng het apparaat naar een erkend en gekwalificeerd servicecentrum voor inspectie of reparatie.
- Ter bescherming tegen elektrische gevaren mag dit apparaat of het netsnoer niet in een vloeistof worden ondergedompeld.
- Dit is een Airfryer die met hete lucht werkt. Vul de pan niet met olie of frituurvet, dit kan brandgevaar opleveren.
- De luchtinlaten en -uitlaten mogen op geen enkele wijze worden geblokkeerd of afgedekt!
- Plaats geen brandbaar materiaal (papier, doek, enz.) op of in de buurt van het apparaat.
- Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt of eruit trekt.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, gebruik het niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak daarom de hete onderdelen niet aan.
- Na het kookproces zijn de pan, de binnenste behuizing en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de Airfryer kan er stoom ontsnappen uit de pan.
- Vermijd contact met hete stoom tijdens of vlak na het gebruik. Risico op verbranding!
- Plaats de hete pan van de Airfryer altijd op een hittebestendig oppervlak wanneer u deze uit het apparaat haalt.
- Vul de mand van de heteluchtfriteuse niet te vol, omdat dit kan brand veroorzaken als het voedsel in contact komt met het verwarmingselement.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het verplaatst.
- Na gebruik, voor het reinigen en in geval van storingen altijd het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening.
- Zolang het apparaat warm is, moet er toezicht zijn, ook al is het niet op netstroom aangesloten. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen en op te slaan.
- Trek niet aan het netsnoer, maar trek aan de stekker om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren

ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat wanneer het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is of wanneer het op ondeugdelijke wijze wordt gebruikt.
- Reparaties en andere werkzaamheden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door erkende specialisten!

SPECIFICATIES

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INLEIDING

Deze volledig nieuwe airfryer biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van een snelle, hete luchtcirculatie en een bovengrill, is het in staat om talrijke gerechten te bereiden. Het beste van alles is dat de airfryer voedsel van alle kanten verwarmt en voor de meeste geen olie ingrediënten noodzakelijk is.

PRODUCTOVERZICHT (Fig. 1)

1. Timer
2. Verwarmingslamp
3. Temperatuurregelaar
4. Frituurinzetstuk
5. Pan
6. Handvat

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en houd ze buiten het bereik van kinderen - verstikkingsgevaar!
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat (indien van toepassing).
3. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond op een geschikte plaats met voldoende ventilatie.
4. Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk „REINIGING EN ONDERHOUD“).
5. Wij raden aan om het apparaat vóór het eerste gebruik ongeveer 15 minuten leeg te laten draaien op de hoogste temperatuur om eventuele productieresten zoals stof en olie te verbranden. Tijdens dit proces kan er wat lichte rook en geur vrijkomen, wat normaal en onschadelijk is.

Let op:

Dit is een Airfryer die met hete lucht werkt. Vul de pan niet met olie, frituurvet of andere vloeistoffen.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

AIRFRYING:

1. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de pan uit het apparaat door aan de hendel te trekken.
3. Plaats het frituurelement in de pan.
4. Plaats de ingrediënten in de pan.
5. Schuif de pan terug in de airfryer.
6. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur.
7. Bepaal de benodigde bereidingstijd en temperatuur voor de ingrediënten.
8. Om het apparaat in te schakelen, draait u de timerknop naar de gewenste bereidingstijd, voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer het apparaat koud is.
9. De timer begint de ingestelde voorbereidingstijd af te tellen.
10. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het verwarmingsindicatielampje met tussenpozen aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitschakelt om de ingestelde temperatuur te handhaven.
11. Sommige ingrediënten moeten worden geschud of halverwege de kooktijd worden omgedraaid (zie „VOEDSEL-TABEL“). Om de ingrediënten te schudden, trek u de pan aan het handvat en schud hem. Schuif de pan vervolgens terug in het apparaat.
12. Wanneer u de timerbel hoort, is de kooktijd verstreken.

Opmerking: U kunt het apparaat op elk moment handmatig uitschakelen door de timerknop op 0 te draaien.

13. Trek de pan eruit en controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif de pan terug in de Airfryer en voeg een paar extra minuten toe.
14. Wanneer de ingrediënten klaar zijn, leeg de inhoud dan in een kom of op een bord.

Opmerking: Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, gebruik een tang om de ingrediënten eruit te halen. Overtollige olie of gesmolten vet van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan. Giet het voorzichtig uit voordat u aan de volgende partij begint. 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.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid
- 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.



Milieuvriendelijke verwijdering

Bescherm 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.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het is belangrijk om het apparaat na elk gebruik schoon te maken om ophoping van vet te voorkomen en onaangename geurtjes te vermijden.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water. Laat de elektrische onderdelen niet in contact komen met vocht.
- Verwijder olie en vet van de bodem van de pan.
- Reinig de pan en het frituurelement (of mandje) met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Gebruik geen ruwe schuursponsjes, schurende reinigingsmiddelen of staalwol, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Als er etensresten aan de pan blijven plakken, vult u de pan met heet water en wat afwasmiddel en laat u het ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met een niet-schurende spons.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek en veeg deze dan droog.

VOEDSELTABLEL

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de soorten voedsel die u wilt bereiden.

Houd er rekening mee dat deze instellingen suggesties zijn. Aangezien de ingrediënten verschillen qua oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet de beste instelling voor uw ingrediënten garanderen. Bij het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel (bijv. frietjes, drumsticks, diepvriessnacks), schudt of draait u de ingrediënten in de pan 2 tot 3 keer om een consistent resultaat te krijgen.

Ingrediënten	Min. – Max. aantal [g]	Tijd [min]	Temperatuur [°C]	Opmerking
Diepvries frietjes (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Schudden
Zelfgemaakte frietjes (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Schudden
Bevroren kipnuggets	100-500	8-12	200	Schudden of omdraaien
Bevroren loempia's	100-400	10-18	200	Schudden of omdraaien
Hamburger	100-500	10-15	180	Omdraaien
Vleeskoteletten	100-500	8-14	180	Omdraaien
Kippenbouten	100-500	18-22	180	Schudden of omdraaien
Kippenborst	100-500	10-15	180	
Visfilet	100-500	10-15	180	
Gemengde groenten	200-500	13-20	180	Schudden
Muffins	300	15-18	175	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La seguridad de los aparatos eléctricos de **FIRST Austria** cumple con las directivas técnicas reconocidas y las normativas legales de seguridad. No obstante, usted y el resto de usuarios del aparato deben cumplir con las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar este aparato por primera vez y guárdelas como referencia.
- Este producto no está diseñado para cualquier otro uso que no sea aquellos especificados en el manual.
- **¡Atención!** Mantener los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Estos materiales podrían ser peligrosos (por ejemplo, asfixia).
- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica, compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de su hogar. Si no fuera el caso, póngase en contacto con el distribuidor y no use el aparato.
- Si el aparato está conectado a tierra (clase de protección I), la toma de pared y cualquier extensión a la que esté conectado debe también estar conectada a tierra.
- Para evitar sobrecargar el circuito eléctrico, no utilice otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y resistente al calor. La distancia desde la pared debe de ser de al menos 10 cm. El área por encima del aparato debe mantenerse libre para permitir una circulación de aire sin obstrucciones. Nunca coloque el aparato o el cable de alimentación sobre superficies calientes. Tampoco debe colocar u operar el aparato cerca de llamas de gas expuesto.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No deje que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto cerca de fuentes de gas ni de otros objetos o materiales inflamables.
- Si el aparato o el cable de alimentación presenta cualquier signo de daños, ¡no lo opere! Lleve el producto a un centro de servicio autorizado y cualificado para su inspección o reparación.
- Para protegerle de cualquier riesgo eléctrico, no sumerja el aparato o los cables en cualquier líquido.
- Esta freidora de aire funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír, ya que puede constituir un peligro de incendio.
- No bloquee ni cubra de ninguna forma las entradas y salidas de aire.
- No coloque material inflamable (papel, tela, etc.) sobre o cerca del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de enchufar o desenchufar el dispositivo.
- No opere el aparato con las manos húmedas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Este aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico; no lo use comercialmente.
- No use este aparato en el exterior.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No opere el aparato con un temporizador externo o un dispositivo por control remoto.
- El aparato se calienta durante su funcionamiento. Por lo tanto, tenga cuidado en no tocar ninguna de las partes calientes.
- Tras el proceso de cocción, la sartén, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes de la freidora de aire, es posible que salga vapor de la sartén.
- Evite el contacto con el vapor durante y justo después de utilizarlo. ¡Riesgo de quemaduras!
- Coloque siempre la sartén caliente de la freidora de aire sobre una superficie resistente al calor cuando la saque del aparato.
- En caso de llenar en exceso la cesta de la freidora de aire caliente, puede provocar un incendio si la comida entra en contacto con el elemento calefactor.
- Desenchufe el aparato antes de trasladarlo de un lugar a otro.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica tras su uso, antes de limpiarlo y en caso de un funcionamiento incorrecto.
- Siempre que el aparato esté caliente, debe supervisarse, incluso si no está conectado a la corriente eléctrica. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- No tire directamente del cable de alimentación; en su lugar, tire del enchufe para desconectar el aparato de la alimentación.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 o más años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del Usuario no deben realizarlo niños salvo que tenga más de 8 años de edad y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No asumimos ninguna responsabilidad por cualquier daño que pueda derivarse en caso de que se emplee el aparato para una finalidad

diferente a la prevista o si se emplea de forma inapropiada.

- ¡Solo el personal especialista autorizado debe realizar las reparaciones y otros trabajos realizados en la unidad!

ESPECIFICACIONES

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCCIÓN

Esta nueva freidora por aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Al usar la circulación rápida del aire caliente y un grill superior, puede hacer numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos desde todos los lados y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO (Figura 1)

1. Temporizador
2. Luz de calentamiento
3. Controlador de temperatura
4. Pieza para freír
5. Recipiente
6. Mango

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje y manténgalo fuera del alcance de los niños (riesgo de asfixia).
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta (si procede) del aparato.
3. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, nivelada y resistente al calor, en un lugar adecuado y con suficiente ventilación.
4. Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez (consulte el capítulo „LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO“).
5. Recomendamos dejar funcionar el aparato vacío a la temperatura más alta durante unos 15 minutos antes de utilizarlo por primera vez para que se quemen los residuos de fabricación, como el polvo y el aceite. Es posible que durante este proceso se produzca un ligero humo y olores, lo cual es normal e inofensivo.

