




# Russell Hobbs

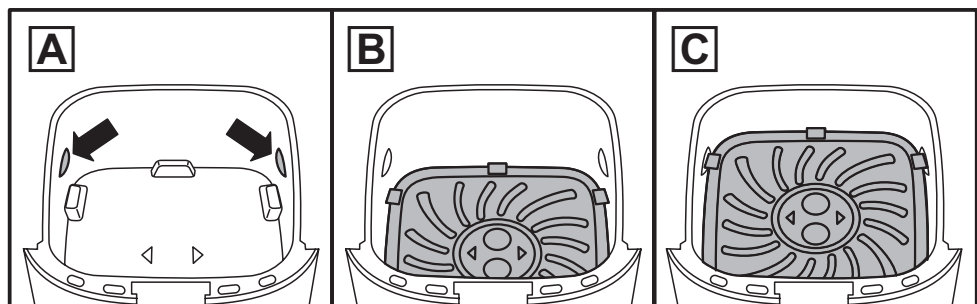
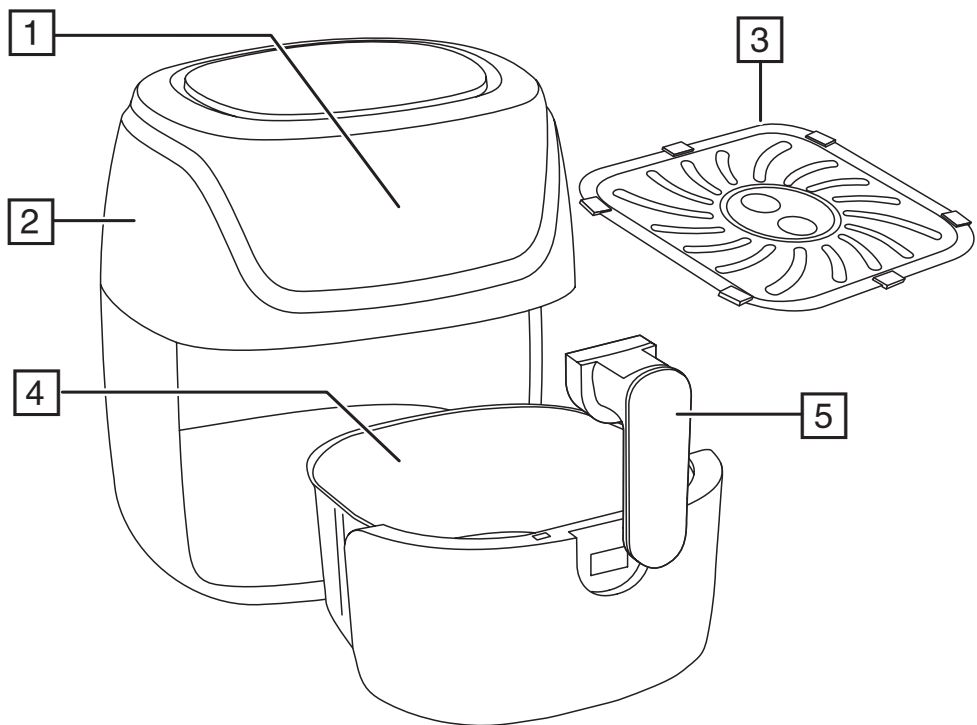
A BRITISH ICON SINCE 1952

27170-56

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

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE





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



---

## IMPORTANT SAFEGUARDS


Follow basic safety precautions, including:

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

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

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

 The surfaces of the appliance will get hot.

 Do not immerse in any liquid.

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

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

## HOUSEHOLD USE ONLY

---

## PARTS

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

---

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

---

## PREPARATION

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

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

**To remove the basket from the body**

- Hold the top of the body.
- Grip the basket handle with the other hand.
- Slide the basket out of the body (Fig. A).
- Rest the basket on a heat-resistant mat.







**To adjust the crisping plate:**

The crisping plate can be adjusted to a high or low position to allow food to be positioned closer to or further from the element during cooking.

- There are supports inside the basket (Fig. A).
- For the low position, place the crisping plate on the bottom of the basket (Fig. B).
- For the high position, place the crisping plate on the supports inside the basket (Fig. C).

---







**DIGITAL TOUCHSCREEN**





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

---

**PRESET FUNCTIONS**

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

Function		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Shake Reminder
Fries		18	205	Yes
Vegetables		8	195	Yes
Bake		30	160	No
Fish		10	200	No
Eggs		18	120	No
Chicken		40	180	Yes

Function		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Shake Reminder
Grill		12	205	Yes
Reheat		12	115	Yes
Defrost		15	85	Yes
Dehydrate		120	50	No

## ADJUSTING THE COOKING TIME OR THE TEMPERATURE

- Once you have selected the desired cooking mode, tap the (⏸) icon and then tap the (↗) and (↘) icons to increase or decrease the cooking temperature as desired.
- To adjust the cooking time, tap the (⌚) icon and then tap the (↗) and (↘) icons to increase or decrease the cooking time as desired.

## USING

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

### Preheating

- Set the cooking time to 5 minutes.
- Tap the on/off icon (⏻) to start the preheating cycle.
- When the cooking time reaches zero, your air fryer will beep 5 times and switch off.

### Cooking

- Place the crisping plate inside the basket.
- Place desired food into the cooking basket. Do not overfill the basket, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
- Slide the basket back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush within your air fryer body. Your air fryer will not work unless the basket is properly inserted.
- Once the basket has been correctly inserted, the control panel will be illuminated.
- Once the basket has been correctly inserted, the control panel will be illuminated.
- Tap the (⏻) power icon. Your air fryer will show a default cooking time of 15 minutes and a default temperature of 190°C.
- Select the desired preset function.
- Make any adjustments to the cooking time or temperature as required (see **Adjusting the cooking time or temperature**).
- Tap the (⏻) icon to start cooking.
- Half way through cooking, remove the basket, shake it, and/or turn the food over, then place the basket back into the body to resume the cooking cycle. This ensures the food is evenly cooked and crispy all over.
- Once the cooking time has elapsed, the timer will beep 5 times and the unit will switch off.
- Slide the basket out of the body and check that the food is cooked.
- Place the basket on an insulated mat.

### Notes

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

- Your air fryer will switch back on when you replace the basket in to the body and will automatically resume the cooking cycle from where it stopped.
- During the last minute of the cooking cycle, '00' will be flashing on the display screen, indicating that there is less than 1 minute of cooking remaining.

### Shake Reminder

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

### Note

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

---

## COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

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

Food	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Chips	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Sweet potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Jacket potato	180	30-40	For a crispy jacket, brush with oil
Roast potatoes	180	25-35	Rinse, dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and oil
Mixed Mediterranean vegetables	180	6-10	All cut to similar sizes, approx. 1-2cm pieces, toss in oil and season
Chicken Breast	180	15-20	
Chicken Thighs	180	25-30	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Chicken wings	180	23-28	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Burgers	180	8-12	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Sausages	180	8-12	
Pork chop	200	10-15	Brush with oil, season
Salmon fillet	180	8-12	Brush with oil, season
White fish fillet	180	8-12	Brush with oil, season
Sausage Roll	200	13-15	Brush with oil, season
Spring Roll	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frozen	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Chips	200	15-20	

Potato wedges	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

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

## CARE AND MAINTENANCE

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

### Basket and Crisping Plate

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

### Exterior Surfaces

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

## RECYCLING



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

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


---

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

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

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

 Die Oberflächen des Geräts erhitzen sich während des Gebrauchs.

 Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

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

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

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

---

## BESTANDTEILE

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



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

## VORBEREITUNG

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

### So entnehmen Sie den Korb aus dem Gehäuse







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

### So stellen Sie die Grillplatte ein:

Die Grillplatte kann auf eine hohe und niedrige Position eingestellt werden, um die Speisen während des Garvorgangs näher an das Heizelement zu bringen oder etwas weiter entfernt zu halten.











1. Im Inneren des Korbes befinden sich kleine Schienen (Abb. A).
2. Für die niedrige Position legen Sie die Grillplatte auf den Boden des Korbs (Abb. B).
3. Für die hohe Position setzen Sie die Grillplatte auf die Schienen im Inneren des Korbes (Abb. C).

## DIGITALER TOUCHSCREEN

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

## VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

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

Funktion		Standardzubereitungszeit (min)	Standardtemperatur (°C)	Erinnerung zum Wenden des Gargutes
Pommes		18	205	Ja
Gemüse		8	195	Ja
Backen		30	160	Nein
Fisch		10	200	Nein
Eier		18	120	Nein
Huhn		40	180	Ja
Grill		12	205	Ja
Aufwärmen		12	115	Ja
Auftauen		15	85	Ja
Dörren		120	50	Nein

## SO PASSEN SIE DIE ZUBEREITUNGSZEIT ODER -TEMPERATUR AN

1. Sobald Sie den gewünschten Zubereitungsmodus ausgewählt haben, tippen Sie auf das (⏸) Symbol und anschließend auf das (↗) und (↘) Symbol, um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um die Zubereitungszeit anzupassen, tippen Sie auf das (🕒) Symbol und anschließend auf das (↗) und (↘) Symbol, um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.

## SO VERWENDEN SIE IHR GERÄT

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

### Vorheizen

1. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten ein.
2. Tippen Sie auf das An/Aus-Symbol (⏻), um das Vorheizen zu starten.
3. Ist die Zubereitungszeit abgelaufen, piept Ihre Heißluftfritteuse fünf Mal und schaltet sich aus.

### Zubereitung

1. Setzen Sie die Grillplatte in den Korb.
2. Legen Sie die gewünschten Speisen in den Zubereitungskorb. Legen Sie nicht zu viele Zutaten in den Korb, damit die heiße Luft zwischen den Zutaten zirkulieren kann.
3. Schieben Sie den Korb zurück in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, bis er einrastet und bündig mit dem Gehäuse der Heißluftfritteuse abschließt. Ihre Heißluftfritteuse ist erst dann betriebsbereit, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt wurde.



4. Sobald der Korb korrekt eingesetzt ist, leuchtet das Touchscreen-Bedienfeld auf
5. Tippen Sie auf das (⏻) Einschalt-Symbol. Ihre Heißluftfritteuse zeigt eine Standardzeit von 15 Minuten und eine Standardtemperatur von 190 °C an.
6. Wählen Sie die gewünschte voreingestellte Funktion.
7. Passen Sie die Garzeit oder Temperatur nach Bedarf an (siehe "Einstellen der Garzeit oder Temperatur").
8. Tippen Sie auf das Symbol (▶), um den Garvorgang zu starten.
9. Sie können die Zubereitung jederzeit durch Tippen auf das (⏻) Symbol beenden.
10. Sobald die Zubereitungszeit abgelaufen ist, piept der Timer fünf Mal und das Gerät wird ausgeschaltet.
11. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gar sind.
12. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte.

**Hinweise**

- Wir raten Ihnen dazu, die Speisen mit Hilfe einer Küchenzange aus dem Korb zu nehmen. Es ist hingegen nicht ratsam, den Korb auszukippen, da hierbei Ölrreste mit heraustropfen können.
- **ACHTUNG:** Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl von den Zutaten absetzen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus dem Korb nehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Ihre Heißluftfritteuse schaltet sich ab, wenn Sie den Korb herausnehmen.
- Sobald Sie den Korb wieder in das Gehäuse einsetzen, schaltet sich die Heißluftfritteuse erneut ein und der Zubereitungsprozess wird an der Stelle, an der er unterbrochen wurde, wieder fortgesetzt.

**Erinnerung zum Wenden des Gargutes**

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

**Hinweis**

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

---

**GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT**

- Nur als Orientierung zu verstehen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Kartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Süßkartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Folienkartoffel / Ofenkartoffel	180	30-40	Für eine knusprige Schale mit Öl einpinseln

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

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

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

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

### Korb und Grillplatte

1. Sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, nehmen Sie den Korb zur Reinigung aus dem Gehäuse der Fritteuse heraus.
2. Wischen Sie das Innere des Gehäuses aus, um etwaige Krümel oder Rückstände zu entfernen, wischen Sie jedoch NICHT die Heizelemente, die sich oben am Gehäuse befinden, ab.
3. Nehmen Sie die Grillplatte aus dem Korb.

4. Schütten Sie Lebensmittelrückstände und Ölreste weg und wischen Sie Grillplatte und Korb vor der Reinigung in warmem Seifenwasser mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse einsetzen.
- Der Korb und die Grillplatte können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

#### Äußere Flächen

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

---

## RECYCLING



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

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

---

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

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

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

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

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

 Ne pas plonger dans un liquide.

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

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

## POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

---

### PIÈCES

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



## PRÉPARATION

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

### Retrait du panier du corps de l'appareil :

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

### Pour régler la plaque de cuisson :

La plaque de cuisson peut être réglée en position haute ou basse pour rapprocher ou éloigner les aliments pendant la cuisson.











1. Des supports se trouvent à l'intérieur du panier (Fig. A).
2. Pour la position inférieure, placez la plaque au fond du panier (Fig. B).
3. Pour la position supérieure, placez la plaque de cuisson sur les supports à l'intérieur du panier (Fig. C).

## ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE

ICÔNE	DESCRIPTION
	Marche/Arrêt
	Fonctions pré-réglées
	Cette fonction permet d'ajuster la température de cuisson à l'aide des boutons ^ ou v
	Cette fonction permet d'ajuster le temps de cuisson à l'aide des boutons ^ ou v
	Augmenter/Diminuer
	Affichage du temps/de la température

## FONCTIONS PRÉRÉGLÉES

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

Fonction		Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut (°C)	Rappel sonore pour remuer les aliments
Frites		18	205	Oui
Légumes		8	195	Oui
Pâtisserie		30	160	Non
Poisson		10	200	Non
Oeufs		18	120	Non
Poulet		40	180	Oui
Gril		12	205	Oui
Réchauffer		12	115	Oui
Décongeler		15	85	Oui
Déshydrater		120	50	Non

## RÉGLER LE TEMPS OU LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

1. Une fois que vous avez sélectionné le mode de cuisson souhaité, appuyez sur l'icône (⏸) et ensuite sur les icônes (↗) et (↘) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson selon vos souhaits.
2. Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur l'icône (⌚) et ensuite sur les icônes (↗) et (↘) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson selon vos souhaits.