Precaución:

Esta freidora de aire funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite, grasa de freír ni ningún otro líquido.

USO DEL APARATO

FREÍR CON AIRE:

1. Conecte el enchufe a la toma de pared a tierra.
 2. Retire la olla del aparato tirando del asa.
 3. Coloque el accesorio para freír en la sartén.
 4. Coloque los ingredientes en la sartén.
 5. Vuelva a introducir la sartén en la freidora de aire.
 6. Gire el dial de control de temperatura a la temperatura que requiera.
 7. Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes.
 8. Para encender el aparato, gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado, añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.
 9. El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación establecido.
 10. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y apagará de forma intermitente. Esto indica que la resistencia se enciende y se apaga para mantener la temperatura establecida.
 11. Algunos ingredientes deben agitarse o voltearse a la mitad del tiempo de cocción (véase la „TABLA DE ALIMENTOS“). Para agitar los ingredientes, saque la olla por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducir la olla en el aparato.
 12. Cuando oiga la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción.
- Nota:** Puede apagar el aparato manualmente en cualquier momento girando el mando del temporizador a 0.
13. Saque la sartén y compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la sartén en la freidora de aire y añada unos minutos más.
 14. Cuando los ingredientes estén listos, vacíe el contenido en un cuenco o en un plato.

Nota: Para retirar los ingredientes grandes o frágiles, utilice unas pinzas. El exceso de aceite o grasa fundida de los ingredientes se acumula en el fondo de la sartén. Viértala con cuidado cuando sea necesario antes de pasar a la siguiente tanda. Cuando una tanda de ingredientes está lista, la freidora de aire estará lista inmediatamente para preparar otra.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños normalmente requieren menor tiempo de preparación que los ingredientes grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes requiere un tiempo ligeramente mayor de preparación y una

- cantidad pequeña de ingredientes requiere un tiempo ligeramente menor de preparación.
- Freír ingredientes más pequeños a la mitad durante el tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar los ingredientes fritos de forma irregular.
 - 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.
 - Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
 - También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, fije la temperatura en 150°C durante 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Es importante limpiar el aparato después de cada uso para prevenir la acumulación de grasa y evitar olores desagradables.

- Desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Nunca sumerja en agua el aparato ni el cable de alimentación. Evite que los componentes eléctricos entren en contacto con la humedad.
- Retire el aceite y la grasa del fondo de la sartén.
- Limpie la sartén y la pieza para freír (o la cesta) con agua caliente, un poco de detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- No debe usar estropajos ásperos, limpiadores abrasivos ni lana de acero, ya que podrían rayar el revestimiento antiadherente.
- Si quedan restos de comida pegados a la sartén, llénela con agua caliente y un poco de detergente lavavajillas y déjela remojando unos 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con una esponja húmeda no abrasiva.
- Limpie la carcasa de la unidad con un paño húmedo y luego séquela.


 **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.

TABLA DE ALIMENTOS

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los tipos de alimentos que desee preparar.

Tenga en cuenta que estos ajustes son sugerencias. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, formas, así como en la marca, no podemos garantizar la mejor configuración para los ingredientes. Cuando prepare grandes cantidades de comida (por ejemplo, patatas fritas, muslos de pollo, aperitivos congelados), agite o gire los ingredientes en la sartén de 2 a 3 veces para conseguir un resultado uniforme.

Ingredientes	Cantidad mín. - máx [g]	Tiempo [min]	Temperatura [°C]	Nota
Patatas fritas congeladas (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Agitar
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Agitar
Nuggets de pollo congelados	100-500	8-12	200	Agitar o girar
Rollitos de primavera congelados	100-400	10-18	200	Agitar o girar
Hamburguesa	100-500	10-15	180	Girar
Chuletas de carne	100-500	8-14	180	Girar
Muslos de pollo	100-500	18-22	180	Agitar o girar
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	
Filete de pescado	100-500	10-15	180	
Verduras mixtas	200-500	13-20	180	Agitar
Muffins	300	15-18	175	

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Säkerheten för elektriska apparater från **FIRST Austria** efterlever de erkända tekniska direktiven och juridiska föreskrifter för säkerhet. Du och andra användare av apparaten bör dock iaktta följande säkerhetsanvisningar:

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten för första gången och spara dem för framtida referens.
- Den här produkten har inte designats för någon annan användning än den som anges i denna handbok.
- **Försiktighet!** Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Materialen kan innebära en potentiell risk (för t.ex. kvävning).
- Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen måste du kontrollera om den spänning som anges på apparaten motsvarar nätspänningen i ditt hem. Om så inte är fallet bör du kontakta din återförsäljare och inte använda apparaten.
- Om apparaten är jordad (skyddsklass I) måste även vägguttaget och eventuella förlängningssladdar som den ansluts till vara jordade.
- För att undvika överbelastning av den elektriska kretsen får du inte använda en annan högpresterande apparat på samma krets.
- Placera apparaten på en ren, plan och värmebeständig yta. Avståndet från väggen bör vara minst 10 cm. Området ovanför apparaten ska hållas fritt för att möjliggöra obehindrad luftcirkulation. Placera aldrig apparaten eller strömsladden på heta ytor. Apparaten får inte heller placeras eller användas i närheten av öppna gasflammar.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk. Låt inte sladden vidröra heta ytor.
- Använd inte produkten i närheten av gaskällor eller andra brandfarliga material eller föremål.
- Om apparaten eller strömsladden visar några tecken på skada, ska de inte tas i bruk! Ta med produkten till ett auktoriserat och kvalificerat servicecenter för inspektion eller reparation.
- För att skydda mot elektrisk fara ska du inte sänka ned apparaten eller sladden i någon vätska.
- Detta är en airfryer som använder varmluft. Fyll inte pannan med olja eller fett, eftersom detta kan utgöra en brandrisk.
- Blockera inte överluftintag och utlopp på något sätt, och täck inte över dem!
- Placera inte brandfarliga material (papper eller tyg osv.) på eller nära apparaten.
- Se till att apparaten är avstängd innan du ansluter eller kopplar bort den.
- Använd inte apparaten med våta händer.

- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
- Denna enhet är endast avsedd för hemmabruk, och ska inte användas kommersiellt.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt medan den är i drift.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller fjärrkontroll.
- Apparaten blir het under användning. Var därför försiktig så att du inte vidrör någon av de heta delarna.
- Efter tillagning är pannan, det inre höljet och ingredienserna mycket varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i airfryer kan ånga strömma ut från pannan.
- Undvik kontakt med het ånga under eller direkt efter användning. Risk för skällning!
- Ställ alltid den heta pannan från airfryern på en värmetålig yta direkt efter att du har tagit ut den ur apparaten.
- Överfyll inte varmluftsritösen eftersom det kan orsaka brand om maten kommer i kontakt med värmeelementet.
- Dra ur kontakten innan du flyttar fläkten från en plats till en annan.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet efter användning, före rengöring och om fel uppstår.
- Så länge apparaten är varm bör den övervakas, även om den inte är ansluten till ett eluttag. Låt apparaten svalna helt innan du rengör och förvarar den.
- Dra inte direkt i nätsladden. Dra istället i kontakten för att koppla bort apparaten från eluttaget.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått uppsikt eller anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstärk farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Vi ansvarar inte för eventuella skador som kan uppstå om apparaten används för andra ändamål än avsett eller om den används på ett olämpligt sätt.
- Reparationer och annat arbete på enheten får endast utföras av auktoriserad personal!

SPECIFIKATIONER

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUKTION

Med denna helt nya varmlufts-fritös kan du tillaga dina favoritingredienser på ett enkelt och hälsosamt sätt. Du kan laga många rätter med hjälp av snabbcirkulerande varmluft och en övre grill. Det bästa är att varmlufts-fritösen värmer maten från alla håll och att de flesta ingredienser inte kräver någon olja.

PRODUKTÖVERSIKT (fig. 1)

1. Timer
2. Lampa för uppvärmning
3. Temperaturreglage
4. Stekinsats
5. Fritösbehållare
6. Handtag

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och förvara det utom räckhåll för barn – risk för kvävning!
2. Avlägsna eventuella dekaler eller etiketter från apparaten.
3. Placera apparaten på en stabil, horisontell, plan och värmetålig yta på en plats med god ventilation.
4. Rengör apparaten noggrant innan första användningen (se kapitlet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL").
5. Vi föreslår att du låter apparaten gå på högsta temperatur i cirka 15 minuter innan första användningen för att avlägsna eventuella tillverkningsrester som damm och olja. Det kan förekomma lätt rökutveckling och lukt under denna process, vilket är normalt och ofarligt.

Varning:

Detta är en airfryer som använder varmluft. Fyll inte pannan med olja, stekfett eller någon annan vätska.

ANVÄNDNING AV APPARATEN

Luftstekning:

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Ta bort pannan från apparaten genom att dra i handtaget.
3. Lägg stekinsatsen i pannan.
4. Lägg ingredienserna i pannan.
5. Skjut tillbaka pannan i airfryern.
6. Vrid temperaturreglaget till önskad temperatur.
7. Bestäm den nödvändiga tillagningstiden för ingredienserna.
8. Sätt på apparaten genom att vrida timervredet till önskad tillagningstid, lägg till 3 minuter till tillagningstiden när apparaten är kall.

9. Timern börjar räkna ner den inställda tillagningstiden.
 10. Under varmluftsstekningen tänds och släcks indikatorlampan för uppvärmning intermittent. Detta beror på att värmeelementet slås på och av för att bibehålla den inställda temperaturen.
 11. Vissa ingredienser måste skakas eller vändas halvvägs under tillagningstiden (se „MATTABELL“). För att skaka om ingredienserna drar du ut pannan med handtaget och skakar den. Skjut sedan tillbaka kastrullen i apparaten.
 12. När du hör timerklockan är tillagningstiden slut.
- Observera:** Du kan när som helst stänga av apparaten manuellt genom att vrida timerknappen till 0.
13. Dra ut pannan och kolla om ingredienserna är klara.
Om ingredienserna inte är klara än skjut ut bara tillbaka pannan i airfryern och lägger till några extra minuter.
 14. När ingredienserna är klara, töm innehållet i en skål eller på en tallrik.

Observera: För att ta bort stora eller ömtåliga ingredienser använder du en tång för att lyfta ut ingredienserna. Överskottsolja eller utsmält fett från ingredienserna samlas upp längst ned i pannan. Håll försiktigt ut den efter behov innan du börjar med nästa sats. När en sats ingredienser är klar är airfryern omedelbart redo att tillaga ytterligare en sats.

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara lite längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara lite kortare tillagningstid.
- Att röra om mindre ingredienser efter halva tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan bidra till att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till rå potatis så blir de krispigare. Friter ingredienserna i varmlufts-fritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan även tillagas i varmlufts-fritösen
- 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.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Det är viktigt att rengöra apparaten efter varje användning för att förhindra ansamling av fett och undvika obehaglig lukt.

- Koppla alltid bort apparaten från strömkällan och låt den svalna innan rengöring.
- Sänk aldrig ner apparaten eller strömsladden i vatten. De elektriska delarna får inte utsättas för fukt.
- Avlägsna olja och fett från botten av pannan.
- Rengör pannan och stekinsatsen (eller korgen) med varmt vatten, diskmedel och en mjuk svamp.
- Skursvampar, slipande rengöringsmedel eller stålull får inte användas då detta kan skada teflonbehandlingen.
- Om matrester har fastnat på pannan, fyll den med varmt vatten och lite diskmedel och låt det stå och verka i cirka 10 minuter.

- Rengör apparatens insida med en fuktig, en icke-slipande svamp.
- Rengör höljet med en fuktig trasa och torka det sedan torrt.



“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.”

MATBORD

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningarna för de typer av mat du vill tillaga.

Tänk på att dessa inställningar endast är rekommendationer. Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser. När du tillagar större mängder mat (t.ex. pommes frites, kycklingben, frysta snacks), skaka eller vänd ingredienserna i pannan 2 till 3 gånger för att få ett jämnt resultat.

Ingredienser	Minsta/största mängd [g]	Tid [min]	Temperatur [°C]	Anteckning
Frysta pommes frites (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Skaka
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Skaka
Frysta kycklingnuggets	100-500	8-12	200	Skaka eller vänd
Frysta vårrullar	100-400	10-18	200	Skaka eller vänd
Hamburgare	100-500	10-15	180	Vänd
Köttkotletter	100-500	8-14	180	Vänd
Kycklingklubbor	100-500	18-22	180	Skaka eller vänd
Kycklingbröst	100-500	10-15	180	
Fiskfilé	100-500	10-15	180	
Blandade grönsaker	200-500	13-20	180	Skaka
Muffins	300	15-18	175	

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Bezpečnost elektrických spotřebičů společnosti **FIRST Austria** splňuje uznávané technické předpisy a právní předpisy pro bezpečnost.

Nicméně vy a ostatní uživatelé byste měli při používání spotřebiče dodržovat následující pokyny:

- Před prvním použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další potřebu.
- Tento výrobek není určen k žádnému jinému účelu, než je účel uvedený v tomto návodu.
- **Pozor!** Uchovávejte balicí materiály mimo dosah dětí. Tyto materiály představují potenciální zdroj nebezpečí (například udušení).
- Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v elektrické síti ve vaší domácnosti. Pokud tomu tak není, kontaktujte svého prodejce a spotřebič nepoužívejte.
- Pokud je spotřebič uzemněný (třída ochrany I), musí být uzemněna i nástěnná zásuvka a případně prodloužení, ke kterým je spotřebič připojen.
- Nepoužívejte jiné vysokonapěťové zařízení ve stejném elektrickém obvodu, aby nedošlo k jeho přetížení.
- Spotřebič umístěte na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch. Vzdálenost od stěny by měla být nejméně 10 cm. Prostor nad přístrojem by měl být ponechán volný, aby byl umožněn volný průtok vzduchu. Spotřebič ani napájecí kabel nikdy nepokládejte na horké povrchy. Spotřebič nesmí být umístěn ani provozován v blízkosti otevřeného plamene.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
- Nepoužívejte výrobek v blízkosti zdrojů plynu nebo jiných hořlavých materiálů nebo předmětů.
- Pokud přístroj nebo napájecí kabel vykazuje jakékoliv známky poškození, neuvádějte ho do provozu! Zanešte výrobek do autorizovaného a kvalifikovaného servisního střediska na kontrolu nebo opravu.
- Abyste se ochránili před úrazem elektrickým proudem, neponožte tento spotřebič ani kabel do kapalín.
- Toto je horkovzdušná fritéza, která využívá horký vzduch. Do pánve nedávejte olej ani tuk na smažení, protože by mohlo dojít k požáru.
- Žádným způsobem neblokuje nebo nezakrýváte přívody a vývody vzduchu!
- Nepokládejte hořlavý materiál (papír, látku atd.) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
- Před zapojením nebo odpojením spotřebiče zkontrolujte, že je spotřebič vypnutý.
- Nemanipulujte se spotřebičem vlhkými rukama.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití, ne pro komerční použití.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neovládejte tento spotřebič pomocí externího časovače ani jiného dálkově ovládaného zařízení.
- Přístroj se během provozu zahřívá. Proto dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých součástí.
- Po dokončení varného procesu jsou pánev, vnitřní část zařízení a ingredience horké. V závislosti na druhu ingrediencí ve horkovzdušné fritéze může z pánve unikat pára.
- Během chodu přístroje nebo těsně po něm se vyhněte kontaktu s horkou párou. Nebezpeční opaření!
- Horkou pánev po vyjmutí z fritézy vždy pokládejte na žáruvzdorný povrch.
- Nepřepínejte košík horkovzdušné fritézy, protože v případě kontaktu s topným tělesem by potraviny mohly způsobit požár.
- Před přemístěním z jednoho místa na druhé odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Po použití, před čištěním a v případě poruchy vždy odpojte spotřebič od napájení.
- Pokud je spotřebič horký, měl by být pod dohledem, i když není připojen k síti. Před čištěním a uložením nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Netahejte přímo za napájecí kabel, pro odpojení spotřebiče od zdroje tahejte za zástrčku.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi má dozor jiná osoba nebo jim byly vysvětleny pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a tyto osoby porozuměly souvisejícímu nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem. Uschovejte přístroj a související kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Neneseme odpovědnost za škody, které mohou vzniknout, pokud je spotřebič používán k jiným účelům, než je původně určen, nebo je-li používán nevhodným způsobem.
- Opravy a všechny ostatní práce na spotřebiči musí provádět pouze autorizovaný servisní technik!

TECHNICKÉ ÚDAJE

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

ÚVOD

Tato horkovzdušná fritéza je snadný a zdravý způsob, jak připravit oblíbené ingredience. Díky rychlému kolování horkého vzduchu a hornímu grilu dokáže připravit nejrůznější jídla. To nejlepší je, že horkovzdušná fritéza ohřívá potraviny ze všech stran a většina ingrediencí nepotřebuje žádný olej.

PŘEHLED PRODUKTU (obr. 1)

1. Časovač
2. Kontrolka ohřevu
3. Regulace teploty
4. Fritovací vložka
5. Pánev
6. Rukojeť

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály a uskladněte je mimo dosah dětí - hrozí nebezpečí udušení!!
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky (pokud na něm jsou).
3. Spotřebič umístěte na vhodném místě s dostatečným odvětráním na stabilní, vodorovný, hladký a žáruvzdorný povrch.
4. Před prvním použitím spotřebič důkladně vyčistěte (viz kapitola „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“).
5. Před prvním použitím doporučujeme spotřebič spustit naprázdno na nejvyšší teplotu po dobu asi 15 minut, aby se spálily případné zbytky z výroby, jako je prach a olej. Přitom se může objevit lehký kouř a zápach, což je normální a neškodné.

Výstraha:

Toto je horkovzdušná fritéza, která využívá horký vzduch. Nenaplnějte fritovací nádobu olejem ani žádnou jinou tekutinou.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ:

1. Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Fritovací nádoby vyndávejte ze spotřebiče zatažením za rukojeť.
3. Do pánve vložte fritovací vložku.
4. Vložte ingredience do pánve.
5. Zasuňte pánev zpět do fritézy.
6. Otočte ovladač teploty na požadovanou teplotu.
7. Stanovte požadovanou dobu přípravy podle ingrediencí.
8. Spotřebič zapnete otočením knoflíku časovače na požadovanou dobu přípravy, když je spotřebič studený, přidejte k době přípravy 3 minuty.

9. Časovač začne odpočítávat stanovenou dobu přípravy.
 10. Během horkovzdušného fritování bude kontrolka ohřevu blikat. To znamená, že se topné těleso zapíná a vypíná pro udržení nastavené teploty.
 11. Některé potraviny je třeba v polovině přípravy obrátit nebo protřepat (viz TABULKA POTRAVIN). K protřepání ingrediencí musíte vytáhnout pánev za rukojeť a protřepat ji. Potom pánev zasuňte do spotřebiče.
 12. Časovač zvukovým znamením oznámí dokončení přípravy.
- Poznámka:** Během přípravy můžete spotřebič vypnout kdykoliv ručně, stačí nastavit časovač na 0.
13. Vytáhněte pánev a zkontrolujte, jestli jsou ingredience hotové. Pokud nejsou úplně, stačí jen zasunout pánev zpět do horkovzdušné fritézy a přidat několik minut navíc.
 14. Jakmile je jídlo hotové, přendejte ho do mísy nebo na talíř.