## UTILISATION

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

### Préchauffage

1. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.
2. Appuyez sur l'icône marche/arrêt (⏻) pour démarrer le cycle de préchauffage.
3. Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, votre friteuse à air chaud émet 5 bips sonores et s'éteint.

### Cuisson

1. Placez la plateau à croustiller dans le panier.
2. Placez les aliments souhaités dans le panier de cuisson. Ne remplissez pas trop le panier et veillez à laisser suffisamment d'espace pour que l'air chaud puisse circuler entre les aliments.
3. Replacez le panier dans le corps principal de la friteuse à air chaud en vous assurant qu'il s'enclenche et qu'il est positionné correctement dans le corps principal de la friteuse à air chaud. Votre friteuse à air chaud ne fonctionnera pas si le panier n'a pas été inséré correctement.
4. Une fois que le panier a été correctement placé, le panneau de commande s'allume.
5. Appuyez sur le symbole de mise en marche (⏻). Votre air fryer affichera un temps de cuisson par défaut de 15 minutes et une température par défaut de 190°C.



6. Sélectionnez la fonction pré-réglée souhaitée.
7. Effectuez les réglages de la durée ou de la température de cuisson si nécessaire (voir réglage de la durée ou de la température de cuisson).
8. Appuyez sur l'icône (C) pour démarrer la cuisson.
9. Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur l'icône (D).
10. Une fois le temps de cuisson écoulé, le minuteur émet 5 bips sonores et l'appareil s'éteint.
11. Extrayez le panier du corps principal de l'appareil et vérifiez que les aliments sont cuits.
12. Placez le panier sur un dessous de plat résistant à la chaleur.

### Remarques

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

### Rappel sonore pour remuer les aliments

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

### Remarque

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

## TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

Aliments	Température °C	Durée (min)	Remarques
Chips	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de patates douces	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Pommes de terre en robe des champs	180	30-40	Pour obtenir croûte croustillante, badigeonnez la pomme de terre avec de l'huile
Pommes de terre rôties	180	25-35	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre, de romarin écrasé (facultatif) et enduisez d'huile
Assortiment de légumes méditerranéens	180	6-10	Tous les morceaux doivent être de taille similaire, environ 1-2 cm. Badigeonnez d'huile et assaisonnez

<b>Aliments</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée (min)</b>	<b>Remarques</b>
Poitrine de poulet	180	15-20	
Cuisses de poulet	180	25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Ailes de poulet	180	23-28	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Hamburgers	180	8-12	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Saucisses	180	8-12	
Côtelette de porc	200	10-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de saumon	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de poisson blanc	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Roulé de saucisse	200	13-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Rouleau de printemps	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
<b>Aliments surgelés</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée (min)</b>	<b>Remarques</b>
Chips	200	15-20	
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Nuggets de poulet	200	6-10	
Filets de poisson	200	10-12	
Fish Sticks	180	6-10	
Anneaux d'oignon	180	10-15	
Scampis	180	10-15	

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

## **SOINS ET ENTRETIEN**

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

### **Panier et plateau à croustiller**

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

### Surfaces extérieures

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

---

### RECYCLAGE



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



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

---


## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

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

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

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

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

 Niet onderdompelen in een vloeistof.

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

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

### **UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

---

## **ONDERDELEN**

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

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

## VOORBEREIDING

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

### De mand uit de behuizing verwijderen






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

### Om de crispplaat te verstellen:

De crispplaat kan hoog of laag geplaatst worden om voedsel tijdens het koken dichters of verder van het warmte element te brengen.

1. In de mand zijn steunpunten aanwezig (Fig. A).
2. Voor de lage positie, plaats de crispplaat op de bodem van de mand (Fig B).
3. Voor de hoge positie, plaats de crispplaat op de steunpunten in de mand (Fig C).











## DIGITAAL AANRAAKSCHERM

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



## VOORAF INGESTELDE FUNCTIES

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

Function		Standaard bereidingstijden (min.)	Standaard temperatuur (°C)	Herinnering om te schudden
Friet		18	205	Ja
Groenten		8	195	Ja
Bakken		30	160	Nee
Vis		10	200	Nee
Eieren		18	120	Nee
Kip		40	180	Ja
Grillen		12	205	Ja
Opwarmen		12	115	Ja
Ontdooien		15	85	Ja
Drogen		120	50	Nee

## DE BEREIDINGSTIJD OF -TEMPERATUUR INSTELLEN

1. Zodra u de gewenste bereidingsstand hebt geselecteerd, tikt u op het pictogram (⏸) en vervolgens op het pictogram (↗) en (↘) om de bereidingstemperatuur naar wens te verhogen of verlagen.
2. Om de bereidingstijd aan te passen, tikt u op het pictogram (⌚) en vervolgens op het pictogram (↗) en (↘) om de bereidingstijd naar wens te verlengen of verkorten.

## GEBRUIK

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

### Voorverwarmen

3. Stel de bereidingstijd in op 5 minuten.
4. Tik op het pictogram Aan/Uit (⏻) om de voorverwarmingscyclus te starten.
5. Wanneer de bereidingstijd nul bereikt, zal uw heteluchtfriteuse 5 maal piepen en uitschakelen.

### Bakken

1. Plaats de frituurplaat in de mand.
2. Plaats het gewenste voedsel in de mand. Vul de mand niet te vol, zodat er ruimte overblijft voor de hete lucht om tussen de stukken voedsel te circuleren.
3. Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse en zorg ervoor dat deze vastklikt en vlak in de heteluchtfriteuse zit. Uw heteluchtfriteuse zal niet werken als het mandje er niet goed in zit.
4. Zodra de mand correct geplaatst is, verlicht het bedieningspaneel.
5. Tip op de aanknop (⏻). De airfryer geeft standaard een kooktijd van 15 minuten en een temperatuur van 190°C aan.
6. Selecteer de gewenste functie.

7. Pas indien nodig de kooktijd of temperatuur aan (zie hiervoor het aanpassen van de kooktijd of temperatuur).
8. Tip op de aanknop (♻) om te beginnen met koken.
9. Om de bereiding op elk moment te stoppen, tikt u op het pictogram (♻).
10. Eens de bereidingstijd is verstreken, piept de timer 5 keer en zal het apparaat worden uitgeschakeld.
11. Schuif de mand uit de behuizing en controleer of het voedsel gaar is.
12. Zet de mand op een geïsoleerde mat.

### Opmerkingen

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

### Herinnering om te schudden

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

### Opmerking

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



## KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

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

Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Zoete aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Gepofte aardappelen	180	30-40	Voor een knapperig jasje, met olie bestrijken
gebakken aardappelen	180	25-35	Afspoelen, afdrogen, mengen met zout, peper, rozemarijn (optioneel) en olie
Gemengde mediterrane groenten	180	6-10	Alles in gelijke stukken snijden van ongeveer 1-2 cm, in olie doen en op smaak brengen
Kippenborst	180	15-20	
Kippenboutjes	180	25-30	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen

Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Kippenvleugels	180	23-28	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Hamburgers	180	8-12	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstjes	180	8-12	
Varkenskarbonades	200	10-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Zalmfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Witte visfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstenbroodje	200	13-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Loempia's	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Bevroren voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	15-20	
Aardappelpartjes	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Kipnuggets	200	6-10	
Visfilets	200	10-12	
Vissticks	180	6-10	
Uienringen	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

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

---

## ZORG EN ONDERHOUD

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

### Mand en frituurplaat

1. Zodra de heteluchtfriteuse is afgekoeld, verwijdert u de mand uit de behuizing van de heteluchtfriteuse om deze schoon te maken.
  2. Veeg de binnenkant van de behuizing schoon om kruiden of resten te verwijderen, maar veeg de verwarmingselementen aan de bovenkant NIET schoon.
  3. De frituurplaat uit de mand halen.
  4. Verwijder etensresten en oliën, en veeg zowel de snijplaat als de mand af met een vochtige doek voordat u ze met de hand wast in warm tot heet zeepwater. Goed af drogen voordat u deze terugplaatst in de heteluchtfriteuse.
- De mand en frituurplaat kunnen ook in de vaatwasmachine worden gewassen.

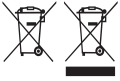
### Buitenoppervlakken

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



---

## RECYCLING



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



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

---

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

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

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

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

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

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

 Non immergere in nessun liquido.

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

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

### **SOLO PER USO DOMESTICO**

---

## **COMPONENTI**

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

## PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

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

## PREPARAZIONE

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

### Per rimuovere il cestello dall'unità principale






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

### Come regolare la posizione del piatto interno:

Il piatto può essere posizionato in posizione alta o bassa per avvicinare o allontanare gli alimenti dall'elemento riscaldante durante la cottura.











1. Vi sono dei supporti all'interno del cestello (Fig. A).
2. Per averlo in basso, posizionare il piatto sul fondo del cestello (Fig. B).
3. Per averlo in alto, posizionare il piatto sui supporti presenti all'interno del cestello (Fig. C).

## SCHERMO TATTILE DIGITALE

ICONA	DESCRIZIONE
	Accensione/Spengimento
	Funzioni preimpostate
	Utilizzato per regolare la temperatura di cottura insieme ai pulsanti ^ o v
	Utilizzato per regolare il tempo di cottura insieme ai pulsanti ^ o v
	Aumento/diminuzione
	Visualizzazione di tempo/temperatura

## FUNZIONI PREIMPOSTATE

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

Funzione		Tempo di cottura predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)	Funzione Shake
Patatine fritte		18	205	Sì
La verdura		8	195	Sì
Dolciumi		30	160	No
Pesce		10	200	No
Uova		18	120	No
Pollo		40	180	Sì
Griglia		12	205	Sì
Riscaldare		12	115	Sì
Scongelamento		15	85	Yes
Essiccazione		120	50	No

## REGOLARE IL TEMPO DI COTTURA O LA TEMPERATURA

- Una volta selezionata la modalità di cottura desiderata, toccare l'icona (⏸) e poi toccare le icone (↗) e (↘) per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
- Per regolare il tempo di cottura, toccare l'icona (🕒) e poi toccare le icone (↗) e (↘) per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

## UTILIZZO

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

### Preriscaldamento

- Impostare il tempo di cottura sui 5 minuti.
- Toccare l'icona accensione/spengimento (🔌) per iniziare il ciclo di preriscaldamento.
- Quando il tempo di cottura raggiunge lo zero, la friggitrice ad aria emette 5 bip e si spegne.

### Cottura

- Posizionare il piatto di doratura all'interno del cestello.
- Mettere il cibo desiderato nel cestello di cottura. Non riempire troppo il cestello per permettere all'aria calda di circolare tra il cibo.
- Inserire il cestello all'interno della friggitrice ad aria, assicurandosi di ascoltare uno scatto e che questo si trovi allo stesso livello della base della friggitrice ad aria. L'elettrodomestico non funzionerà se il cestello non è inserito correttamente.
- Una volta inserito correttamente il cestello, il pannello di controllo si illuminerà.
- Toccare l'icona dell'alimentazione (🔌). La friggitrice ad aria mostrerà un tempo di cottura predefinito di 15 minuti e una temperatura di 190°C.
- Selezionare la funzione preimpostata desiderata.
- Apportare eventuali modifiche al tempo di cottura o alla temperatura secondo necessità (vedi Regolazione del tempo di cottura o della temperatura).
- Toccare l'icona (🔌) per iniziare a cucinare.
- Per fermare la cottura toccare l'icona (🔌).

10. Una volta trascorso il tempo di cottura, il timer suonerà 5 volte e l'apparecchio si spegnerà.
11. Far scorrere il cestello fuori dall'unità principale e controllare che il cibo sia cotto.
12. Posizionare il cestello su un tappetino isolante.

#### Note

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

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

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

#### Note

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

### TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

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

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patatine fritte	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate dolci	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Patate in camicia	180	30-40	Per un tocco croccante, spennellare con olio
Patate arrostiti	180	25-35	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe, rosmarino tritato (opzionale) e olio
Misto di verdure mediterranee	180	6-10	Tagliare le verdure in dimensioni simili, circa 1-2 cm per pezzo, aggiungere olio e condire
Petto di pollo	180	15-20	
Cosce di pollo	180	25-30	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Ali di pollo	180	23-28	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Hamburger	180	8-12	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Salsicce	180	8-12	
Costoletta di maiale	200	10-15	Spennellare con olio, condire



<b>Alimento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Significato</b>
Filetto di salmone	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Filetto di pesce bianco	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Rotolo di salsiccia	200	13-15	Spennellare con olio, condire
Involtino primavera	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
<b>Alimenti surgelati</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Significato</b>
Patatine fritte	200	15-20	
Spicchi di patate	200	15-20	
Patatine fritte	200	12-20	
Crocchette di pollo	200	6-10	
Filetti di pesce	200	10-12	
Bastoncini di pesce	180	6-10	
Anelli di cipolla	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

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

## CURA E MANUTENZIONE

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

### Cestello e piatto di doratura

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

### Superfici esterne

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

## RICICLO



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

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

---

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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

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

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

 Las superficies del aparato estarán calientes.

 No sumerja el aparato en ningún líquido.

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

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

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

---

### PIEZAS

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

---

### ANTES DEL PRIMER USO

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



## PREPARACIÓN

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

### Para extraer la cesta del cuerpo de la freidora







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

### Cómo ajustar la bandeja de freír:

La bandeja de freír puede colocarse en dos posiciones, una más alta y otra más baja, para acercar más o menos los alimentos a la resistencia.



1. Dentro del recipiente hay puntos de apoyo (fig. A).
2. Si desea la posición baja, coloque la bandeja en la parte inferior del recipiente (fig. B).
3. Si desea la posición alta, sujete la bandeja con los puntos de apoyo superiores (fig. C).