Poznámka: Křehké nebo velké kusy přendávejte pomocí kuchyňských kleští. Přebytkový olej anebo tuk z potravin se zachytává na dně pánve. Tento tuk podle potřeby opatrně vylévejte před dalším použitím fritézy. 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 ingrediencí 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 bramborů přidejte trochu oleje, aby po smažení byly křupavé. Osmažte ingredience v horkovzdušné fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Potraviny, které lze připravit v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít i k ohřívání ingrediencí. Pokud chcete ingredience ohřát, nastavte teplotu na 150°C na maximálně 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

- Před čištěním vždy odpojte spotřebič od napájení a nechte jej vychladnout.
- Spotřebič ani napájecí kabel nikdy neponořujte do vody. Nedovolte, aby elektrické části přišly do styku s vlhkostí.
- Odstraňujte olej a tuk ze dna pánve.
- Pánev a fritovací vložku (nebo koš) vyčistěte horkou vodou a kapkou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbou.
- Nepoužívejte hrubé drátěnky, abrazivní čisticí prostředky nebo ocelovou vlnu. Mohly by poškrábat nepřílnavý povrch.
- Pokud na pánvi ulpěly zbytky jídla, naplňte pánev horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí a nechte ji asi 10 minut namočenou.
- Vnitřek spotřebiče vyčistěte vlhkou neabrazivní houbou.

TABULKA POTRAVIN

Účelem níže uvedené tabulky je usnadnit vám volbu základního nastavení podle druhu připravovaných potravin.

Upozorňujeme, že tato nastavení jsou pouze informativní. Jelikož se ingredience liší svým původem, velikostí, tvarem i značkou, nedokážeme zaručit ideální nastavení pro vaše ingredience.

Když připravujete větší množství potravy (např. hranolky, kuřecí stehna, mražené potraviny), 2 až 3x s obsahem fritovací nádoby zatřeste nebo ho obraťte, tak budou potraviny rovnoměrně zpracované.

Ingredience	Min. - max. množství [g]	Čas [min]	Teplota [°C]	Poznámka
Zmražené hranolky (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Zatřást
Domácí hranolky (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Zatřást
Zmražené kuřecí nugety	100-500	8-12	200	Zatřást nebo obrátit
Zmražené závitky	100-400	10-18	200	Zatřást nebo obrátit
Hamburger	100-500	10-15	180	Obrátit
Kotlety	100-500	8-14	180	Obrátit
Kuřecí stehna	100-500	18-22	180	Zatřást nebo obrátit
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180	
Rybí filé	100-500	10-15	180	
Směs zeleniny	200-500	13-20	180	Zatřást
Vdolky	300	15-18	175	

**Likvidace šetrná k životnímu prostředí:**

Můžete pomoci při ochraně životního prostředí! Dodržujte místní předpisy: nefunkční elektrická zařízení odevzdejte v příslušném středisku pro likvidaci odpadu.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

FIRST Austria elektroierīču drošība atbilst atzītām drošības tehnikajām direktīvām un tiesiskajām normām. Tomēr jums un pārējiem ierīču lietotājiem ir jāievēro zemāk minētais:

- Pirms šīs ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai uzziņai.
- Šīs izstrādājums nav paredzēts nekādiem citiem nolūkiem, izņemot šajā rokasgrāmatā norādītos.
- **Uzmanību!** Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Šie materiāli ir iespējamas bīstamības avots (piemēram, nosmakšanas risks).
- Pirms ierīces savienošanas ar barošanas avotu pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst strāvas spriegumam jūsu mājoklī. Ja tā nav, sazinieties ar izplatītāju un nelietojiet šo ierīci.
- Ja ierīce ir saņemta (I aizsardzības klase), saņemētai ir jābūt arī sienas kontaktligzdai un jebkuram pagarinātājam, kuram ierīce ir pievienota.
- Lai izvairītos no elektriskās ķēdes pārslodzes, tajā pašā ķēdē vienlaikus nedarbiniet citu lieljaudas ierīci.
- Novietojiet ierīci uz tīras, līdzenas un karstumizturīgas virsmas. Attālumam no sienas jābūt vismaz 10 cm. Virs ierīces jābūt brīvai zonai, lai netraucētu gaisa apmaiņu. Nekad nenovietojiet ierīci vai strāvas vadu uz karstām virsmām. Tāpat ierīci nedrīkst novietot vai lietot atklātu uguns liesmu tuvumā.
- Nepieļaujiet vada karāšanos pār galda vai letes malu. Nepieļaujiet vada saskaršanos ar karstām virsmām.
- Nelietojiet produktu gāzes avotu vai citu uzliesmojošu materiālu vai priekšmetu tuvumā.
- Ja novērojat jebkādas pazīmes par ierīces vai strāvas vada bojājumu, nelietojiet to! Nododiet izstrādājumu pilnvarotā un kvalificētā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi vai labošanu.
- Lai pasargātu no elektriskā apdraudējuma, negremdējiet ierīci un tās vadu šķidrumos.
- Šīs ir gaisa fritēris, kas savai darbībai izmanto karsto gaisu. Pannu nedrīkst uzpildīt ar eļļu vai cepamajiem taukiem, jo tas var radīt ugunsgrēka risku.
- Nekādā veidā nenobloķējiet un neaplājiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres!
- Nenovietojiet uz ierīces vai blakus tai ugunsnedrošus materiālus (papīru, apģērbu utt.).
- Pirms ierīces pievienošanas vai atvienošanas pārliicinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- Nelietojiet ierīci ar slapjām rokām.

- Neizmantojiet palīgierīces, ko nav ieteicis vai pārdevis ražotājs, pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka, elektrotriecienu un traumu risks.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos, neizmantojiet to komerciāli.
- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Neatstājiet ierīci bez uzmanības, kamēr tā darbojas.
- Nelietojiet šo ierīci ar ārēju taimeru vai tālvadības ierīci.
- Ierīcei darbojoties, tā sakarst. Tāpēc esiet uzmanīgs un nepieskarieties karstajām daļām.
- Pēc pagatavošanas procesa beigām pannai, iekšējam korpusam un sastāvdaļām ir augsta temperatūra. Atkarībā no sastāvdaļām gaisa fritēri, panna var izdalīt tvaikus.
- Lietošanas laikā un tieši pēc tās izvairieties no saskares ar karstu tvaiku. Aplaucēšanās risks!
- Vienmēr novietojiet no gaisa fritera izņemto karsto pannu uz karstumizturīgas virsmas, kad izņemta to no iekārtas.
- Nepārpildiet karstā gaisa fritera grozu, jo pārtikas produktu saskaršanās ar sildelementu var izraisīt aizdegšanos.
- Pirms ierīces pārvietošanas no vienas vietas uz citu atvienojiet ierīci.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no barošanas avota pēc lietošanas, pirms tīrīšanas un darbības traucējumu gadījumā.
- Kamēr ierīce ir karsta, uzraugiet to, pat ja tā nav pievienota strāvai. Pirms tīrīšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nevelciet tieši aiz strāvas vada, bet velciet kontaktdakšu, lai atvienotu ierīci no barošanas avota.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmumi norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot ietvertos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņi nav sasnējuši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti. Glabājiet ierīci un strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Mēs neuzpējamies atbildību par jebkādiem zaudējumiem, kas var rasties, ja ierīce tiek izmantota citiem nolūkiem, kādiem tā nav sākotnēji paredzēta, vai tiek lietota nepareizi.
- Ierīces labošanu un citus darbus drīkst veikt tikai pilnvaroti speciālisti!

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

1000 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

IEVADS

Šis karstā gaisa frīteris nodrošina vienkāršu un veselīgu veidu jūsu iecienītāko produktu pagatavošanai. Izmantojot ātro karstā gaisa cirkulāciju un augšējo grilu, var pagatavot neskaitāmus ēdienus. Turklāt karstā gaisa frīteris karsē ēdienu no visām pusēm, un vairumam produktu nav jāpievieno eļļa.

IZSTRĀDĀJUMA PĀRSKATS (1. att.)

1. Taimeris
2. Karsēšanas lampiņa
3. Temperatūras kontroleris
4. Cepšanas ieliktnis
5. Panna
6. Rokturis

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un uzglabājiet tos bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks!
2. Noņemiet visas uzlīmes un marķējumus (ja attiecināms) no iekārtas.
3. Novietojiet iekārtu uz stabilas, horizontālas, līdzēnas un karstumizturīgas virsmas vietā ar pietiekamu ventilāciju.
4. Kārtīgi iztīriet iekārtu pirms tās pirmās izmantošanas reizes (skat. sadaļu "TĪRĪŠANA UN TEHNISKĀ APKOPE").
5. Iesakām darbināt tukšu iekārtu augstākās temperatūras režīmā aptuveni 15 minūtes pirms pirmās izmantošanas reizes, lai sadedzinātu visas ražošanas procesa atliekas, piemēram, putekļus un eļļu. Šī procesa laikā var veidoties nelieli dūmi vai vieglas smakas, kas ir normāla un veselībai nekaitīga parādība.

Uzmanību!

Šis ir gaisa frīteris, kas savai darbībai izmanto karsto gaisu. Pannu nedrīkst uzpildīt ar eļļu, cepamajiem taukiem vai jebkādiem citiem šķidrumiem.

IEKĀRTAS LIETOŠANA GAISA FRITĒŠANA:

1. Pievienojiet elektrotīkla kontaktdakšu iezemētai sienas kontaktligzdai.
2. Izņemiet pannu no iekārtas, velkot aiz roktura.
3. Ievietojiet cepšanas ieliktni pannā.
4. Ielieciet sastāvdaļas pannā.
5. Pēc tam iebīdīet pannu atpakaļ gaisa frīterī.
6. Pagrieziet temperatūras vadības pogu, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.
7. Nosakiet sastāvdaļu pagatavošanai nepieciešamo laiku.
8. Lai ieslēgtu iekārtu, iestatiet taimera pogu uz nepieciešamo pagatavošanas laiku, pieskaitiet

3 minūtes pagatavošanas laikam, ja iekārta ir auksta.

9. Taimeris sāk pagatavošanas laika atskaiti.
10. Cepšanas ar karsto gaisu procesa laikā periodiski iedegsies un nodzīs karsēšanas indikatora gaismā. Tas norāda uz to, ka sildelementa cikls ieslēdzas un izslēdzas, lai uzturētu iestatīto temperatūru.
11. Atsevišķām sastāvdaļām var būt nepieciešama sakratīšana vai apgrīšana pusē no iestatītā pagatavošanas laika (skat. "ĒDIENU TABULA"). Lai sakratītu sastāvdaļas, izvelciet pannu aiz roktura un sakratiet to. Pēc tam ievietojiet pannu atpakaļ iekārtā.
12. Kad atskan taimera zvana signālu, pagatavošanas laiks ir pagājis.

Piezīme. Jūs varat jebkurā laikā manuāli izslēgt iekārtu, pagriežot taimera pogu uz 0.

13. Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.
Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, atgrieziet pannu gaisa frīterī un uzgaidiet vēl dažas minūtes.
14. Kad sastāvdaļas ir gatavas, iztukšojiet pannas saturu bļodā vai uz šķīvja.

Piezīme. Lai no pannas izņemtu lielas vai trauslas sastāvdaļas, izmantojiet knaibles, lai izņemtu sastāvdaļas. Liekā eļļa vai tauki no sastāvdaļām uzkrājas pannas apakšdaļā. Uzmaniģi izlejiet to pirms sākt nākamās sastāvdaļu porcijas pagatavošanu. Kad sastāvdaļu porcija ir gatava, gaisa frīteris uzreiz ir gatavs nākamās porcijas pagatavošanai.

Padomi


- Mazākas izmēra pārtikas produktiem parasti ir vajadzīgs nedaudz īsāks pagatavošanas laiks nekā lielāka izmēra produktiem.
- Lielākam produktam daudzumam ir nepieciešams nedaudz ilgāks pagatavošanas laiks, bet mazākam produktam daudzumam nepieciešamai pagatavošanas laiks ir nedaudz īsāks.
- Mazāka izmēra produktu samaisīšana pagatavošanas laika vidū uzlabo gala rezultātu un var palīdzēt novērst produktu nevienmērīgu izcepšanos.
- Lai iegūtu kraukšķīgus frī kartupeļus, svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas. Pēc eļļas pievienošanas cepiet produktus karstā gaisa frīterī dažas minūtes.
- Ēdienus, ko var pagatavot cepeškrāsnī, var gatavot arī karstā gaisa frīterī.
- Karstā gaisa frīterī var izmantot arī ēdienu atkārtoti uzkarsēšanai. Lai atkārtoti uzkarsētu pārtikas produktus, iestatiet 150°C temperatūru uz laiku līdz 10 minūtēm.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Ir svarīgi tīrīt iekārtu pēc katras izmantošanas reizes, lai nepieļautu tauku uzkrāšanos un nepatīkamu smaku veidošanos.

- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist.
- Nekad neiegremdējiet ierīci vai strāvas vadu ūdenī. Nepieļaujiet elektrisko detaļu saskari ar mitrumu.
- Tīriet pannas apakšdaļu no eļļas un taukiem.
- Tīriet pannu un cepšanas ieliktni (vai grozu) karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neskrāpējošu sūkli.
- Neizmantojiet raupjas tīrīšanas švammes, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai tērauda stieplu sūkļus, jo tie var saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu.

- Ja uz pannas ir ēdiena atliekas, uzpildiet pannu ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli un atstājiet to uz 10 minūtēm.
- Tīriet iekārtas iekšpusi ar mitru neskrāpējošu sūkli.
- Notīriet ierīces korpusu ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet to sausu.

 **Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces**
Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi! Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

ĒDIENU TABULA

Tabula zemāk palīdzēs jums izvēlēties pamata iestatījumus ēdieniem, kurus vēlaties pagatavot. Atcerieties, ka šie iestatījumi ir tikai rekomendācijas. Pārtikas produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, tāpēc mēs nevaram garantēt, ka attiecīgais iestatījums būs labākā izvēle konkrētajiem produktiem.

Pagatavojot lielāku ēdiena apjomu (piem., frī kartupeļi, vistas stilbiņi, saldētas uzkodas), sakratiet vai apgrīziet sastāvdaļas pannā 2 līdz 3 reizes, lai iegūtu labāko rezultātu.

Sastāvdaļas	Min. – maks. daudzums [g]	Laiks [min]	Temperatūra [°C]	Piezīme
Saldēti frī kartupeļi (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Sakratīt
Mājās pagatavoti frī kartupeļi (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Sakratīt
Saldēti vistas naģeti	100-500	8-12	200	Sakratīt vai apgrīzt
Sasaldēti dārzeņu rullīši	100-400	10-18	200	Sakratīt vai apgrīzt
Hamburgers	100-500	10-15	180	Apgrīzt
Gaļas karbonādes	100-500	8-14	180	Apgrīzt
Vistas stilbiņi	100-500	18-22	180	Sakratīt vai apgrīzt
Vistas krūtiņa	100-500	10-15	180	
Zivs fileja	100-500	10-15	180	
Jaukti dārzeņi	200-500	13-20	180	Sakratīt
Mafini	300	15-18	175	

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

„FIRST Austria“ elektros prietaisų sauga atitinka pripažintas technines direktyvas bei saugos teisinius reglamentus. Nepaisant to, jūs bei kiti prietaiso naudotojai turėtumėte laikytis šių reikalavimų:

- Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus ir išsaugokite juos ateičiai.
- Šis gaminys skirtas naudoti tik šiame vadove nurodytiems tikslams bei paskirčiai.
- **Atsargiai!** Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šios medžiagos kelia pavojų (pvz., galima uždusti).
- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo šaltinį, būtina aptikrinti, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros tiekimo tinklo įtampai. Esant neatitikimui, kreipkitės į prietaiso pardavimo atstovą ir nenaudokite prietaiso.
- Jei prietaisas yra įžemintas (I apsaugos klasė), sieninis lizdas ir bet koks prie jo prijungtas ilgutuvus taip pat turi būti įžeminti.
- Siekdami išvengti elektros grandinės perkrovos, nenaudokite kito didelės galios prietaiso toje pačioje grandinėje.
- Prietaisą statykite ant švaraus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Atstumas nuo sienos turėtų būti ne mažesnis kaip 10 cm. Plotas virš prietaiso turėtų būti laisvas, kad oras galėtų cirkuliuoti be jokių kliūčių. Prietaiso ar jo maitinimo laido jokiu būdu nedėkite ant karštų paviršių. Be to, prietaiso negalima statyti ar naudoti netoli atviros dujų liepsnos.
- Laidas negali nukarti nuo stalo ar stalviršio krašto. Laidas negali liestis su karštais paviršiais.
- Nenaudokite gaminio šalia dujų šaltinių ar kitų degių medžiagų ar daiktų.
- Prietaiso negalima naudoti pastebėjus jo ar jo laido pažeidimo požymius! Gaminį reikia pateikti įgaliotam ir kvalifikuotam techninio aptarnavimo centrui apžiūrai ar taisymui.
- Kad nekiltų elektros pavojus, šio prietaiso ar jo laidų negalima panardinti į jokių skysčius.
- Ši oro gruzdintuvė veikia karšto oro principu. Nepilkite į gruzdinimo formą aliejaus ar kepimo riebalų, nes jie kelia užsilepsnojimo pavojų.
- Jokiu būdu neužkimškite ir neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angų!
- Nedėkite lengvai užsidegančių medžiagų (popieriaus, audinio ir pan.) ant prietaiso ar netoli jo.
- Prieš prijungdami arba atjungdami prietaisą įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Naudojant nerekomenduojamus arba ne gamintojo parduodamus priedus galima sukelti gaisrą, patirti elektros smūgį arba susižeisti.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje: jo negalima naudoti komerciniams tikslams.
- Nenaudokite šio prietaiso lauke.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite šio prietaiso su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo įtaisu.
- Veikdamas prietaisas įkaista. Todėl būkite atsargūs – saugokitės, kad nepriliestumėte įkaitusių dalių.
- Gruzdinimui pasibaigus gruzdinimo forma, vidinis korpuso paviršius ir ingredientai yra įkaitę. Priklausomai nuo oro gruzdintuvėje esančių ingredientų rūšių, iš gruzdinimo formos gali kilti garai.
- Venkite sąlyčio su karštais garais naudojimo metu arba iškart po jo. Pavojus nusiplikinti!
- Iš oro gruzdintuvės išimta įkaitusių gruzdinimo formą visada statykite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Neperpildykite karšto oro gruzdintuvės krepšio, nes maistas, susilietęs su kaitinimo elementu, gali sukelti gaisrą.
- Prieš perkeldami prietaisą iš vienos vietos į kitą, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Prietaisą būtina atjunkite nuo maitinimo šaltinio panaudoję, prieš valymą arba įvykus trikdžiai.
- Prietaisą būtina prižiūrėti, kol jis įkaitęs, net jeigu nėra įjungtas į elektros maitinimo tinklą. Prieš prietaisą valant ar padedant laikyti, jam reikia leisti atvėsti.
- Norėdami prietaisą atjungti nuo maitinimo šaltinio netraukite suėmę už maitinimo laido: tiesiog ištraukite kištuką.
- Šį įrenginį gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, riboto fizinio, jutiminio arba protinio pajėgumo arba patirties ir žinių neturintys asmenys, jei yra prižiūrimi arba jiems parodoma, kaip saugiai naudotis įrenginiu, jie supranta galimą pavojų. Vaikams negalima žaisti su įrenginiu. Prietaisą valyti bei prižiūrėti gali tik vyresni nei 8 metų vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems. Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Mes neprisiimame atsakomybės už bet kokią žalą, kuri gali kilti, jei prietaisas buvo naudojamas ne pagal paskirtį, arba jei jis naudojamas netinkamai.
- Prietaisą taisyti bei atlikti kitus su juo susijusius darbus gali tik įgalioti specialistai!

TECHNINIAI DUOMENYS

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

ĮVADAS

Ši karšto oro gruzdintuvė suteikia lengvą ir sveiką būdą paruošti mėgstamus ingredientus. Naudojant greitą karšto oro cirkuliaciją ir viršutinę grotelę, jis gali gaminti daugybę patiekalų. Geriausia yra tai, kad karšto oro gruzdintuvė šildo maistą iš visų pusių ir daugumai ingredientų nereikia jokio aliejaus.

GAMINIO APŽVALGA (1 pav.)

1. Laikmatis
2. Kaitinimo lemputė
3. Temperatūros regulatorius
4. Gruzdinimo įdėklas
5. Gruzdinimo forma
6. Rankena

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄJĮ KARTĄ

1. Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje – uždusimo pavojus!
2. Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei jų yra).
3. Prietaisą statykite ant stabilaus, horizontalaus, lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus tam tinkamoje, gerai vėdinamoje vietoje.
4. Prieš naudodami pirmą kartą prietaisą kruopščiai išvalykite (žr. skyrių „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“).
5. Prieš naudojant pirmą kartą rekomenduojama prietaisą maždaug 15 minučių paleisti tuščią, nustačius aukščiausią temperatūrą, kad išdengtų gamybos liekanos, tokios kaip dulks ir aliejus. Tai darant gali pasklisti lengvas dūmelis ir kvapai – tai normalu ir nekenksminga.