## PANTALLA DIGITAL TÁCTIL









ICONO	DESCRIPCIÓN
	Encendido / Apagado
	Funciones preprogramadas
	Ajuste de la temperatura de cocción junto con los botones $\wedge$ y $\vee$
	Ajuste del tiempo de cocción junto con los botones $\wedge$ y $\vee$
	Aumentar / Disminuir
	Indicador de tiempo / temperatura

## FUNCIONES PREPROGRAMADAS

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

Function		Tiempo de cocción preestablecido (minutos)	Temperatura de cocción preestablecida (°C)	Luz de agitar
Patatas fritas		18	205	Sí
Vegetables		8	195	Sí



Function		Tiempo de cocción preestablecido (minutos)	Temperatura de cocción preestablecida (°C)	Luz de agitar
Repostería		30	160	No
Pescado		10	200	No
Huevos		18	120	No
Pollo		40	180	Sí
Parrilla		12	205	Sí
Recalentar		12	115	Sí
Descongelar		15	85	Sí
Deshidratar		120	50	No

## AJUSTE DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

- Una vez seleccionado el modo de cocción, pulse el icono (⏸), seguido de los iconos (↗) y (↘) para aumentar o disminuir la temperatura.
- Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el icono (🕒), seguido de los iconos (↗) y (↘) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

## USO

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

### Pre calentamiento

- Programa el tiempo de cocción a 5 minutos.
- Pulse el icono (⏻) de encendido / apagado para iniciar el ciclo de pre calentamiento.
- Una vez se complete el tiempo de cocción, la freidora emitirá 5 pitidos y se apagará.

### Cocción

- Coloque el plato de fritura dentro de la cesta.
- Coloque los alimentos dentro de la cesta de cocción. No llene demasiado la cesta; deje espacio suficiente para que el aire caliente pueda circular entre las porciones de alimentos.
- Vuelva a introducir la cesta en el cuerpo de la freidora, asegurándose de que queda encajada en su sitio y nivelada en el interior del cuerpo de la freidora. El aparato no funcionará si la cesta no está correctamente colocada.
- Cuando el recipiente se introduce correctamente se ilumina el panel de control.
- Pulse el icono de encendido (⏻). La freidora mostrará por defecto un tiempo de cocción de 15 minutos y una temperatura de 190 °C.
- Seleccione la función preprogramada deseada.
- Realice los ajustes necesarios en el tiempo o la temperatura de cocción (consulte Ajuste del tiempo y la temperatura de cocción)
- Pulse el icono de encendido (⏻) para que se inicie la cocción.
- Pulse el icono de encendido / apagado (⏻) para detener el proceso de cocción.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, el temporizador emitirá 5 pitidos y el aparato se apagará.
- Deslice la cesta hasta separarla del cuerpo de la freidora y compruebe que los alimentos están en su punto de cocción.
- Coloque la cesta sobre un salvamanteles resistente al calor.

## Notas

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

## Luz de agitar

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

## Nota

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

---

## TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de patata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de batata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Patatas asadas con piel	180	30-40	Pincelar la piel de la patata con aceite para que quede crujiente
Patatas asadas	180	25-35	Lavar, secar y mezclar con sal, pimienta, romero molido (opcional) y aceite
Verduras asadas al estilo mediterráneo	180	6-10	Cortar todos los ingredientes en trozos de igual tamaño (1-2 cm aproximadamente), añadir aceite y sazonar
Pechugas de pollo	180	15-20	
Muslos de pollo	180	25-30	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Alitas de pollo	180	23-28	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Hamburguesas	180	8-12	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Salchichas	180	8-12	
Chuletas de cerdo	200	10-15	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de salmón	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de pescado blanco	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Rollitos de salchicha	200	13-15	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de primavera	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	15-20	
Gajos de patata	200	15-20	
Patatas fritas	200	12-20	
Nuggets de pollo	200	6-10	
Filetes de pescado	200	10-12	
Varitas de pescado	180	6-10	
Aros de cebolla	180	10-15	
Langostinos	180	10-15	



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

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

### Cesta y plato de fritura

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

### Superficies externas

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

## RECICLAJE



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

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

---

## **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**


Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

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

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

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

 As superfícies do aparelho aquecerão.

 Não mergulhar em nenhum tipo de líquido.

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

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

## **APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

---

### **COMPONENTES**

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

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

## PREPARAÇÃO

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

### Para remover o cesto do corpo







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

### Para ajustar o prato tostador:

O prato tostador pode ser ajustado a uma posição alta ou baixa para aproximar ou afastar os alimentos da resistência durante a cozedura.

1. Existem suportes no interior do cesto (fig. A).
2. Para a posição baixa, coloque o prato tostador no fundo do cesto (fig. B).
3. Para a posição alta, coloque o prato tostador sobre os suportes no interior do cesto (fig. C).











## ECRÃ TÁTIL DIGITAL

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



## FUNÇÕES PREDEFINIDAS

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

Função		Tempo de cozedura predefinido (min)	Temperatura predefinida (°C)	Lembrete para agitar
Batatas fritas		18	205	Sim
Vegetais		8	195	Sim
Cozer		30	160	No
Peixe		10	200	Não
Ovos		18	120	Não
Frango		40	180	Sim
Grade		12	205	Sim
Reaquecer		12	115	Sim
Descongelar		15	85	Sim
Desidratar		120	50	Não

## AJUSTAR O TEMPO OU TEMPERATURA DE COZEDURA

1. Depois de ter selecionado o modo de cozedura pretendido, toque no ícone (⏸) e, em seguida, nos ícones (↖) e (↘) para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura, conforme pretendido.
2. Para ajustar o tempo de cozedura, toque no ícone (⌚) e, em seguida, nos ícones (↖) e (↘) para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, conforme pretendido.

## UTILIZAÇÃO

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

### Preaquecimento

1. Defina o tempo de cozedura para 5 minutos.
2. Toque no ícone Ligar/Desligar (⏻) para iniciar o ciclo de preaquecimento.
3. Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a fritadeira a ar quente emite 5 sinais sonoros e desliga-se.

### Cozinhar

1. Coloque o prato tostador dentro do cesto.
2. Coloque os alimentos pretendidos no cesto de cozedura. Não encha demasiado o cesto a fim de deixar espaço para o ar quente circular entre os alimentos.
3. Deslize o cesto novamente para dentro do corpo da fritadeira a ar quente, certificando-se de que este encaixa no lugar e fica nivelado no interior do corpo da sua fritadeira. A fritadeira a ar quente não funciona se o cesto não estiver devidamente introduzido.
4. Uma vez que o cesto tenha sido corretamente introduzido, o painel de controlo acende-se.
5. Toque no ícone de energia (⏻). A fritadeira a ar quente mostra um tempo de cozedura predefinido de 15 minutos e uma temperatura predefinida de 190 °C.
6. Selecione a função predefinida desejada.

7. Realize eventuais ajustes ao tempo ou temperatura de cozedura, conforme necessário (ver Ajustar o tempo ou temperatura de cozedura).
8. Toque no ícone (⏸) para começar a cozinhar.
9. Para interromper a cozedura em qualquer altura, toque no ícone (⏹).
10. Uma vez decorrido o tempo de cozedura, o temporizador emite 5 sinais sonoros e a unidade desliga-se.
11. Deslize o cesto para fora do corpo e verifique se os alimentos estão cozinhados.
12. Coloque o cesto sobre um tapete com isolamento.

#### Notas

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

#### Lembrete para agitar

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

#### Anotação

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

---

## TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

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

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata-doce	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Batata recheada assada	180	30-40	Para obter uma batata estaladiça, pincele com óleo
Batatas assadas	180	25-35	Lave, seque, acrescente sal, pimenta, alecrim esmagado (opcional) e óleo
Mistura de legumes mediterrânicos	180	6-10	Corte pedaços de tamanho semelhante com aproximadamente 1-2 cm, acrescente óleo e tempere
Peito de frango	180	15-20	
Coxas de frango	180	25-30	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Asas de frango	180	23-28	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Hambúrgueres	180	8-12	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Salsichas	180	8-12	
Costeleta de porco	200	10-15	Pincele com óleo, tempere
Filete de salmão	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Filete de peixe branco	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Folhado de salsicha	200	13-15	Pincele com óleo, tempere
Crepe chinês	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	15-20	
Gomos de batata	200	15-20	
Batatas fritas em palitos	200	12-20	
Nuggets de frango	200	6-10	
Filetes de peixe	200	10-12	
Barrinhas de peixe	180	6-10	
Aros de cebola	180	10-15	
Lagostins	180	10-15	

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

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO

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

### Cesto e prato tostador

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

### Superfícies exteriores

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

## RECICLAGEM



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



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

---

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

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

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

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

 Må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

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

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

## KUN TIL PRIVAT BRUG

---

## DELE

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

---

## FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

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

---

## FORBEREDELSE

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



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

### For at tage kurven ud af hoveddelen

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

### Sådan justeres stegepladen

Stegepladen kan justeres til en høj eller lav position for at bringe maden tættere på eller længere væk til elementet under tilberedning.





1. Der er understøtninger inde i kurven (fig. A).
2. Til den lave position placeres stegepladen i bunden af kurven (fig. B).
3. Til den høje position skal du placere stegepladen på understøtningerne inde i kurven (fig. C).







## DIGITAL TOUCHSKÆRM

IKON	BESKRIVELSE
	Tænd/sluk
	Forudindstillede funktioner
	Bruges til at tilpasse tilberedningstemperaturen sammen med knapperne  og  .
	Bruges til at tilpasse tilberedningstiden sammen med knapperne  og  .
	Øge/reducere
	Tid-/temperaturdisplay

## FORUDINDSTILLEDE FUNKTIONER

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

Funktion		Standard tilberedningstid (minutter)	Standard temperatur (°C)	Rystepåmindelse
Pomfritter		18	205	Ja
Grøntsager		8	195	Ja
Ovnret		30	160	Nej
Fisk		10	200	Nej

Funktion		Standard tilberedningstid (minutter)	Standard temperatur (°C)	Rystepåmindelse
Æg		18	120	Nej
Kylling		40	180	Ja
Grill		12	205	Ja
Genopvarm		12	115	Ja
Optøning		15	85	Ja
Dehydrer		120	50	Nej

## JUSTER TILBEREDNINGSTIDEN ELLER -TEMPERATUREN

1. Når du har valgt den ønskede tilberedningstilstand, trykker du på ikonet (⏸) og dernæst på ikonerne (↗) og (↘) for eventuelt at øge eller reducere tilberedningstemperaturen.
2. For at tilpasse tilberedningstiden trykker du på ikonet (⌚) og dernæst på ikonerne (↗) og (↘) for eventuelt at øge eller reducere tilberedningstiden.

## BRUG

- Din airfryer bruger varm luft og stålingsvarme.

### Forvarmning

1. Indstil tilberedningstiden på 5 minutter.
2. Tryk på ikonet for tænd/sluk (⏻) for at starte forvarmningscyklussen.
3. Når tilberedningstiden er på nul, bipper airfryeren 5 gange og slukker.

### Tilberedning

1. Placer pladen til sprødstegning i kurven.
2. Læs maden ned i stegekurven. Fyld ikke kurven for meget. Der skal være plads til, at den varme luft kan cirkulere mellem madstykkerne.
3. Skub kurven ind i airfryerens hoveddel, så du er sikker på, at den klikker på plads og sidder lige inden i airfryerens hoveddel. Airfryeren virker kun, hvis kurven er korrekt indsat.
4. Når kurven er sat korrekt i, vil kontrolpanelet være oplyst.
5. Tryk på (⏻) strømikonet. Din airfryer viser en standardtilberedningstid på 15 minutter og en standardtemperatur på 190°C.
6. Vælg den ønskede forudindstillede funktion.
7. Foretag eventuelle justeringer af tilberedningstiden eller temperaturen efter behov (se Justering af tilberedningstiden eller temperaturen).
8. Tryk på ikonet (⏻) for at starte madlavningen.
9. Du kan stoppe tilberedningen når som helst ved at trykke på (⏻) ikonet.
10. Når tilberedningstiden er gået, bipper timeren 5 gange, og enheden slukker.
11. Træk kurven ud fra hoveddelen, og tjek, at manden er gennemstegt.
12. Stil kurven på en bordskåner.

### Bemærk

- Til at tage maden op af kurven, anbefaler vi, at du bruger en tang. Vi fraråder, at man vender kurven på hovedet eller tipper den, da der vil dryppe olierester ud.
- FORSIGTIG: Brandvarm olie fra ingredienserne kan samle sig i bunden af kurven. Vær forsigtig, når du fjerner pladen til sprødstegning fra kurven.



- Tak enheden stik ud af stikkontakten, når al tilberedning er færdig.
- Airfryeren slukker af sig selv, når du tager kurven ud.
- Airfryeren tænder igen, når du sætter kurven ind i hoveddelen, og den vil automatisk fortsætte tilberedningscyklussen, hvor den blev afbrudt.

### Rystepåmindelse

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

### Note

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

---

## TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESikkerhed

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

Friske fødevarer	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Sød kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Bagt kartoffel	180	30-40	Pensles med olie for at få en sprød skorpe
Stegte kartofler	180	25-35	Skylles, tørres, vendes i salt, peber, knus rosmarin (kan udelades) og olie
Blandede middelhavsgrøntsager	180	6-10	Skåret i mindre stykker på ca. 1-2 cm, vendes i olie og krydres
Kyllingebryst	180	15-20	
Kyllingelår	180	25-30	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Kyllingevinger	180	23-28	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Burger	180	8-12	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Pølser	180	8-12	
Svinekotelet	200	10-15	Pensles med olie, krydres
Laksefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Hvid fiskefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Pølsehorn	200	13-15	Pensles med olie, krydres
Forårsrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	

Frosne fødevarer	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	
Kartoffelbåde	200	15-20	
Pomfritter	200	12-20	
Kyllingenuggets	200	6-10	
Fiskefilet	200	10-12	
Fiskepinde	180	6-10	
Løgringe	180	10-15	
Jomfruummer	180	10-15	

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

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

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

### Kurv og plade til sprødstegning

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

### Udvendige flader

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

## GENBRUG



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



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

---

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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

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

 Apparatens utsida blir varm.

 Sänk inte ned i någon vätska.

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

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

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

---

### DELAR

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

---

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

## FÖRBEREDELSE

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

### Ta ut korgen ur apparaten

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

### För att justera crisping-skivan:

Crisping-skivans position går att justera uppåt och nedåt, beroende på hur nära kontakt med värmeelementet man önskar under tillagningen.

1. Det finns fästen inuti korgen (Fig. A).
2. För den lägre positionen, placera crisping-skivan på botten av korgen (Fig. B)
3. För den högre positionen, placera crisping-skivan på fästet i korgen (Fig. C)











## DIGITAL PEKSKÄRM

IKON	BESKRIVNING
	På/av
	Förinställda funktioner
	Används för att justera tillagningstemperaturen tillsammans med $\wedge$ eller $\vee$ knapparna.
	Används för att justera tillagningstiden tillsammans med $\wedge$ eller $\vee$ knapparna.
	Öka/minska
	Tids-/temperaturdisplay

## FÖRINSTÄLLDA FUNKTIONER

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

Funktion		Förinställd tillagningstid (min)	Förinställd temperatur (°C)	Påminnelse att skaka
Pommes frites		18	205	Ja
Grönsaker		8	195	Ja

Funktion		Förinställd tillagningstid (min)	Förinställd temperatur (°C)	Påminnelse att skaka
Baka		30	160	Nej
Fisk		10	200	Nej
Ägg		18	120	Nej
Kyckling		40	180	Ja
Grill		12	205	Ja
Värm upp igen		12	115	Ja
Avfrostning		15	85	Ja
Torka		120	50	Nej

## JUSTERA TILLAGNINGSTIDEN ELLER TEMPERATUREN.

- När du har valt önskat tillagningsläge, tryck på (⏸)-ikonen och tryck sedan på (↶) och (↷)-ikonerna för att öka eller minska tillagningstemperaturen enligt önskemål.
- För att justera tillagningstiden trycker man på (⌚) ikonen, sedan klickar man på (↶) och (↷)-ikonerna för att öka eller minska tillagningstiden enligt önskemål.

## ANVÄNDNING

- Luftfritösen använder het luft och strålningvärme för matlagning.

### Förvärmning

- Ställ in tillagningstiden på 5 minuter.
- Tryck på på/av-ikonen (⏻) för att starta uppvärmningscykeln.
- När tillagningstiden når noll piper luftfritösen 5 gånger och stängs sedan av.

### Matlagning

- Sätt i crisping-skivan i korgen.
- Lägg de ingredienser som ska tillagas i korgen. Fyll inte korgen för mycket, lämna tillräckligt med plats så att den heta luften kan cirkulera runt ingredienserna.
- Skjut in korgen i apparaten igen och se till att den klickar på plats. Luftfritösen fungerar inte om korgen inte sitter ordentligt.
- När korgen är korrekt placerad ska kontrollpanelen börja lysa
- Tryck på (⏻) startknappen. Luftfritösen startar på en förinställd tillagningstid på 15 minuter och en temperatur på 190°C.
- Välj önskad tillagningsfunktion.
- Justera önskad tillagningstid och temperatur (Se: Göra justeringar)
- Tryck på (⏻) startknappen för att påbörja tillagningen
- Avbryt tillagningen när som helst genom att trycka på (⏻)-ikonen.
- När tillagningstiden har gått ut piper luftfritösen 5 gånger och stängs sedan av.
- Dra ut korgen ur apparaten och kontrollera att ingredienserna är färdiglagade.
- Placera korgen på ett värmetåligt underlägg.

### Anmärkningar

- För att ta ut ingredienserna ur korgen rekommenderar vi att man använder en stektång. Vi rekommenderar inte att man vänder korgen upp och ned eftersom oljerester då kan droppa ut.



- OBS: Het olja från ingredienserna kan samlas i botten av korgen. Var försiktig när du tar ut crisping-tallriken ur korgen.
- Dra ut apparatens stickpropp ur vägguttaget när ingredienserna är klara.
- Luftfritösen stängs av när man lyfter ur korgen.
- Luftfritösen aktiveras igen när man sätter tillbaka korgen i apparaten och återupptar automatiskt tillagningscykeln där den avbröts.

### Påminnelse att skaka

För att säkerställa jämn tillagning behöver vissa livsmedel skakas om under beredning. Vissa av de förinställda funktionerna har en inbyggd påminnelse om att skaka. Luftfritösen piper och **SHAKE** (skakikonen) kommer lysa när det är dags att skaka om. Tag försiktigt loss korgen och skaka den, använd en tång om innehållet behöver vändas.

### Notera

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

## TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

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

Färsk mat	Temperatur °C	Tid (min)	Anmärkningar
Chips	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Potatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Sötpotatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Bakad potatis	180	30-40	För ett krispigt skal kan man borsta med olja
Rostad potatis	180	25-35	Skölj, torka, vänd i salt, peppar, krossad rosmarin (valfritt) och olja
Blandade medelhavsgrönsaker	180	6-10	Skär i jämnstora bitar på 1-2 cm, vänd i olja och krydda
Kycklingbröst	180	15-20	
Kycklinglår	180	25-30	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Kycklingvingar	180	23-28	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Hamburgare	180	8-12	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Korv	180	8-12	
Fläskkotlett	200	10-15	Borsta med olja, krydda
Laxfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Vit fiskfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Korv i smördeg	200	13-15	Borsta med olja, krydda



Vårulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
<b>Fryst mat</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Anmärkningar</b>
Chips	200	15-20	
Potatisklyftor	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

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

---

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

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

### Korg och crisping-tallrik

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

### Yttertor

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

---

## ÅTERVINNING



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

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

---

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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

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

 Apparatets overflater vil bli varme.

 Må ikke senkes ned i væske.

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

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

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

---

### DELER

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

---

### FØR DU BRUKER MASKINEN

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

---

### TILBEREDNING

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



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

### Slik fjerner du kurven fra hoveddelen

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

### Slik justerer du sprøplaten:

Sprøplaten kan justeres til høy eller lav posisjon for å bringe maten nærmere eller fjernere til elementet under tilberedning.







1. Det er støtter inne i kurven (fig. A).
2. For den lave posisjonen, plasser sprøplaten på bunnen av kurven (fig. B).
3. For den høye posisjonen, plasser sprøplaten på støttene inne i kurven (fig. C).





## DIGITAL BERØRINGSSKJERM

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

## FORHÅNDSINNSTILTE FUNKSJONER

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

Funksjon		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Ristepåminnelse
Pommes frites		18	205	Ja
Grønnsaker		8	195	Ja
Bake		30	160	Nei
Fisk		10	200	Nei
Egg		18	120	Nei
Kylling		40	180	Ja

Funksjon		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Ristepåminnelse
Grille		12	205	Ja
Varm opp igjen		12	115	Ja
Tine		15	85	Ja
Dehydrer		120	50	Nei

## JUSTERE KOKETIDEN ELLER TEMPERATUREN

- Når du har valgt ønsket kokemodus, berører du (⏸)-ikonet og deretter (↗)- og (↘)-ikonet for å øke eller redusere koketemperaturen etter behov.
- For å justere koketiden, berører du (⌚)-ikonet og deretter (↗)- og (↘)-ikonet for å øke eller redusere koketiden etter behov.

## BRUK

- Luftstekingsapparatet bruker varm luft til kokingen.

### Forvarming

- Sett koketiden på 5 minutter.
- Berør på/av-ikonet (⏻) for å starte forvarmingen.
- Når koketiden når null, vil apparatet pipe 5 ganger og slå seg av.

### Koking

- Plasser stekeplaten til sprøsteking inni kurven.
- Legg maten i kurven. Ikke fyll kurven for mye, men la det være plass til den varme luften som skal sirkulere mellom matvarene.
- Skyv kurven tilbake i hoveddelen på apparatet samtidig som du sjekker at den klikker på plass og er riktig plassert inni apparatet. Luftstekingsapparatet fungerer ikke hvis ikke kurven er satt inn på riktig måte.
- Når kurven er satt inn riktig, vil kontrollpanelet lyse.
- Trykk på strømikonet (⏻). Airfryeren vil vise en standard koketid på 15 minutter og en standard temperatur på 190°C.
- Velg ønsket forhåndsinnstilt funksjon.
- Gjør eventuelle justeringer av tilberedningstiden eller temperaturen etter behov (se Justere tilberedningstiden eller temperaturen).
- Trykk på (⏻)-ikonet for å starte matlagingen.
- Berør (⏻)-ikonet for å stoppe kokingen når som helst.
- Når koketiden har gått ut, vil timeren pipe 5 ganger og enheten vil slå seg av.
- Skyv kurven ut av hoveddelen og sjekk at maten er kokt.
- Sett kurven på en isolert matte.

### Merk

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



## Ristepåminnelse

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

## Merk

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

---

## STEKETID OG MATSIKKERHET

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

Mat fersk	Temperatur °C	Tid (min)	Kommentarer
Chips	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Potetbåter	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Søtpotetbåter	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Ovnsbakt potet	180	30-40	For sprø skorpe pensler du med olje
Stekte poteter	180	25-35	Skyll, tørk, tilsett salt, pepper knust rosmarin (valgfritt) og olje
Grønnsakblanding fra Middelhavet	180	6-10	Alt skjæres i liknende stykker på ca 1–2 cm, tilsett olje og krydder
Kyllingbryst	180	15-20	
Kyllinglår	180	25-30	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Kyllingvinger	180	23-28	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Burgere	180	8-12	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Pølser	180	8-12	
Svinekoteletter	200	10-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Laksefilet	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Filet av hvit fisk	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Pølserull	200	13-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Vårrull	200	8-10	
Muffins	180	15-18	

Frossen mat	Temperatur °C	Tid (min)	Remarks
Chips	200	15-20	
Potetbåter	200	15-20	
Pommes frites	200	12-20	
Kyllingnuggets	200	6-10	
Fiskefileter	200	10-12	
Fiskepinner	180	6-10	
Løkringer	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

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

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

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

### Kurv og stekeplate til sprøsteking

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

### Ytre overflater

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



## RESIRKULERING



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

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

---


## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

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

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

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

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

 Älä ylipota mihinkään nesteeseen.

Jos johto on vaurioitunut, palauta laite vaarojen välttämiseksi.

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

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

---

## OSAT

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

---

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

---

## VALMISTELU

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



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

### Korin poistaminen rungosta

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

### Säätääksesi paistolevyä:

Paistolevy voidaan säätää korkealle tai matalalle, jotta ruoka voidaan tuoda kypsennyksen aikana lähemmäs tai kauemmas paisto-elementtiä.

1. Paistokorin sisällä on tuet (kuva A).
2. Kun haluat matalan tason, aseta paistolevy korin pohjalle (kuva B).
3. Kun haluat korkean tason paistoa, aseta paistolevy korin sisäpuolella olevien tukien päälle (kuva C).

## DIGITAALINEN KOSKETUSNÄYTTÖ




KUVAKE	KUVAUS
	Virtapainike
	Valmiiksi asetetut toiminnot
	Käytetään valmistuslämpötilan säätämiseen yhdessä painikkeiden $\wedge$ tai $\vee$ kanssa.
	Käytetään valmistusajan säätämiseen yhdessä painikkeiden $\wedge$ tai $\vee$ kanssa.
	Lisää/vähennä
	Ajan/lämpötilan näyttö



## VALMIIKSI ASETETUT TOIMINNOT

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

Toiminto	Oletusvalmistusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)	Ruoan ravistamisen muistutus
Ranskalaiset 	18	205	Kyllä
Vihannekset 	8	195	Kyllä
Leivonnaiset 	30	160	Ei
Kala 	10	200	Ei
Munat 	18	120	Ei
Kanaa 	40	180	Kyllä

Toiminto		Oletusvalmistusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)	Ruoan ravistamisen muistutus
Grilli		12	205	Kyllä
Kuumenna uudelleen		12	115	Kyllä
Sulatus		15	85	Kyllä
Kuivaus		120	50	Ei

## VALMISTUSAJAN TAI LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

1. Kun olet valinnut haluamasi valmistusaajan, napauta (⏸)-kuvaketta ja lisää tai vähennä valmistuslämpötilaa napauttamalla (↖) ja (↗), kuten haluat.
2. Voit säätää valmistusaikaa napauttamalla (⌚)-kuvaketta ja lisää tai vähennä valmistusaikaa napauttamalla (↖) ja (↗), kuten haluat.

## KÄYTTÖ

- Ilmafriteerauskeitin käyttää kuumaa ilmaa ja säteilylämpöä valmistukseen.

### Esilämmitys

1. Aseta valmistusajaksi 5 minuuttia.
2. Käynnistä esilämmitysjakso napauttamalla virtapainiketta (⏻).
3. Kun valmistusaika on nolla, ilmafriteerauskeitin antaa 5 äänimerkkiä ja sammuu.

### Valmistaminen

1. Aseta rapeutuslevy korin sisälle.
2. Aseta haluamasi ruoka valmistuskoriin. Älä ylitäytä koria, jätä kuumalle ilmalle tilaa kiertää ruokakappaleiden välissä.
3. Liu'uta kori takaisin ilmafriteerauskeittimen runkoon. Varmista, että se napsahtaa paikalleen ja asettuu tasaisesti ilmafriteerauskeittimen sisään. Ilmafriteerauskeitin ei toimi ennen kuin kori on asetettu kunnolla.
4. Kun kori on asetettu oikein, ohjauspaneeli syttyy.
5. Kosketa (⏻) virtakuvaketta. Air fryerin oletuksena oleva kypsennysaika on 15 minuuttia ja oletuslämpötila 190 °C.
6. Valitse haluamasi esiasennettu toiminto.
7. Tee tarvittaessa muutoksia kypsennysaikaan tai -lämpötilaan (katso Kypsennysajan tai -lämpötilan muokkaaminen).
8. Aloita kypsennys painamalla (⏻) -kuvaketta.
9. Voit lopettaa valmistamisen milloin tahansa napauttamalla (⏻).
10. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, ajastin antaa 5 äänimerkkiä ja laite sammuu.
11. Liu'uta kori irti rungosta ja tarkista, että ruoka on valmista.
12. Aseta kori eristetylle alustalle.

### Huomautukset

- Suosittelemme poistamaan ruoan korista pihdeillä. Emme suosittele kääntämään koria ylösalaisin, koska öljyjäämät valuvat ulos.
- HUOMIO: Kuumaa öljyä voi kertyä aineksista korin pohjalle. Ole varovainen, kun poistat rapeutuslevyn korista.
- Irrrota laite virrasta, kun valmistus on päättynyt.
- Ilmafriteerauskeitin kytkeytyy pois päältä, kun poistat korin.

- Ilmafriteerauskein kytkeytyy takaisin päälle, kun laitat korin takaisin runkoon, ja se jatkaa automaattisesti valmistusjaksoa siitä, mihin se jäi.