Dėmesio.

Ši oro gruzdintuvė veikia karšto oro principu. Nepilkite į gruzdinimo formą aliejaus, kepimo riebalų ar kokių nors kitų skysčių.

PRIETAISO NAUDOJIMAS GRUZDINIMAS KARŠTU ORU:

1. Įjunkite maitinimo laido kištuką į įžemintą sieninį lizdą.
2. Traukdami už rankenos ištraukite gruzdinimo formą iš prietaiso.
3. Į gruzdinimo formą įdėkite gruzdinimo krepšį.
4. Į gruzdinimo formą sudėkite ingredientus.
5. Įstumkite gruzdinimo formą atgal į oro gruzdintuvę.
6. Pasukite temperatūros regulatorių iki reikiamos temperatūros.
7. Nustatykite reikiamą ingredientų paruošimo laiką.
8. Prietaisui įjungti pasukite laikmačio regulatorių iki reikiamo paruošimo laiko; jei prietaisas

neįkaitęs, prie paruošimo laiko pridėkite 3 minutes.

9. Laikmatis pradės atgalinį nustatyto paruošimo laiko skaičiavimą.
10. Gruzdinant karštu oru protrapais įsijungs ir išsijungs kaitinimo indikatorius lemputė. Tai rodo, kad kaitinimo elementas cikliškai įsijungia ir išsijungia, kad palaikytų nustatytą temperatūrą.
11. Kai kuriuos ingredientus gruzdinimui įpusėjus reikia papurtyti arba apversti (žr. „MAISTO PRODUKTŲ LENTELE“). Ingredientams supurtyti ištraukite gruzdinimo formą už rankenos ir papurtykite. Tada įstumkite gruzdinimo formą atgal į karšto oro gruzdintuvę.
12. Kai pasigirs laikmačio skambutis, gruzdinimo laikas bus praėjęs.

Pastaba. Prietaisą galite bet kuriuo metu išjungti rankiniu būdu pasukę laikmačio regulatorių prie 0.

13. Ištraukite gruzdinimo formą ir patikrinkite, ar ingredientai paruošti.

Jei ingredientai dar neparuošti, tiesiog įstumkite gruzdinimo formą atgal į oro gruzdintuvę ir pridėkite kelias papildomas minutes.

14. Kai ingredientai bus paruošti, ištuštinkite turinį į dubenį arba į lėkštę.

Pastaba. Dideliems arba trapiems ingredientams išimti naudokite žnyplės – su jomis iškelkite ingredientus. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskunę riebalai susikaupia ant gruzdinimo formos dugno. Atsargiai juos išpilkite ir tik tada pradėkite gaminti kitą partiją. Kai ingredientų partija paruošta, oro gruzdintuvė yra iš karto pasirengusi ruošti kitą partiją.

Patarimai

- Mažesniems ingredientams paprastai reikia šiek tiek trumpesnio paruošimo laiko nei didesniems ingredientams.
- Didesniams ingredientų kiekiui reikia tik šiek tiek ilgesnio paruošimo laiko, o mažesniams ingredientų kiekiui – tik šiek tiek trumpesnio.
- Mažesnių ingredientų maišymas įpusėjus paruošimo laikui leidžia pagerinti galutinį rezultatą ir gali padėti išvengti netolygiai iškeptų ingredientų.
- Įpilkite šiek tiek aliejaus į šviežias bulves, kad gautumėte traškų rezultatą. Gruzdinkite ingredientus karšto oro keptuvėje per kelias minutes nuo tada, kai įpylėte aliejaus.
- Užkandžiai, kuriuos galima paruošti orkaitėje, taip pat gali būti paruošti karšto oro gruzdintuvėje

- Taip pat galite naudoti karšto oro gruzdintuvę ingredientams pašildyti. Norėdami pašildyti ingredientus, nustatykite 150°C temperatūrą iki 10 minučių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Svarbu po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalyti, kad jame nesikauptų riebalai ir nesusidarytų nemalonūs kvapas.

- Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Niekada nemerkite prietaiso arba maitinimo kabelio į vandenį. Neleiskite, kad drėgmės patektų į elektrines dalis.
- Nuo gruzdinimo formos dugno pašalinkite aliejų ir riebalus.
- Gruzdinimo formą ir gruzdinimo įdėklą (arba

- krepšį) plaukite karštu vandeniu, naudodami šiek tiek indų ploviklio ir neabrazyvinę kempinę.
- Nenaudokite šiuurkščių šveitiklių, abrazyvinių valiklių ar plieninio grandiklio, nes tai gali subraižyti nelimpančią dangą.
- Jei prie gruzdinimo formos pridegę maisto likučiai, pripilkite į ją karšto vandens ir šiek tiek indų ploviklio, ir pamirkykite 10 minučių.
- Prietaiso vidų išvalykite drėgna neabrazyvine kempine.
- Įrenginio korpusą nuvalykite drėgna šluoste, tada nusauskite.



Aplinkai saugus išmetimas

Jūs galite padėti saugoti aplinką! Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

MAISTO PRODUKTŲ LENTELĖ

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus pagal maisto, kurį ketinate gaminti, rūšis. Atminkite, kad šie nustatymai yra tik pasiūlymas. Kadangi ingredientai skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženklu, negalime garantuoti jūsų ingredientams tinkamiausio nustatymo. Ruošdami didelį maisto kiekį (pvz., gruzdintas bulvytes, vištienos kulšeles, šaldytus užkandžius), 2–3 kartus gruzdinimo formoje supurtykite arba apverskite ingredientus, kad jie vienodai apskrustų.

Ingredientai	Min. – maks. kiekis [g]	Laikas [min]	Temperatūra [°C]	Pastaba
Šaldytos gruzdintos bulvytės (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Papurtyti
Naminės gruzdintos bulvytės (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Papurtyti
Šaldyti vištienos gabaliukai	100-500	8-12	200	Papurtyti arba apversti
Šaldyti daržovių suktinukai	100-400	10-18	200	Papurtyti arba apversti
Mėsainis	100-500	10-15	180	Apversti
Mėsos pjausniai	100-500	8-14	180	Apversti
Vištienos kulšėlės	100-500	18-22	180	Papurtyti arba apversti
Vištienos krūtinėlė	100-500	10-15	180	
Žuvies filė	100-500	10-15	180	
Daržovių mišinys	200-500	13-20	180	Papurtyti
Keksiukai	300	15-18	175	

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

- FIRST Austria** elektriseadmete ohutus vastab tunnustatud tehnilistele juhistele ja õiguslikele määrustele. Sellegipoolest peaksite teie ja teised seadme kasutajad järgima järgmisi ohutusjuhiseid:
- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege palun need juhised hoolikalt läbi ja hoidke edasiseks kasutamiseks alles.
 - See toode pole mõeldud muuks otstarbeks kui selles juhendis määratletud.
 - **Ettevaatust!** Vältige pakkematerjalide sattumist laste kätte. Need materjalid võivad olla ohtlikud (lämbumisoht).
 - Enne seadme vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas seadmel näidatud pinge vastab teie kodu võrgupingele. Kui see nii ei ole, võtke ühendust edasimüüjaga ja ärge seadet kasutage.
 - Kui seade on maandatud (kaitseklass I), tuleb maandada ka seinakontakt ja kõik sellega ühendatud pikendused.
 - Elektriahela ülekoormamise vältimiseks ärge kasutage samal vooluringil teist suure võimsusega seadet.
 - Asetage seade puhtale, tasasele ja kuumakindlale pinnale. Kaugus seinast peab olema vähemalt 10 cm. Seadme kohale peab jääma ruumi takistamatu õhuringluse jaoks. Ärge kunagi asetage seadet ega toitejuhet kuumadele pindadele. Samuti ei tohi seadet paigutada lahtiste gaasileekide lähedusse ega seal kasutada.
 - Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva. Ärge laske juhtmel kuumade pindadega kokku puutuda.
 - Ärge kasutage toodet gaasiallikate ja muude tuleohtlike materjalide või esemete läheduses.
 - Kui seade või toitejuhe on kahjustatud, ärge kasutage seadet! Kontrollimiseks või parandamiseks viige toode volitatud ja kohasesse teeninduskeskusesse.
 - Elektrilöögiõhu vältimiseks ärge kastke seda seadet ega toitejuhet vedelikega.
 - See on õhkfritüür, mis töötab kuumas õhuga. Ärge täitke potti õli või küpsetusrasvaga, kuna see võib kujutada tulekahjuohtu.
 - Ärge mingil viisil tõkestage ega katke õhu sisse- ja väljalaskevavasid!
 - Ärge asetage seadme peale või selle lähedusse süttivaid materjale (paber, riie jne).
 - Enne vooluvõrku ühendamist või sellest lahti ühendamist veenduge, et seade on välja lülitatud.
 - Ärge kasutage seadet märgade kättega.
 - Lisaseadmete kasutamine, mida tootja ei soovita või ei müü, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.

- See seade on mõeldud üksnes isiklikuks kasutamiseks ja seda ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seda seadet õues.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Ärge kasutage seda seadet välise taimeri või kaugjuhtimispuldiga.
- Seade muutub töö ajal kuumaks. Seetõttu olge ettevaatlik, et te ei puutuks kuumade osade vastu.
- Pärast toiduvalmistamist on pott, seadme sisemus ja toidu koostisosad kuumad. Sõltuvalt õhkfritüürist olevate toiduainete niiskusesisaldusest võib potist väljuda auru.
- Vältige kokkupuudet kuuma auruga kasutamise ajal või vahetult pärast seda. Kõrvetada saamise oht!
- Pange õhkfritüüri kuum pott alati seadme eemaldamisel kuumakindlale pinnale.
- Ärge täitke kuumaõhufritüüri korvi üle, kuna kütteelemendiga kokku puutuv toit võib põhjustada tulekahju.
- Enne ühest kohast teise viimist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust pärast kasutamist, enne puhastamist ja rikke korral.
- Kuni seade on kuum, tuleb seda jälgida isegi siis, kui see pole vooluvõrguga ühendatud. Enne puhastamist ja hoiustamist laske seadmel täielikult jahtuda.
- Seadet vooluallikast lahti ühendades ärge tõmmake toitejuhtmest hoides vaid hoidke pistikust.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning vähenenud füüsiliste, aistiliste või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui neil on järelevalve või neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all. Hoidke seadet ja selle juhet kohas, mis on kättesaamatu alla 8-aastastele lastele.
- Me ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida seadme kasutamisel muul otstarbel kui on ette nähtud või kui seda kasutatakse sobimatult.
- Seadme remonti ja muid töid tohivad teha ainult selleks volitatud asjatundjad!