### Ravistamisen muistutus

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

### Huomio

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

## VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

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

Ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Lohkoperunat	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Bataattilohkot	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Uuniperuna	180	30-40	Voitele öljyllä, jos haluat rapean kuoren
Paistetut perunat	180	25-35	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria, murskattua rosmariinia (valinnainen) ja öljyä
Välimeren vihanneskoitus	180	6-10	Leikkaa kaikki samankokoisiksi noin 1–2 cm paloiksi, ripottele pinnalle öljyä ja mausteita
Kananrinta	180	15-20	
Kanan reisipalat	180	25-30	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Kanan siipipalat	180	23-28	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Jauhelihipihvit	180	8-12	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Makkarat	180	8-12	
Porsaankyljys	200	10-15	Voitele öljyllä, mausta
Lohifilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta
Valkoinen kalafilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta
Nakkipasteija	200	13-15	Voitele öljyllä, mausta
Kevärulla	200	8-10	
Muffinit	180	15-18	



Pakastettu ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	15-20	
Lohkoperunat	200	15-20	
Ranskalaiset perunat	200	12-20	
Kananuggetit	200	6-10	
Kalafileet	200	10-12	
Kalapuikot	180	6-10	
Sipulirenkaat	180	10-15	
Jättikatkaravut	180	10-15	

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

## HOITO JA HUOLTO

- Irrota laite virrasta.
- Jätä kaikki jäähtymään.

### Kori ja rapeutuslevy

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

### Ulkopinnat

- Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla tai sienellä. Kuivaa huolellisesti.

## KIERRÄTYS



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

## Мультипечь

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

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

 Поверхности прибора нагреваются.

 Не погружайте изделие ни в какую жидкость.

Если шнур поврежден, верните прибор во избежание опасности.

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

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### КОМПОНЕНТЫ

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

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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



## ПОДГОТОВКА

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

### Порядок извлечения корзины из корпуса







1. Удерживайте одной рукой верхнюю часть корпуса.
2. Другой рукой возьмитесь за ручку корзины.
3. Выдвиньте корзину из корпуса (рис. А).
4. Поместите корзину на термостойкую подставку.

### Чтобы отрегулировать поддон для хрустящей корочки:

Поддон для хрустящей корочки можно установить в высокое или низкое положение, чтобы во время приготовления продукты были ближе или дальше от нагревательного элемента.

1. Внутри корзины есть опоры (рис. А).
2. Для нижнего положения поместите поддон на дно корзины (рис. В).
3. Для верхнего положения поместите поддон на опоры внутри корзины (рис. С).

## ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

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

## ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ

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

Функция		Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)	Напоминание для встряхивания пищи
Картофель фри		18	205	Да
Овощи		8	195	Да
Запекание		30	160	Нет
Рыба		10	200	Нет
Яйца		18	120	Нет
Курица		40	180	Да
Гриль		12	205	Да
Разогреть		12	115	Да
Разморозка		15	85	Да
Дегидратирование		120	50	Нет

## НАСТРОЙКА ЗНАЧЕНИЙ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После выбора нужного режима приготовления коснитесь сначала значка (⏸), а затем значков (↶) и (↷), чтобы увеличить или уменьшить значение температуры приготовления по своему усмотрению.
- Чтобы изменить время приготовления, коснитесь сначала значка (⌚), а затем значков (↶) и (↷) для увеличения или уменьшения значения времени приготовления по своему усмотрению.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

### Предварительный нагрев

- Установите время приготовления: 5 минут.
- Коснитесь значка Вкл./выкл. (⏻), чтобы запустить цикл предварительного нагрева.
- По завершении обратного отсчета времени приготовления аэрофритюрница подаст 5 звуковых сигналов и выключится.

### Приготовление

- Вставьте пластину для придания хрустящей корочки в корзину.
- Заполните корзину пищевыми продуктами, которые хотите приготовить. Не переполняйте корзину, оставляя между кусочками продуктов пространство для циркуляции горячего воздуха.
- Задвиньте корзину обратно в корпус аэрофритюрницы так, чтобы она полностью зафиксировалась на месте со щелчком. Аэрофритюрница не будет работать, если корзина вставлена неправильно.
- Как только корзина будет правильно вставлена, панель управления загорится.
- Коснитесь значка питания (⏻). Ваша аэрофритюрница покажет время приготовления по умолчанию 15 минут и температуру по умолчанию 190°C.
- Выберите нужную предустановленную функцию.

7. При необходимости отрегулируйте время или температуру приготовления (см. раздел «Регулировка времени или температуры приготовления»).
8. Коснитесь значка (⏸), чтобы начать приготовление.
9. Приготовление пищи можно остановить в любой момент, коснувшись значка (⏸).
10. По истечении времени приготовления таймер подаст 5 звуковых сигналов, после чего устройство выключится.
11. Выдвиньте корзину из корпуса и проверьте, приготовлены ли продукты.
12. Поместите корзину на теплоизолированную подставку.

#### Примечания

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

#### Напоминание для встряхивания пищи

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

#### Примечание

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

---

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

Свежие продукты	Температура °C	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Ломтики картофеля	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Дольки батата	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Картофель, запеченный в коже	180	30-40	Смажьте маслом для получения хрустящей корочки
Жареный картофель	180	25-35	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце, молотом розмарине (необязательно) и масле



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

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

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

### Корзина и пластина для придания хрустящей корочки

1. После того как аэрофритюрница остынет, извлеките корзину из корпуса для последующей очистки.
2. Вытрите внутреннюю поверхность корпуса, чтобы удалить крошки или другие остатки продуктов. ЗАПРЕЩЕНО протирать верхние нагревательные элементы.
3. Извлеките пластину для придания хрустящей корочки из корзины.



4. Удалите остатки продуктов и масла. Вытрите пластину для придания хрустящей корочки и корзину влажной тканью, после чего вымойте их вручную в теплой или горячей мыльной воде. Прежде чем устанавливать компоненты обратно в корпус аэрофритюрницы, тщательно высушите их.
- Корзину и пластину для придания хрустящей корочки также можно мыть в посудомоечной машине.

#### **Внешние поверхности**

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

---

### **ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА**



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

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

---

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

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

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

 Povrch přístroje během provozu může být horký.

 Neponořujte do vody či jiné kapaliny.

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

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

### JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

---

## SOUČÁSTI

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

---

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

---

## PŘÍPRAVA

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



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

### Vyjmutí koše z těla.


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

### Nastavení plotýnky:

Plotýnku lze nastavit do vysoké nebo nízké polohy pro přiblížení nebo oddálení jídla k varnému prvku během přípravy.







1. Uvnitř koše jsou umístěny podpěry (obr. A).
2. Pro nízkou polohu umístěte plotýnku na dno koše (obr. B).
3. Pro vysokou polohu umístěte plotýnku na podpěry uvnitř koše (obr. B).





## DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ DISPLEJ

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

## PŘEDNASTAVENÉ FUNKCE

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

Funkce		Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota (°C)	Připomenutí protřepání
Hranolky		18	205	Ano
Zelenina		8	195	Anos
Pečení		30	160	Ne
Ryby		10	200	Ne
Vejce		18	120	Ne
Kuře		40	180	Ano

Funkce		Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota (°C)	Připomenutí protřepání
Gril		12	205	Ano
Znovu zahřejte		12	115	Ano
Rozmrazení		15	85	Ano
Sušení		120	50	Ne

## ÚPRAVA DOBY VAŘENÍ NEBO TEPLoty

- Po výběru požadovaného režimu vaření klepněte na ikonu (⏸) a poté klepnutím na ikony (↶) a (↷) podle potřeby zvýšte nebo snižte teplotu vaření.
- Chcete-li upravit dobu vaření, klepněte na ikonu (⌚) a poté klepnutím na ikony (↶) a (↷) podle potřeby zvýšte nebo snižte dobu vaření.

## POUŽÍVÁNÍ

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

### Přehřívání

- Nastavte dobu vaření na 5 minut.
- Klepnutím na ikonu zapnutí/vypnutí (⏻) spustíte cyklus přehřívání.
- Jakmile doba vaření dosáhne nuly, fritéza 5krát pípne a vypne se.

### Vaření

- Vložte plotýnku do koše.
- Vložte do varného koše požadované potraviny. Koš nepřepĺnujte, aby zůstal prostor pro cirkulaci horkého vzduchu mezi kousky jídla.
- Koš vložte zpět do těla fritézy a ujistěte se, že zacvakl na místo a že v těle fritézy sedí rovně. Fritéza nebude fungovat, dokud nebude koš správně vložen.
- Po správném vložení koše se rozsvítí ovládací panel.
- Klepnete na ikonu (⏻) napájení. Fritéza zobrazí výchozí dobu přípravy 15 minut a výchozí teplotu 190 °C.
- Vyberte požadovanou přednastavenou funkci.
- Podle potřeby upravte dobu nebo teplotu vaření (viz Úprava doby nebo teploty vaření).
- Klepnutím na ikonu (⏻) zahájíte vaření.
- Klepnutím na ikonu (⏻) je možné vaření kdykoli zastavit.
- Po uplynutí doby vaření časovač 5krát zapípá a přístroj se vypne.
- Vysuňte koš z těla fritézy a zkontrolujte, zda je jídlo již uvařené.
- Umístěte koš na izolovanou podložku.

### Poznámky

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



## Připomenutí protřepání

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

### Poznámka

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

---

## ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

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

Potraviny (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Hranolky	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Batátové americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Pečené brambory ve slupce (Jacket potatoes)	180	30-40	Potřete olejem, aby byla slupka křupavá.
Pečené brambory	180	25-35	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem, rozdrceným rozmarýnem (není nutné) a olejem.
Směs středomořské zeleniny	180	6-10	Vše nakrájejte na podobně velké, přibližně 1–2 cm kousky, promíchejte s olejem a dochuťte.
Kuřecí prsa	180	15-20	
Kuřecí stehna	180	25-30	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Kuřecí křídla	180	23-28	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Burgery	180	8-12	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Klobásy	180	8-12	
Vepřová kotleta	200	10-15	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z lososa	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z bělomasých ryb	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Párky v listovém těstu	200	13-15	Potřete olejem a dochuťte.
Jarní závitky	200	8-10	

Muffiny	180	15-18	
<b>Potraviny (mražené)</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Čas (minuty)</b>	<b>Připomínky</b>
Hranolky	200	15-20	
Americké brambory	200	15-20	
Tenké hranolky	200	12-20	
Kuřecí nugetky	200	6-10	
Rybí filety	200	10-12	
Rybí prsty	180	6-10	
Cibulové kroužky	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

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

## PÉČE A ÚDRŽBA

- Vypojte spotřebič ze zásuvky.
- Nechte vše vychladnout.

### Koš a plotýnka pro přípravu křupavých pokrmů

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

### Vnější povrchy

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

## RECYKLACE



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



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

---

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia vrátane:

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

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

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

 Povrch spotrebiča bude horúci.

 Neponárajte do žiadnej tekutiny.

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

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

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

---

### DIELY

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

---

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

---

### PRÍPRAVA

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



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

### Wybratie košíka z hlavnej časti







1. Pridržiňte vrch hlavnej časti.
2. Druhou rukou chyťte rukoväť košíka.
3. Vysuňte košík z hlavnej časti (obr. A).
4. Košík položte na teplotzdornú podložku.

### Nastavenie platničky:

Platničku možno nastaviť do vysokej alebo nízkej polohy na priblíženie alebo oddialenie jedla k varnému prvku počas prípravy.

1. Vnútri koša sú umiestnené podpery (obr. A).
2. Pre nízku polohu umiestnite platničku na dno koša (obr. B).
3. Pre vysokú polohu umiestnite platničku na podpery vnútri koša (obr. B).





## DIGITÁLNA DOTYKOVÁ OBRAZOVKA







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



## PREDNASTAVENÉ FUNKCIE

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

Funkcia		Predvolené trvanie tepelnej prípravy (minúty)	Predvolená teplota (° C)	Pripomenutie pretrasenia
Hranolčky		18	205	Áno
Zelenina		8	195	Áno
Pečenie		30	160	Nie
Ryby		10	200	Nie

Funkcia		Predvolené trvanie tepelnej prípravy (minúty)	Predvolená teplota (° C)	Pripomenutie pretrásenia
Vajcia		18	120	Nie
Kurča		40	180	Áno
Gril		12	205	Áno
Zohrejte		12	115	Áno
Rozmrázanie		15	85	Áno
Sušenie		120	50	Nie

## VÝBER MANUÁLNEHO REŽIMU TEPELNEJ PRÍPRAVY

1. Ťukajte na ikonu (☹), až kým nebude svietiť žiadny z automatických režimov tepelnej prípravy.

### Úprava času alebo teploty tepelnej prípravy

1. Po výbere požadovaného režimu tepelnej prípravy ťuknite na ikonu (⏸) a potom na ikony (↗) a (↘) na požadované zvýšenie alebo zníženie teploty tepelnej prípravy.
2. Ak chcete upraviť čas tepelnej prípravy, ťuknite na ikonu (⌚) a potom na ikony (↗) a (F) na požadované predĺženie alebo skrátenie trvania tepelnej prípravy.

## POUŽÍVANIE

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

### Predhrievanie

1. Nastavte trvanie tepelnej prípravy na 5 minút.
2. Ťuknutím na ikonu zapnutia/vypnutia (⏻) spustíte cyklus predhrievania.
3. Keď trvanie tepelnej prípravy dosiahne nulu, teplovzdušná fritéza 5-krát pípne a vypne sa.

### Tepelná príprava

1. Zapekáč tanier vložte do košíka.
2. Do košíka na tepelnú prípravu vložte požadované jedlo. Košík nadmerne neplňte a ponechajte dost miesta na cirkuláciu horúceho vzduchu medzi kúskami jedla.
3. Košík zasunite do hlavnej časti teplovzdušnej fritézy; musí v správnej polohe kliknúť a musí byť zarovno s hlavnou časťou teplovzdušnej fritézy. Teplovzdušná fritéza nebude s nesprávne vloženým košíkom fungovať.
4. Po správnom vložení koša sa rozsvieti ovládací panel.
5. Klepnite na ikonu napájania (⏻). Fritéza zobrazí východiskový čas prípravy 15 minút a východiskovú teplotu 190 °C.
6. Vyberte požadovanú prednastavenú funkciu.
7. Podľa potreby upravte čas alebo teplotu varenia (viď Úprava času alebo teploty varenia).
8. Klepnutím na ikonu (⏻) začnete varenie.
9. Tepelnú prípravu môžete kedykoľvek zastaviť ťuknutím na ikonu (⏻).
10. Po uplynutí času tepelnej prípravy časovač 5-krát pípne a jednotka sa vypne.
11. Vysuňte košík z hlavnej časti a skontrolujte, či je jedlo hotové.
12. Košík položte na izolovanú podložku.

### Poznámky

- Na vyberanie jedla z košíka odporúčame používať kliešte. Neodporúčame prevracat' košík hore dnom, pretože by z neho vytekali zvyšky oleja.

- UPOZORNENIE: Na dne košíka sa môže zhromažďovať horúci olej zo surovín. Pri vyberaní zapekacieho taniera z košíka buďte opatrní.
- Po dokončení tepelnej prípravy odpojte spotrebič zo siete.
- Teplovzdušná fritéza sa pri vybratí košíka vypne.
- Teplovzdušná fritéza sa po vložení košíka do hlavnej časti opäť zapne a bude automaticky pokračovať v cykle tepelnej prípravy od momentu, kedy došlo k zastaveniu.

### Pripomenutie pretrasenia

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

### Poznámka

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

## ČASY PRÍPRAVY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

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

Jedlo (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Sladké americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Zemiaky v šupke	180	30–40	Na dosiahnutie chrumkavej šupky potrite olejom.
Pečené zemiaky	180	25–35	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením, posypte drveným rozmarínom (voliteľné) a potrite olejom.
Stredomorská zeleninová zmes	180	6–10	Nakrájajte na rovnaké kúsky veľkosti asi 1 až 2 cm, pokvapkajte olejom a okoreňte.
Kuracie prsia	180	15–20	
Kuracie stehná	180	25–30	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Kuracie krídla	180	23–28	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Hamburgery	180	8–12	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Údeniny	180	8–12	
Bravčová kotleta	200	10–15	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z lososa	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.



Jedlo (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minúty)	Poznámky
Fileta z ryby s bielym mäsom	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.
Párok v lístkovom ceste	200	13–15	Potrite olejom a okoreňte.
Jarná rolka	200	8–10	
Mafiny	180	15–18	
Jedlo (mrazené)	Teplota °C	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčky	200	15–20	
Americké zemiaky	200	15–20	
Zemiakové hranolčky	200	12–20	
Kuracie nugety	200	6–10	
Rybie filety	200	10–12	
Rybie prsty	180	6–10	
Cibuľové krúžky	180	10–15	
Krevety	180	10–15	

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

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič zo siete.
- Všetko nechajte vychladnúť.

### Košík a tanier na zapekanie

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

### Vonkajšie povrchy

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

## RECYKLÁCIA



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

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

---

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

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

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

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

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

 Nie zanurzać w żadnym płynie.

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

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

### TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

---

## CZĘŚCI

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

---

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

---

## PRZYGOTOWANIE

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



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

### Aby wyjąć kosz z korpusu





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

### Aby wyregulować płytkę do zapiekania:

Płytkę do zapiekania można ustawić w wysokiej lub niskiej pozycji, aby przybliżyć lub oddalić jedzenie od elementu grzewczego podczas gotowania.




1. Wewnątrz kosza znajdują się podpory (rys. A).
2. W przypadku pozycji niskiej umieść płytkę do zapiekania na dnie kosza (rys. B).
3. W przypadku pozycji wysokiej umieść płytkę do zapiekania na wspornikach wewnątrz kosza (rys. C).








## CYFROWY EKRAŃ DOTYKOWY

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

## ZAPROGRAMOWANE FUNKCJE

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

Funkcja	Domyślny czas pieczenia (min)	Domyślna temperatura (°C)	Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy
Frytki 	18	205	Tak
Warzywa 	8	195	Tak
Pieczycwo 	30	160	Nie

Funkcja		Domyślny czas pieczenia (min)	Domyślna temperatura (°C)	Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy
Ryba		10	200	Nie
Jajka		18	120	Nie
Kurczak		40	180	Tak
Grill		12	205	Tak
Odgrzać		12	115	Tak
Odmrażanie		15	85	Yes
Suszenie		120	50	Nie

## USTAWIANIE CZASU LUB TEMPERATURY PIECZENIA

- Po wybraniu żądanego trybu pieczenia, dotknij ikony (🔊) a następnie ikon (↗) i (↘), aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę pieczenia według życzenia.
- Aby wyregulować czas pieczenia, należy dotknąć ikony (🕒), a następnie ikon (↗) i (↘) w celu zwiększenia lub zmniejszenia czasu pieczenia według życzenia.

## ZASTOSOWANIE

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

### Wstępne podgrzanie

- Ustaw czas pieczenia na 5 minut.
- Dotknij ikony włącz/wyłącz (⏻), aby rozpocząć cykl podgrzewania.
- Gdy czas pieczenia osiągnie zero, frytkownica powietrzna wyda 5-krotny sygnał dźwiękowy i wyłączy się.

### Pieczenie

- Umieść blachę do pieczenia wewnątrz kosza.
- Umieść produkt w koszu do pieczenia. Nie należy przepelniać kosza, aby pozostawić miejsce na cyrkulację gorącego powietrza pomiędzy kawałkami produktu.
- Wsuń kosz z powrotem w korpus frytkownicy powietrznej, upewniając się, że zatrzasnął się na swoim miejscu i jest równo umieszczony w korpusie frytkownicy powietrznej powietrznej. Frytkownica powietrzna nie będzie działać, jeśli kosz nie będzie prawidłowo włożony.
- Po prawidłowym włożeniu kosza, panel sterowania zostanie podświetlony.
- Dotknij ikony zasilania (⏻). Twoja frytkownica pokaże domyślny czas gotowania 15 minut i domyślną temperaturę 190°C.
- Wybierz żądaną zaprogramowaną funkcję.
- W razie potrzeby dokonać ewentualnych korekt czasu lub temperatury gotowania (patrz Regulacja czasu lub temperatury gotowania).
- Dotknij ikonę (⏻), aby rozpocząć gotowanie.
- Aby przerwać pieczenie w dowolnym momencie, należy dotknąć ikony (⏻).
- Po upływie czasu pieczenia timer wyda 5-krotny sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.
- Wysuń kosz z korpusu i sprawdź, czy jedzenie jest upieczone.
- Umieść kosz na izolowanej macie.



## Uwagi

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

## Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy

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

## Uwaga

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

---

## CZASY PRZYZRĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

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

Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	15-20	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ze słodkich ziemniaków	200	15-20	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Ziemniaki w mundurkach	180	30-40	Aby uzyskać chrupiącą skórkę, posmaruj oliwą
Pieczone ziemniaki	180	25-35	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, rozgniecionym rozmarynem (opcjonalnie) i oliwą.
Mieszane warzywa śródziemnomorskie	180	6-10	Wszystko pokrój na podobnej wielkości kawałki, ok. 1-2 cm, obtocz w oliwie i przypraw.
Pierś z kurczaka	180	15-20	
Udka z kurczaka	180	25-30	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Skrzydółka z kurczaka	180	23-28	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Burgery	180	8-12	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Kiełbaski	180	8-12	
Kotlet schabowy	200	10-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z łososia	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw



Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Filet z białej ryby	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka z kiełbasą	200	13-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka wiosenna	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Produkty (mrożone)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	15-20	
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	
Frytki	200	12-20	
Nuggetsy z kurczaka	200	6-10	
Filety rybne	200	10-12	
Paluszki rybne	180	6-10	
Krażki cebulowe	180	10-15	
Krewetki	180	10-15	

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

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

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

### Kosz i blacha do pieczenia

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

### Powierzchnie zewnętrzne

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

## RECYKLING



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



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

---

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

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

 Površine uređaja će postati vruće.

 Nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

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

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

### ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

---

## DIJELOVI

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

---

## PRIJE PRVE UPORABE

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

---

## PRIPREMA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Ostavite najmanje 50 mm prostora sa svih strana oko uređaja.
- Koristite rukavice za pećnicu (ili kuhinjsku krpu), plastične hvataljke otporne na toplinu i podlogu otpornu na toplinu ili plitki tanjur na koji ćete staviti košaru.
- Napomena: Nemojte koristiti metalne hvataljke, jer bi se njima mogla ogrebat površina. Preporučujemo uporabu samo plastičnih ili silikonom presvučenih hvataljki, otpornih na toplinu.

- Vaša friteza može biti isporučena s odvojenom ručkom od košare. Ako je potrebno, uklonite košaru i pričvrstite ručku klizeći je prema dolje u otvor dok ne sjedne na mjesto. Prije uporabe provjerite je li ručka zaključana na mjestu. Jednom postavljena ručka se ne može ukloniti.

### Skidanje košare s kućišta





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

### Podešavanje ploče za hrskanje:

Ploča za hrskanje može se podesiti u visoki ili niski položaj kako bi se hrana približila ili pomaknula grijaćem elementu tijekom kuhanja.

1. Unutar košare nalaze se nosači (slika A).
2. Za niski položaj, stavite ploču za hrskanje na dno košare (Sl. B).
3. Za visoki položaj, stavite ploču za hrskanje na nosače unutar košare (slika C).







## DIGITALNI ZASLON





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

## UNAPRIJED POSTAVLJENE FUNKCIJE

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



Funkcija		Zadano vrijeme kuhanja (u minutama)	Zadana temperatura (°C)	Podsjetnik za protresanje
Pomfrit		18	205	Da
Povrće		8	195	Da
Pecivo		30	160	Ne
Riba		10	200	Ne
Jaja		18	120	Ne
Piletina		40	180	Da

Funkcija		Zadano vrijeme kuhanja (u minutama)	Zadana temperatura (°C)	Podsjetnik za protresanje
Roštilj		12	205	Da
Ponovno zagrijte		12	115	Da
Odmrzovanje		15	85	Da
Dehidracija		120	50	Ne

## PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA ILI TEMPERATURE

1. Nakon što se odabrali željeni način pečenja, dodirnite ikonu (⏸), te dodirnite ikone (↗) i (↘) kako biste po želji povećali ili smanjili temperaturu pečenja.
2. Kako biste podesili vrijeme pečenja, dodirnite ikonu (⌚), te dodirnite ikone (↗) i (↘) kako biste po želji povećali ili smanjili vrijeme pečenja.

## UPORABA

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

### Predgrijavanje

1. Postavite vrijeme pečenja na 5 minuta.
2. Kako biste pokrenuli ciklus predgrijavanja dodirnite ikonu uključeno/isključeno (⏻).
3. Kad vrijeme pečenja dostigne nulu, friteza na vrući zrak oglasit će se zvučnim signalom 5 puta i isključit će se.

### Pečenje

1. Postavite ploču za hrskanje unutar košare.
2. Stavite željenu hranu u košaru za pečenje. Nemojte previše napuniti košaru, kako biste ostavili mjesto za kruženje vrućeg zraka između komada hrane.
3. Kliznim pokretom vratite košaru na kućište friteze na vrući zrak, uvjerite se da je sjela na mjesto uz klik i da je u ravnini s kućištem friteze na vrući zrak. Friteza na vrući zrak neće raditi ako košara nije pravilno umetnuta.
4. Nakon što je košara ispravno umetnuta, upravljačka ploča će biti osvijetljena.
5. Dodirnite ikonu napajanja (⏻). Vaša friteza će pokazati zadano vrijeme kuhanja od 15 minuta i zadanu temperaturu od 190°C.
6. Odaberite željenu unaprijed postavljenu funkciju.
7. Prema potrebi prilagodite vrijeme ili temperaturu kuhanja (pogledajte Podešavanje vremena ili temperature kuhanja).
8. Dodirnite ikonu (⏻) za početak kuhanja.
9. Za zaustavljanje pečenja u bilo kojem trenutku, dodirnite ikonu (⏻).
10. Kad se završi vrijeme pečenja, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta i jedinica će se isključiti.
11. Kliznim pokretom izvucite košaru iz kućišta i provjerite je li hrana pečena.
12. Stavite košaru na izoliranu podlogu.

### Napomene

- Za vađenje hrane iz košare, preporučujemo uporabu hvataljki. Ne preporučujemo prevrtanje košare jer će ostaci ulja kapati van.
- OPREZ: Vruće ulje iz sastojaka može se nakupiti na dnu košare. Pazite kad vadite ploču za hrskanje iz košare.

- Nakon završetka pečenja, izvucite utikač uređaja iz utičnice.
- Kad izvadite košaru, friteza na vrući zrak će se isključiti.
- Kad vratite košaru na kućište friteza na vrući zrak će se ponovno uključiti i automatski će nastaviti s ciklusom pečenja od kada je zaustavljena.

### Podsjetnik za protresanje

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

### Bilješke

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

## VRIJEME KUHANJA I SIGURNOST HRANE

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

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške slatkog krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Pečeni neoguljeni krumpiri	180	30-40	Za hrskavu koricu, premažite uljem
Pečeni krumpiri	180	25-35	Operite, osušite i ubacite sol, papar, zgnječeni ružmarin (opcija) i ulje
Miješano mediteransko povrće	180	6-10	Isijecite sve na sličnu veličinu, otprilike 1-2 cm, ubacite ulje i začinite
Pileća prsa	180	15-20	
Pileći zabaci	180	25-30	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Pileća krilca	180	23-28	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Burgeri	180	8-12	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Kobasice	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	Premažite uljem, začinite
File lososa	180	8-12	Premažite uljem, začinite
File bijele ribe	180	8-12	Premažite uljem, začinite
Kobasica u tijestu	200	13-15	Premažite uljem, začinite
Proljetna rolica	200	8-10	
Muffini	180	15-18	



Hrana (zamrznuta)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	15-20	
Kriške krumpira	200	15-20	
Pomfrit	200	12-20	
Pileći medaljoni	200	6-10	
Riblji fileti	200	10-12	
Riblji štapići	180	6-10	
Kolutovi od luka	180	10-15	
Škampi	180	10-15	

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

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

### Košara i ploča za hrskanje

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

### Vanjske površine

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

## RECIKLAŽA



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

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

---

## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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

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

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

 Površine naprave se segrejejo.

 Ne potaplajte v tekočino.

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

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

### SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

---

## DELI

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



---

## PRED PRVO UPORABO

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

## PRIPRAVA

- Napravo namestite na stabilno, izravnano, na toploto odporno površino.
- Omogočite razmik vsak 50 mm okrog celotne naprave.
- Nadenite si rokavice za pečico (ali krpo), uporabite na toploto odporne plastične prijemalke in na toploto odporno podlogo oz. krožnik, na katerega odložite košaro.
- Opomba: Ne uporabljajte kovinskih prijemalk, saj lahko tako opraskate premaz. Priporočamo uporabo samo na toploto odpornih plastičnih ali s silikonom prevlečenih prijemalk.
- Vaš cvrtnik je morda odpremljen s ročajem ločenim od košare. Po potrebi odstranite košaro in pritrdite ročaj tako, da ga potisnete navzdol v odprtino, dokler se ne zaskoči. Pred uporabo se prepričajte, da je ročaj zaklenjen. Ko je ročaj nameščen, ga ni mogoče odstraniti.