TEHNILINE KIRJELDUS

1000 W • 220-240 V • 50-60 Hz

SISSEJUHATUS

Selle kuumaõhufritüüri on lihtne ja tervislik valmistada roogi oma lemmiktoiduainest. Kuuma õhu kiire ringluse ja ülemise grilli abil suudab see valmistada arvukalt roogasid. Parima uudisena soojendab kuumaõhufritüür toitu igast küljest ja enamik toiduaineid ei vaja õli.

TOOTETUTVUSTUS (joonis 1)

1. Taimer
2. Kütte märgutuli
3. Temperatuuri regulaator
4. Küpsetamise siseosa
5. Pott
6. Käepide

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja hoidke seda lastele kättesaamatus kohas – lämbumisoht!
2. Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui on olemas).
3. Pange seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele, kuumakindlale pinnale sobivasse kohta, kus on piisav ventilatsioon.
4. Puhastage seade enne esmakordset kasutust (vt peatükki „PUHASTAMINE JA HOOLDUS“).
5. Soovitame enne esmakordset kasutamist lasta seadmel kõrgeimal temperatuuril umbes 15 minutit tühjal töötada, et põletada ära kõik tootmisjäädgid, nagu tolm ja õli. Selle protsessi käigus võib esineda kergelt suitsu ja lõhna, mis on normaalne ja kahjutu.

Ettevaatust!

See on õhkfritüür, mis töötab kuuma õhuga. Ärge täitke potti õli, küpsetusrasva ega ühegi teise vedelikuga.

SEADME KASUTAMINE ÕHUGA KÜPSETAMINE.

1. Ühendage toitekaabli pistik maandatud pistikupesaga.
2. Eemaldage korv seadmest, tõmmates seda käepidemest.
3. Pange küpsetamise siseosa potti.
4. Pange koostisosad potti.
5. Libistage pott tagasi õhkfritüüri.
6. Pöörake temperatuuri juhtnupp vajalikule temperatuurile.
7. Tehke kindlaks koostisosade jaoks vajalik valmistusaeg.

8. Seadme sisselülitamiseks pöörake taimeri nupp vajalikule valmistusajale. Kui seade on külm, lisage sellele 3 minutit.
9. Taimer hakkab määratud valmistusaega maha loendama.
10. Kuuma õhuga küpsetamise ajal lülitub kütte märgutuli vaheldumisi sisse ja välja. See näitab, et soojenduselement lülitub määratud temperatuuri hoidmiseks sisse ja välja.
11. Osad koostisosad vajavad poole küpsetusaja möödumisel raputamist või pööramist (vt jaotist „TOIDU TABEL“). Koostisosade raputamiseks tõmmake pott käepidemest hoides välja ja raputage seda. Seejärel libistage pott tagasi seadmesse.
12. Kui kuulete taimeri kella, on küpsetusaeg möödunud.

Märkus. Saate lülitada seadme igal ajal käsitsi välja, pöörates taimeri nupu asendisse „0“.

13. Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas koostisosad on valmis. Kui koostisosad pole veel valmis, libistage pott tagasi õhkfritüüri ja laske sel veel paar minutit töötada.
14. Kui koostisosad on valmis, tühjendage sü kaussi või taldrikule.

Märkus. Suurte või kergestipurunevate koostisosade eemaldamiseks kasutage koostisosade väljatõstmiseks tange. Koostisosadest pärinev liigne õli või sulanud rasv koguneb poti allossa. Enne järgmise toidu valmistamist valage see vajadusel ettevaatlikult välja. Kui toit saab valmis, on õhkfritüür kohe valmis järgmise toidu valmistamiseks.

Nõuanded


- Väiksemad portsud nõuavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suuremad.
- Suurem toiduaine kogus nõuab vaid veidi pikemat valmistamisaega ja väiksem kogus vaid veidi lühemat valmistamisaega.
- Väiksemate toiduainete segamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja võib aidata vältida ebaühtlast praadimist.
- Krõbeda tulemuse saamiseks lisage värsketele kartulitele veidi õli. Pärast õli lisamist praadige toiduaineid kuumaõhufritüüris mõne minuti jooksul.
- Suupisteid, mida saab valmistada ahjus, saab valmistada ka kuumaõhufritüüris
- Kuumaõhufritüüri võite kasutada ka toitade soojendamiseks. Toitude soojendamiseks seadke temperatuur kuni 10 minutiks 150°C peale.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

On oluline, et puhastaksite seadet pärast iga kasutuskorda, et vältida rasva kogunemist ja ebameeldivaid lõhnu.

- Enne puhastamist eemaldage kodumasin alati vooluvõrgust ja laske sellel maha jahtuda.
- Ärge kunagi kastke kodumasinat ega toitekaablit vette. Ärge laske elektrilistel osadel niiskusega kokku puutuda.
- Eemaldage poti allosast õli ja rasv.
- Puhastage potti ja küpsetamise siseosa (või korvi) kuuma vee, väikese koguse nõudepesuvedelikuga ja miteabrassiivse käsnaga.
- Ärge kasutage karedaid küürimislappe, abrassiivseid puhastusaineid ega terasvilla, mis võivad termoplastkatet kriimustada.

- Kui toidujäädgid on poti külge kinni jäänud, täitke pott kuuma vee ja väikese koguse nõudepesuvahendiga ning laske sel umbes 10 minutit liguneda.
- Puhastage seadme sisetuumast niiske mitteabrassiivse käsnaga.
- Puhastage seadme korpust niiske lapiga ja seejärel pühkige see kuivaks.

 **Keskkonناسóbralik kasutuselt kõrvaldamine** Saate aidata keskkonda kaitsta! Ärge unustage järgida kohalikke eeskirju: viies kasutusest kõrvaldatud elektriseadmed sobivasse jäätmekäitluskeskusse.

TOIDU TABEL

Allolev tabel aitab teil valida põhisätted toidutüüpide järgi, mida soovite valmistada.

Pidage meeles, et need on soovitatavad sätted. Kuna toiduained erinevad nii päritolu, suuruse, kuju kui ka kaubamärgi poolest, ei saa me tagada teie toidu jaoks parimat häälestust.

Suurema koguse toidu valmistamisel (nt friikartulid, linnu poolkoivad, külmutatud suupisted) raputage või pöörake koostisosi korvis 2-3 korda, et saada ühtlane tulemus.

Koostisosad	Min-max kogus [g]	Aeg [min]	Temperatuur [°C]	Märkus!
Külmutatud friikartulid (7 x 7 mm)	200-700	10-20	200	Raputage
Kodus valmistatud friikartulid (10 x 10 mm)	200-500	20-30	180	Raputage
Külmutatud kananagitsad	100-500	8-12	200	Raputage või pöörake
Külmutatud kevadrullid	100-400	10-18	200	Raputage või pöörake
Hamburger	100-500	10-15	180	Pöörake
Karbonaad	100-500	8-14	180	Pöörake
Kana poolkoivad	100-500	18-22	180	Raputage või pöörake
Kana rinnatükk	100-500	10-15	180	
Kalafilee	100-500	10-15	180	
Juurviljasegu	200-500	13-20	180	Raputage
Muhvinid	300	15-18	175	

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

- FIRST Austria** өндірген электрлік құрылғыларды қолдану қауіпсіздік саласында танылған техникалық директивалар мен құқықтық нормаларға сәйкес келеді. Дегенмен Сізбен қоса басқа пайдаланушылар келесі қауіпсіздік нұсқауларын орындауға тиісті:
- Бұл құрылғыны алғаш рет қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
 - Бұл бұйым осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқаша қолдануға арналмаған.
 - Сақ болыңыз!** Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Бұл материалдар — ықтимал қауіп көзі (мысалы, тұншығу қаупін тудырады).
 - Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген кернеудің үйіңіздегі желі кернеуіне сәйкестігін тексеріп алыңыз. Кері жағдайда дилерге хабарласыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
 - Егер құрылғы жерге тұйықталса (I қорғаныс класы), розетка және жалғанған кез келген ұзартқыш жерге тұйықталуы керек.
 - Электр тізбегіне шамадан тыс жүктеме түсірмеу үшін, үтік қосылған тізбекке басқа бір көп кернеуді талап ететін құрылғыны қоспаңыз.
 - Құрылғыны ашық, тегіс және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Қабырғадан қашықтық кемінде 10 см болуы тиіс. Ауаның кедергісіз айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының үстіндегі аумақ бос болу керек. Құрылғыны немесе қуат сымын ыстық беттерге қоюға болмайды. Сондай-ақ құрылғыны ашық газ жалынының жанында орнатуға және пайдалануға болмайды.
 - Сым үстел немесе тақтай шетінен салбырап тұрмауы тиіс. Сымды ыстық беттерге тигізбеңіз.
 - Өнімді газ көздерінің немесе басқа жанғыш материалдардың немесе заттардың жанында пайдаланбаңыз.
 - Егер құрылғыдан немесе қуат сымынан қандай да бір зақым белгісі байқалса, оны пайдаланбаңыз! Бұйымды тексерту немесе жөндеу үшін уәкілетті әрі білікті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
 - Электр тогы соқпас үшін, бұл құрылғыны немесе сым жинағын ешбір сұйықтыққа малмаңыз.
 - Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май немесе қуыратын май құймаңыз, әйтпесе өрт қаупі туындайды.

- Ауа кіретін және шығатын жерлерді ештеңемен жаппаңыз немесе оларға кедергі келтірмеңіз!
 - Құрылғының жанына тұтанғыш материалды (қағаз, мата және т.б.) қоймаңыз.
 - Құрылғыны желіге қосу не ажырату алдында оның өшірулі тұрғанына көз жеткізіңіз.
 - Құрылғыны дымқыл қолмен пайдаланбаңыз.
 - Өндіруші ұсынбаған немесе саппаған қондырмаларды пайдалану өртеке, электр тогының соғуына немесе жарақаттануға апарып соғуы мүмкін.
 - Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған, оны коммерциалдық мақсатта пайдаланбаңыз.
 - Бұл құрылғыны далада пайдаланбаңыз.
 - Құрылғы істеп тұрған кезде, оны қараусыз қалдырмаңыз.
 - Бұл құрылғыға сыртқы таймерді немесе қашықтан басқару құралын пайдаланбаңыз.
 - Жұмыс барысында құрылғы ыстық болады. Сондықтан абай болыңыз, ыстық бөліктерге қол тиіп кетпеңіз.
 - Пісіру процесі аяқталғаннан кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер қызып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.
 - Жұмыс істеп тұрғанда немесе тоқтай қалғанда ыстық будан абай болыңыз. Күйіп қалу қаупі бар!
 - Қызып тұрған табаны құрылғыдан алғаннан кейін үнемі ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
 - Қуырма ыдыстың себетін шамадан тыс толтырмаңыз, егер тағам қыздыру элементіне жанасатын болса, өртеке себеп болуы мүмкін.
 - Құрылғыны бір жерден екінші жерге жылжытпас бұрын, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
 - Қолданған соң, тазалау алдында және ақау пайда болған жағдайда, құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.
 - Құрылғы қызып тұрғанда, тіпті қуат көзіне қосылып тұрмаса да, оны қараусыз қалдырмаңыз. Тазаламас және сақтамас бұрын, құрылғының толық суығанын күтіңіз.
 - Қуат сымынан ұстап тартуға болмайды. Құрылғыны қуат көзінен ажырату керек болса, штепсель ашасынан ұстап тартыңыз.
 - Құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі не тәжірибесі мен білімі аз адамдар пайдалана алады, алайда оларға қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау беру және қадағалау қажет, сондай-ақ олардың қауіп-қатер барын түсінуі — шарт. Балалар құрылғымен ойнамау керек. Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын
- балалар жүргізбеуі тиіс, тек 8 жастан асса және ересектердің қадағалауымен ғана орындауға болады. Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Құрылғы өз мақсатында қолданылмаса немесе дұрыс қолданылмаған жағдайда пайда болған қандай да бір зақым үшін біз жауапты болмаймыз.
 - Құрылғыны жөндеу және басқа да жұмыстарды тек уәкілетті маман орындауы тиіс!

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

1000 Вт • 220-240 В ~ 50-60 Гц

КІРІСПЕ

Бұл түбегейлі жаңа аэрогрильдің көмегімен өзіңізге ұнайтын тамақтарды оңай әрі қауіпсіз жасауға болады. Жылдам ыстық ауа айналымы мен үстіңгі грилінің арқасында неше түрлі тамақ жасай аласыз. Ең таңғаларлығы бұл аэрогриль тамақты барлық жағынан қыздырады және тамақ жасау үшін көп жағдайда май керек емес.

ӨНІМГЕ ШОЛУ ЖАСАУ (1-сурет)

1. Таймер
2. Қыздыру шамы
3. Температура контроллері
4. Қуыруға арналған ендіріме
5. Таба
6. Тұтқа

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

1. Барлық қаптама материалын алып тастап, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Себебі тұншығу қаупін тудырады!
2. Құрылғыдағы барлық жапсырма мен белгіні (қолданылса) алып тастаңыз.
3. Құрылғыны құрғақ, көлденең, тегіс әрі ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Оның айналасында ауа айналымына жеткілікті орын болуы керек.
4. Алғаш қолданар алдында құрылғыны мұқият тазалаңыз („ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ“ тарауын қараңыз).
5. Шаң мен май сияқты өндірістік қалдықтарды жағу үшін құрылғыны бос күйінде ең жоғары температурада шамамен 15 минут іске қосуға кеңес береміз. Бұл процесс кезінде сәл түтін мен иістер шығуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай және қауіп төндірмейді.

Сақтандыру:

Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыратын май немесе басқа да сұйықтық құймаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ ЫСТЫҚ АУАМЕН ҚУЫРУ:

1. Желілік штепсельді жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
2. Таба тұтқасынан тартып, табаны құрылғыдан алып тастаңыз.
3. Қуыруға арналған ендірімені табаға салыңыз.
4. Табаға ингредиенттерді салыңыз.
5. Табаны қайтадан ауамен қуырғышқа салыңыз.
6. Температураны реттейтін тетікті қажетті температураға бұрыңыз.
7. Ингредиенттерді әзірлеу үшін қажет уақытты анықтаңыз.
8. Құрылғыны қосу үшін таймер тетігін қажетті әзірлеу уақытына бұраңыз, құрылғы суық болса, әзірлеу уақытына 3 минут қосыңыз.
9. Таймер әзірлеу уақытын кері санай бастайды.
10. Ыстық ауамен қуыру процесі кезінде қыздырудың индикатор шамы бірден қосылып, өшеді. Бұл — қыздырғыш элемент орнатылған температураны ұстап тұру үшін қосылып-өшіп тұрғанын көрсетеді.
11. Әзірлеу уақыты бойы кейбір ингредиенттерді арасында шайқау немесе аудару қажет болуы мүмкін („ТАҒАМДАР КЕСТЕСІН“ қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін табаны тұтқасынан ұстап тартып шығарып, шайқаңыз. Содан кейін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
12. Таймер дыбыстық сигналы естілсе, пісіру уақыты өтті.

Ескертпе: Таймер тетігін 0-ге бұрау арқылы құрылғыны кез келген уақытта қолмен өшіруге болады.

13. Табаны тартып шығарып, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз. Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильге қайта салыңыз да, тағы бірнеше минут қосыңыз.
14. Ингредиенттер дайын болған кезде, тостағанға немесе тәрелкеге салыңыз.

Ескертпе: Ингредиенттер үлкен немесе күйрек болса, оларды қысқышпен алыңыз. Ингредиенттерден аққан артық май немесе шыққан май табаның түбінде жиналады. Оны келесі партияны әзірлемей тұрып абайлап төгіп тастаңыз. Ингредиенттердің партиясы дайын болғанда ауамен қуырғыш екінші партияны дайындауға бірден дайын болады.

Кеңестер

- Ингредиенттердің көлемі кіші болған сайын пісіруге кететін уақыт та қысқара береді.
- Ингредиенттер үлкен болса, пісіру уақыты ұзақтау болады, ал кішірек болса, пісіру уақыты азырақ болады.
- Көлемі кішілеу ингредиенттерді дайындау уақытының ортасында араластырсаңыз, соңғы нәтиже оңды болады және ингредиенттер біркелкі қуырылады.
- Қытырлақ қылу үшін жаңа піскен картопқа аздап май қосыңыз. Май қосқан соң, аэрогрильдегі ингредиенттерді тек бірнеше минут қуырыңыз.
- Тұмшашеште дайындауға болатын тіскебасарларды аэрогрильде де дайындауға болады.
- Аэрогрильдің көмегімен ингредиенттерді қайта қыздыруыңызға да болады. Ингредиенттерді жылыту үшін температураны 150°C-қа дейін орнатып, 10 минутқа қойыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Май баттасып, жағымсыз иістер пайда болмауы үшін, құрылғыны қолданған сайын тазартып отыру өте маңызды.

- Құрылғыны тазаламас бұрын әрдайым желіден ажыратып, суытып алыңыз.
- Құрылғыны немесе құат сымын суға ешқашан малмаңыз. Электрлік бөлшектерді суға тигізбеңіз.
- Табаның түбіндегі майды кетіріңіз.
- Таба мен қуыруға арналған ендірмені (немесе себетті) ыстық сүмен, ыдыс жуғыш затпен және абразивті емес губкамен тазалаңыз.
- Қатты ыстыштарды, абразивті тазалағыштарды немесе болат ысқышты пайдалануға болмайды, себебі ол жабыспайтын қабатқа сызат түсіруі мүмкін.
- Табада тамақ қалдықтары қатып қалса, табаға ыстық су мен ыдыс жуғыш зат құйып, 10 минуттай жібітіп қойыңыз.
- Құрылғының ішін абразивті емес дымқыл губкамен тазалаңыз.
- Құрылғының корпусын дымқыл шүберекпен тазалаңыз, содан кейін оны 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.

ТАҒАМДАР КЕСТЕСІ

Төмендегі кесте әзірлегіңіз келетін тағам түрлеріне арналған негізгі параметрлерді таңдауға көмектеседі.

Бұл параметрлер тек ұсыныстар екенін ескеріңіз. Ингредиенттердің шыққан жері, өлшемі, пішіні, сондай-ақ бренді әртүрлі болатындықтан, ингредиенттеріңіз үшін ең жақсы параметрді ұсына алмаймыз.

Тағамды (мысалы, фри, тауық сирақтары, мұздатылған тіскебасарлар) көбірек әзірлеген кезде, біркелкі пісуі үшін, табадағы ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз немесе аударыңыз.

Ингредиенттер	Минималды - максималды мөлшері [г]	Уақыт [мин]	Температура [°C]	Ескертпе
Мұздатылған фри (7 x 7 мм)	200-700	10-20	200	Шайқаңыз
Үйде жасалған фри (10 x 10 мм)	200-500	20-30	180	Шайқаңыз
Мұздатылған тауық наггетсы	100-500	8-12	200	Шайқаңыз немесе аударыңыз
Мұздатылған спринг-ролл	100-400	10-18	200	Шайқаңыз немесе аударыңыз
Гамбургер (~ 150 г)	100-500	10-15	180	Аударыңыз
Ет кесектері (~ 150 г)	100-500	8-14	180	Аударыңыз
Тауық сирақтары (~ 125 г)	100-500	18-22	180	Шайқаңыз немесе аударыңыз
Тауықтың төс еті (~ 160 г)	100-500	10-15	180	
Балық сүбесі (~ 150 г)	100-500	10-15	180	
Араластырылған көкөністер	200-500	13-20	180	Шайқаңыз
Маффиндер (~ 50 г)	300	15-18	175	

1