### Za odstranjevanje košare iz ohišja











1. Pridržite zgornji del ohišja.
2. Primite ročaj košare z eno roko.
3. Košaro povlecite iz ohišja (sl. A)
4. Košaro postavite na podlogo, odporno na toploto

### Namestitev pladnja za pečenje:

Pladenj za pečenje lahko namestite v visok ali nizek položaj, da hrano med kuhanjem približate ali primaknete grelnemu elementu.




1. V notranjosti košare so nosilci (slika A).
2. Za nizek položaj postavite pladenj za pečenje na dno košare (slika B).
3. Za visok položaj postavite pladenj za pečenje na nosilce znotraj košare (slika C).

## DIGITALNI ZASLON NA DOTIK








IKONA	OPIS
	Vklop/izklop
	Prednastavljene funkcije
	Uporablja se za prilagajanje temperature kuhanja v povezavi z gumboma  ali 
	Uporablja se za prilagajanje časa kuhanja v povezavi z gumboma  ali 
	Povečaj/zmanjšaj
	Prizkaz časa/temperature

## PREDNASTAVLJENE FUNKCIJE

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

Funkcija		Privzeti čas kuhanja (minute)	Privzeta temperatura (°C)	Opomnik za tresenje
Krompirček		18	205	Da
Zelenjava		8	195	Da
Pečenje		30	160	Ne



Funkcija		Privzeti čas kuhanja (minute)	Privzeta temperatura (°C)	Opomnik za tresenje
Riba		10	200	Ne
Jajca		18	120	Ne
Piščanec		40	180	Da
Žar		12	205	Da
Ponovno segrejte		12	115	Da
Odtaljevanje		15	85	Da
Dehidriranje		120	50	Ne

## PRILAGAJANJE ČASA KUHANJA ALI TEMPERATURE

1. Ko ste izbrali zelen način kuhanja, se dotaknite ikone (🔌) in potem se dotaknite ikoni (↖) ter (↘), da po želji povečate ali zmanjšate temperaturo kuhanja.
2. Za prilagajanje časa kuhanja se dotaknite ikone (🕒) in potem se dotaknite ikoni (↖) ter (F), da povečate ali zmanjšate čas kuhanja.

## UPORABA

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

### Predhodno ogrevanje

1. Čas kuhanja nastavite na 5 minut.
2. Dotaknite se ikone za vklop/izklop (⏻), da zaženete cikel predhodnega ogrevanja.
3. Ko čas kuhanja doseže nič, bo vaš cvrtnik na zrak zapiskal 5-krat in se izklopil.

### Kuhanje

1. Pladenj za pečenje namestite znotraj košare.
2. Želena hrano vstavite v košaro za kuhanje. Ne prenapolnite košare, s čimer omogočite prostor, da lahko vroč zrak kroži med kosi hrane.
3. Košaro potisnite nazaj v ohišje cvrtnika na zrak, pri čemer pazite, da zaskoči na mesto in se pravilno prilega znotraj ohišja vašega cvrtnika na zrak. Vaš cvrtnik na zrak ne bo deloval, če košara ni pravilno vstavljena.
4. Ko je košara pravilno vstavljena bo nadzorna plošča osvetljena.
5. Dotaknite se ikone za napajanje (⏻). Vaš cvrtnik bo prikazal privzeti čas kuhanja 15 minut in privzeto temperaturo 190°C.
6. Izberite zeleno prednastavljeno funkcijo.
7. Po potrebi prilagodite čas kuhanja ali temperaturo (glejte Prilaganje časa ali temperature kuhanja).
8. Za začetek kuhanja se dotaknite ikone (⏻).
9. Za zaustavitev kuhanja v katerem koli trenutku se dotaknite ikone (⏻).
10. Ko čas kuhanja poteče, bo časovnik 5-krat zapiskal in enota se bo izklopila.
11. Košaro odstranite iz ohišja in preverite, ali je hrana kuhana.
12. Košaro določite na izolirano podlogo.

### Opombe

- Za odstranjevanje hrane iz košare priporočamo uporabo prijemalk. Ne priporočamo obračanje košare na glavo, saj lahko pride do kapljanja olja.
- POZOR: Vroče olje iz sestavnih se lahko nabere na dnu košare. Pri odstranjevanju pladnja za pečenje bodite previdni.



- Odklopite napravo, ko je vso kuhanje dokončano.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo izklopil, ko odstranite košaro.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo znova vklopil, ko košaro vstavite nazaj v ohišje in bo samodejno nadaljeval s ciklom kuhanja od trenutka, ko se je le-ta zaustavil.

### Opomnik za tresenje

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

### Opombe

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

---

## ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

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

Hrana (sveža)	Temperatura °C	Čas (minute)	Opombe
Čips	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krompirjevi krhliji	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krhliji sladkega krompirja	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Neolupljen krompir	180	30-40	Za hrustljivo skorjo s krtačko nanesite olje
Pečeni krompir	180	25-35	Sperite, posušite, posolite in poprajte, dodajte zdrobljen rožmarin (izbirno) ter naoljite
Mešana sredozemska zelenjava	180	6-10	Vsi kosi narezani na majhno velikost, pribl. 1-2 cm, posolite, naoljite in dodajte začimbe
Piščančja prsa	180	15-20	
Piščančja bedra	180	25-30	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Piščančja krila	180	23-28	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Burgerji	180	8-12	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Klobase	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File lososa	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File bele ribe	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
Zvitek klobase	200	13-15	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
Spomladanski zvitek	200	8-10	
Mafini	180	15-18	

Hrana (zamrznjena)	Temperatura °C	Čas (minute)	Remarks
Čips	200	15-20	
Krompirjevi krhlji	200	15-20	
Krompirček	200	12-20	
Piščančji medaljoni	200	6-10	
Ribji fileji	200	10-12	
Ribje palčke	180	6-10	
Čebulni obročki	180	10-15	
Škampi	180	10-15	

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

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

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

### Košara in pladenj za pečenje

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

### Zunanje površine

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

## RECIKLIRANJE



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



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

---

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

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

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

 Μην βυθίζετε σε υγρά.

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

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

## ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

---

### ΜΕΡΗ

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

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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

### Για να αφαιρέσετε το καλάθι από το σώμα











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

### Για να ρυθμίσετε την πλάκα τσιγαρίσματος:

Η πλάκα τσιγαρίσματος μπορεί να ρυθμιστεί σε υψηλή ή χαμηλή θέση για να επιτρέψει την τοποθέτηση των τροφίμων πιο κοντά ή πιο μακριά από το στοιχείο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1. Υπάρχουν στηρίγματα στο εσωτερικό του καλαθιού (Εικ. Α).
2. Για τη χαμηλή θέση, τοποθετήστε το στο κάτω μέρος του καλαθιού (Εικ. Β).
3. Για την υψηλή θέση, τοποθετήστε το στα στηρίγματα στο εσωτερικό του καλαθιού (Εικ. C).











## ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

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



## ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

Λειτουργία		Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)	Υπενθύμιση κουνήματος
Τηγαντές πατάτες		18	205	Ναι
Λαχανικά		8	195	Ναι
Ψήσιμο φούρνου		30	160	Όχι
Ψάρι		10	200	Όχι
Αυγά		18	120	Όχι
Κοτόπουλο		40	180	Ναι
Σκάρα		12	205	Ναι
Αναθερμαίνω		12	115	Ναι
Απόψυξη		15	85	Όχι
Αφυδάτωση		120	50	Όχι

## ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ Η ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Αφού έχετε επιλέξει τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος, πατήστε το εικονίδιο (⏸) και έπειτα πατήστε τα εικονίδια (⏪) και (⏩) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.
- Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το εικονίδιο (⌚) και έπειτα πατήστε τα εικονίδια (⏪) και (⏩) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.

## ΧΡΗΣΗ

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

### Προθέρμανση

- Ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 5 λεπτά.
- Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (⏻) για να ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος φθάσει στο μηδέν, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος 5 φορές και η φριτέζα αέρα θα απενεργοποιηθεί.

### Μαγείρεμα

- Τοποθετήστε την πλάκα τραγανίσματος μέσα στο καλάθι.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα στο καλάθι μαγειρέματος. Μην γεμίζετε το καλάθι υπερβολικά, ώστε να μένει κενός χώρος για την κυκλοφορία του θερμού αέρα ανάμεσα στα τεμάχια του τροφίμου.
- Σύρετε το καλάθι ξανά μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα, φροντίζοντας να κουμπώσει στη θέση του και να έχει καθίσει επίπεδα μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα. Η φριτέζα αέρα δεν θα λειτουργεί εάν το καλάθι δεν εισαχθεί σωστά.
- Μόλις το καλάθι τοποθετηθεί σωστά, ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει.

5. Πατήστε το εικονίδιο λειτουργίας (♻️). Η φριτέζα σας θα εμφανίσει έναν προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος 15 λεπτών και μια προεπιλεγμένη θερμοκρασία 190°C.
6. Επιλέξτε την επιθυμητή προεπιλεγμένη λειτουργία.
7. Προσαρμόστε το χρόνο ή τη θερμοκρασία μαγειρέματος ανάλογα με τις ανάγκες (βλ. Προσαρμογή του χρόνου ή της θερμοκρασίας μαγειρέματος).
8. Πατήστε το εικονίδιο (♻️) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
9. Για να σταματήσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το εικονίδιο (♻️).
10. Μόλις ο χρόνος μαγειρέματος παρέλθει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος 5 φορές από τον χρονοδιακόπτη και η μονάδα θα απενεργοποιηθεί.
11. Σύρετε το καλάθι έξω από το σώμα και ελέγξτε εάν το τρόφιμο έχει μαγειρευτεί.
12. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια μονωτική βάση.

### Σημειώσεις

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

### Υπενθύμιση κουνήματος

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

### Σημείωση

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

## ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

Τροφή (φρέσκια)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Γλυκοπατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Ψητή πατάτα με φλούδα	180	30-40	Για τραγανή φλούδα, τρίψτε με λάδι
Ψητές πατάτες	180	25-35	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι, θρυμματισμένο δενδρολίβανο (προαιρετικά) και λάδι



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

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

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

### Καλάθι και πλάκα τραγανίσματος

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



- Το καλάθι και ο δίσκος τραγανίσματος μπορούν επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

### **Εξωτερικές επιφάνειες**

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

---

## **ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ**



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



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

---

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva. Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

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

 A készülék felületei felforrósodnak.

 Ne merítse víz alá.

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

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

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

---

## ALKATRÉSZEK

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

---

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

## ELŐKÉSZÜLETEK

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

### A kosár eltávolítása a szerkezetből







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

### A sütőlemez beállítása:

A sütőlemez magas vagy alacsony helyzetbe állítható, attól függően, hogy az étel közelebb vagy távolabb szeretné helyezni a sütőlemezhez sütés közben..



1. A kosár belsejében támasztékok vannak (A ábra).
2. Az alsó helyzethez helyezze a sütőlemez a kosár aljára (B ábra).
3. A magas pozícióhoz helyezze a sütőlemez a kosár belsejében lévő tartókra (C ábra).

## DIGITÁLIS ÉRINTŐKÉPERNYŐ









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

## AUTOMATIKUS FŐZÉSI/SÜTÉSI FUNKCIÓK

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

Funkció	Alapértelmezett Főzési Idő (perc)	Alapértelmezett Hőmérséklet (°C)	Rázási/ forgatási emlékeztető
Hasáburgonya 	18	205	Igen
Zöldségek 	8	195	Igen



Funkció		Alapértelmezett Főzési Idő (perc)	Alapértelmezett Hőmérséklet (°C)	Rázási/ forgatási emlékeztető
Sütemények		30	160	Nem
Hal		10	200	Nem
Tojás		18	120	Nem
Csirke		40	180	Igen
Grill		12	205	Igen
Utánégetés		12	115	Igen
Kiolvasztás		15	85	Igen
Aszalás		120	50	Nem

## MANUÁLIS FŐZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

1. Koppintson a menü (☰) szimbólumra addig, amíg már egy automatikus főzési szimbólum sem világít.

### A főzési idő vagy hőmérséklet beállítása

1. Miután kiválasztotta a kívánt főzési módot, koppintson az (⏸) szimbólumra, majd a (↖) és az (↘) szimbólumokra, hogy kedve szerint növelje vagy csökkentse a főzési hőmérsékletet.
2. A kívánt főzési idő beállításához koppintson az (⌚) szimbólumra, majd a (↖) és az (↘) szimbólumokra, hogy növelje vagy csökkentse a kívánt főzési időt.

## HASZNÁLAT

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

### Előmelegítés

1. Állítsa a főzési időt 5 percre.
2. Koppintson a be/ki szimbólumra (⏻) az előmelegítési ciklus elindításához.
3. Amikor a sütési idő letelik, a forrólevegős sütő 5-ször sípol, és kikapcsol.

### Főzés

1. Helyezze a sütőlemezt a kosárba.
2. Helyezze a kívánt ételt a sütőkosárba. Ne tegyen túl sok ételt a kosárba, hogy maradjon hely az ételdarabok között áramló forró levegőnek.
3. Csúsztassa vissza a kosarat a forrólevegős sütő szerkezetébe, ügyelve arra, hogy a helyére kattanjon, és egy síkban legyen a sütő szerkezetével. A forrólevegős sütő addig nem működik, amíg a kosár nincs megfelelően behelyezve.
4. A kosár megfelelő behelyezése után a vezérlőpanel világít.
5. Érintse meg a (⏻) bekapcsoló ikont. A forrólevegős sütő alapértelmezett sütési ideje 15 perc, az alapértelmezett hőmérséklet pedig 190°C.
6. Válassza ki a kívánt előre beállított funkciót.
7. Szükség szerint módosítsa a sütési időt vagy a hőmérsékletet (lásd: A főzési idő vagy hőmérséklet beállítása).
8. Érintse meg a (⏻) ikont a főzés megkezdéséhez.
9. A főzés leállításához bármikor a (⏻) szimbólumra koppinthat.
10. Amikor a sütési idő letelik, a forrólevegős sütő 5-ször sípol, majd kikapcsol.
11. Csúsztassa ki a kosarat a szerkezetből, és ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.

12. Helyezze a kosarat egy szigetelt alátételre.

### Megjegyzések

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

### Rázási/forgatási emlékeztető

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

### Megjegyzés

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

## SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

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

Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszírom	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Sült krumpli	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Édesburgonya hasábok	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Héjában főtt burgonya	180	30-40	A ropogós kéreghez kenje meg olajjal
Sültburgonya	180	25-35	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal, örölt rozmaringgal (kihagyható) és olajjal
Vegyes mediterrán zöldségek	180	6-10	Vágja mindegyiket azonos méretűre, kb. 1-2 cm-es darabokra, majd keverje össze olajjal és fűszerezze
Csirkemell	180	15-20	
Csírke felsőcomb	180	25-30	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Csirkeszárnyak	180	23-28	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Burgerek	180	8-12	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbász	180	8-12	
Sertésborda	200	10-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze

Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Lazacfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Fehér húsú halfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbásztekercs	200	13-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Tavaszi tekercs	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Étel (fagyasztott)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszírom	200	15-20	
Sült krumpli	200	15-20	
Hasábburgonya	200	12-20	
Csirkefalatkák	200	6-10	
Halfilé	200	10-12	
Halrudacsok	180	6-10	
Hagymakarikák	180	10-15	
Garnélarák	180	10-15	

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

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a készüléket.
- Hagyjon mindent kihűlni.

### Kosár és Sütőlemez

1. Miután a forrólevegős sütő lehűlt, a tisztításhoz vegye ki a kosarat a készülékből.
  2. Törölje át a szerkezet belsejét, hogy eltávolítsa az esetleges morzsákat vagy maradványokat, de NE törölje le a készülék tetején található fűtőelemeket.
  3. Távolítsa el a sütőlemezt a kosárból.
  4. Dobja ki az élelmiszer-maradványokat és az olajokat, majd törölje le a sütőlemezt és a kosarat egy nedves ruhával, mielőtt kézzel elmosná meleg vagy forró szappanos vízben. Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi a forrólevegős sütőbe.
- A kosarat és a sütőlemezt mosogatógépben is elmoshatja.

### Külső felületek

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

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS



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

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

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yař ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kiřiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerdęi tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yařın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yařın altındaki çocuklardan uzak tutun.

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

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

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

 Herhangi bir sıvıya daldırmayın.

Kablo hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için cihazı iade edin.

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

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

## BİLEŐENLERİ

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

## İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

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

## HAZIRLIK

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

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

### Sepeti gövdeden çıkarmak:







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

### Gevrek plakayı ayarlamak için:

Gevrek plakası, pişirme sırasında yiyecekleri elemana yaklaştırmak veya tüylü hale getirmek için yüksek veya düşük bir konuma ayarlanabilir.




1. Sepetin içinde destekler vardır (Res. A).
2. Düşük pozisyon için, gevrek plakayı sepetin altına yerleştirin (Şekil B).
3. Yüksek pozisyon için, gevrek plakayı sepetin içindeki desteklerin üzerine yerleştirin (Şekil C).

## DİJİTAL DOKUNMATİK EKРАН







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

## ÖN AYARLI İŞLEVLER

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

Fonksiyon		Varsayılan Pişirme Süresi (dakika)	Varsayılan Sıcaklık (°C)	Sallama Hatırlatıcısı
Patates Kızartması		18	205	Evet
Sebzeler		8	195	Evet
Bak Fırında Pişirme e		30	160	Hayır
Balık		10	200	Hayır



Fonksiyon		Varsayılan Pişirme Süresi (dakika)	Varsayılan Sıcaklık (°C)	Sallama Hatırlatıcısı
Yumurtalar		18	120	Hayır
Tavuk		40	180	Evet
Izgara		12	205	Evet
Tekrar ısıtmak		12	115	Evet
Buz çözme		15	85	Evet
Su kaybetme		120	50	Hayır

## PIŞİRME SÜRESİNİN VEYA SICAKLIĞIN AYARLANMASI

- İstediğiniz pişirme modunu seçtikten sonra, pişirme sıcaklığını dilediğiniz gibi artırmak veya azaltmak için (⬆) simgesine ve ardından (⬇) ve (⬅) simgelerine dokununuz.
- Pişirme süresini ayarlamak için (⌚) simgesine dokununuz ve ardından, pişirme süresini dilediğiniz gibi artırmak veya azaltmak için (⬇) ve (⬅) simgelerine dokununuz.

## KULLANIM

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

### Ön Isıtma

- Pişirme süresini 5 dakikaya ayarlayınız.
- Ön ısıtma programını başlatmak için açma/kapama simgesine (⏻) dokununuz.
- Pişirme süresi sıfıra ulaştığında, Air Fryer fritözünüz 5 kez bip sesi çıkararak kapanacaktır.

### Pişirme

- Kızartma tepsisini sepetin içine yerleştiriniz.
- İstediğiniz yiyecekleri pişirme sepetine yerleştiriniz. Sıcak havanın yiyecek parçaları arasında dolaşmasına alan bırakmak için, sepeti aşırı doldurmayınız.
- Sepeti tekrar Air Fryer fritözün gövdesine kaydırınız ve bir tık sesiyle yuvasına oturduğundan ve Air Fryer fritöz gövdesi ile aynı hizada olduğundan emin olun. Air Fryer fritözünüz, sepet düzgün bir şekilde yerleştirilmediği takdirde çalışmayacaktır.
- Sepet doğru şekilde yerleştirildikten sonra, kontrol paneli aydınlatılacaktır.
- (⏻) güç simgesine dokununuz. Hava fritözünüz varsayılan pişirme süresi 15 dakika ve varsayılan sıcaklık 190°C gösterecektir.
- İstediğiniz ön ayar işlevini seçiniz.
- Pişirme süresi veya sıcaklığında gerektiği gibi ayarlamalar yapınız (bkz. Pişirme süresini veya sıcaklığını ayarlama).
- Pişirmeye başlamak için (⏻) simgesine dokununuz.
- Pişirme işlemini herhangi bir zamanda durdurmak için (⏻) simgesine dokununuz.
- Pişirme süresi dolduğunda, zamanlayıcı 5 kez bip sesi çıkaracak ve cihaz kapanacaktır.
- Sepeti gövdeden kaydırarak çıkarınız ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol ediniz.
- Sepeti yalıtımlı bir matın üzerine yerleştiriniz.

### Notlar

- Sepetten yiyecekleri çıkarmak için maşa kullanmanızı öneririz. Yağ kalıntısı dışarı akabileceğinden, sepeti ters çevirmenizi önermiyoruz.
- DİKKAT:** Malzemelerden gelen sıcak yağ, sepetin altında birikebilir. Kızartma tepsisini sepetten çıkartırken dikkatli olun.
- Tüm pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, cihazın fişini prizden çıkarınız.
- Sepeti çıkardığınızda, Air Fryer fritözünüz kapanacaktır.



- Sepeti gövdeye yerleştirdiğinizde, Air Fryer fritözünüz yeniden çalışacak ve pişirme programına kaldığı yerden otomatik olarak devam edecektir.

### Sallama Hatırlatıcısı

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

### Not

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

## PIŞİRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

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

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli tatlı patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Fırında kabuklu patates	180	30-40	Çıtır çıtır bir kabuk için, yağ ile fırçalayın
Fırında patates	180	25-35	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, ezilmiş biberiye (isteğe bağlı), yağ ekleyin
Karışık Akdeniz sebzeleri	180	6-10	Hepsi benzer boyutlarda kesilmiş, yakl. 1-2 cm'lik parçalar, yağ ve baharat ekleyin
Tavuk göğsü	180	15-20	
Tavuk budu	180	25-30	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Tavuk kanadı	180	23-28	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Burgerler	180	8-12	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisler	180	8-12	
Domuz pirzolası	200	10-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Somon fileto	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Beyaz balık filetosu	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisli börek	200	13-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sigara böreği	200	8-10	
Kek, çörek	180	15-18	

Yiyecek (dondurulmuş)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	15-20	
Elma dilimli patates	200	15-20	
Patates kızartması	200	12-20	
Tavuk parçaları (nugget)	200	6-10	
Balık filetosu	200	10-12	
Balık kroket	180	6-10	
Soğan halkaları	180	10-15	
İri karides (skampi)	180	10-15	

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

## TEMİZLİK VE BAKIM

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

### Sepet ve Kızartma Tepsisi

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

### Dış Yüzeyler

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

## GERİ DÖNÜŞÜM



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

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.



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

---


## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

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

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

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

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

 Nu scufundați în niciun fel de lichid.

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

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

### EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

---

## COMPONENTE

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

---

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

## PREGĂTIREA

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

### Scoaterea cuvei din corp







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

### Ajustarea tăvii pentru prăjit

Tava pentru prăjit poate fi reglată într-o poziție mai înaltă sau mai joasă pentru a aduce alimentele mai aproape sau mai departe de elementul de încălzire, în timpul gătirii.



1. Există suporturi în interiorul cuvei (Fig. A).
2. Pentru poziția joasă, așezați tava pe fundul coșului (Fig. B).
3. Pentru poziția înaltă, așezați tava pe suporturile din interiorul cuvei (Fig. C).

## ECRAN TACTIL









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

## FUNCȚII PRESETATE

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

Funcție		Timp de preparare implicit (minute)	Temperatură implicită (°C)	Memento Agitare Alimente
Cartofi prăjiți		18	205	Da
Legume		8	195	Da



Funcție		Temp de preparare implicit (minute)	Temperatură implicită (°C)	Memento Agitare Alimente
Coacere		30	160	Nu
Carne de pește		10	200	Nu
Ouă		18	120	Nu
Pui		40	180	Da
Grătar		12	205	Da
Reîncălziți		12	115	Da
Decongelare		15	85	Da
Deshidratare		120	50	Nu

## REGLAREA TIMPULUI DE PREPARARE SAU A TEMPERATURII

- După ce ați selectat modul de preparare dorit, atingeți pictograma (⏸) și apoi atingeți pictogramele (↖) și (↗) pentru a crește sau scădea temperatura de preparare după cum doriți.
- Pentru a regla timpul de preparare, atingeți pictograma (⌚) și apoi atingeți pictogramele (↖) și (↗) pentru a crește sau scădea timpul de preparare după cum doriți.

## UTILIZARE

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

### Preîncălzire

- Setați timpul de preparare la 5 minute.
- Atingeți pictograma pornit/oprit (⏻) pentru a începe ciclul de preîncălzire.
- Când timpul de preparare ajunge la zero, friteuza va emite un semnal sonor de 5 ori și se va opri.

### Preparare

- Așezați tava pentru prăjit în interiorul cuvei.
- Așezați alimentele dorite în cuvă. Nu o umpleți prea mult încât să lăsați spațiu pentru ca aerul cald să circule între bucățile de alimente.
- Glisați cuva înapoi în corpul friteuzei, asigurându-vă că aceasta se fixează și se așează la același nivel cu corpul friteuzei. Friteuza nu va funcționa decât dacă cuva este introdusă corect.
- Odată ce cuva a fost introdusă corect, ecranul de comenzi se va ilumina.
- Atingeți pictograma de pornire (⏻). Friteuza va afișa un timp implicit de gătire de 15 minute și o temperatură implicită de 190 °C.
- Selectați funcția presetată dorită.
- Faceți orice ajustări ale timpului sau temperaturii de gătire, după cum este necesar (consultați secțiunea Ajustarea timpului sau a temperaturii de gătire).
- Atingeți pictograma (⏻) pentru a începe preparatul alimentelor.
- Pentru a opri prepararea în orice moment, atingeți pictograma (⏻).
- După ce timpul de preparare s-a scurs, temporizatorul va emite 5 semnale sonore și aparatul se va opri.
- Glisați cuva în afara corpului și verificați dacă alimentele sunt gătite.
- Așezați cuva pe un suport termoizolant.

## Notă

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

## Memento Agitare Alimente

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

## Notă

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

## TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

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

Alimente (proaspete)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi pai	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi dulci wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi copti cu coaja	180	30-40	Pentru un înveliș crocant, se unge cu ulei
Cartofi copti	180	25-35	Se spală, se usucă, se amestecă cu sare, piper, rozmarin pisat (opțional) și ulei.
Amestec de legume mediteraneene	180	6-10	Se taie toate la dimensiuni similare, bucăți de aproximativ 1-2 cm, se presară ulei și se condimentează.
Piept de pui	180	15-20	
Pulpe de pui	180	25-30	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Aripioare de pui	180	23-28	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Burgeri	180	8-12	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Cârnați	180	8-12	
Cotlet de porc	200	10-15	Se unge cu ulei, se asezonează
File de somon	180	8-12	Se unge cu ulei, se asezonează
File de pește alb	180	8-12	Se unge cu ulei, se asezonează



Alimente (proaspete)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Rulouri cu cârnat	200	13-15	Se unge cu ulei, se azonează
Pachețele de primăvară	200	8-10	
Brioșe	180	15-18	
Alimente (congelate)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi pai	200	15-20	
Cartofi wedges	200	15-20	
Cartofi prăjiți	200	12-20	
Bulgărași de pui congelați	200	6-10	
Fileuri de pește	200	10-12	
Crochete de pește	180	6-10	
Inele de ceapă	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

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

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

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

### Cuva și tava pentru prăjit

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

### Suprafețele exterioare

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

## RECICLAREA



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



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

---

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

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


Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

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

 Повърхностите на уреда ще се нагорещят.

 Да не се потапя в никакви течности.

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

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

## САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

---

### ЧАСТИ

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

---

### ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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



## ПОДГОТОВКА

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

### За да извадите кошницата от корпуса







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

### За да настроите плочата за препичане

Плочата за препичане може да се регулира на висока или ниска позиция, за да приближи или да отдалечи храната от елемента по време на готвене.











1. Вътре в кошницата има опори (фиг. А).
2. За долната позиция поставете плочата за препичане на дъното на кошницата (фиг. В).
3. За висока позиция поставете плочата за препичане върху опорите вътре в кошницата (фиг. С).

## ЦИФРОВ СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ







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

## ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ФУНКЦИИ

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

Функция		Време за готвене по подразбиране (минути)	Температура по подразбиране (°C)	Напомняне за разтръскване
Пържени картофи		18	205	Да
Зеленчуци		8	195	Да
Печива		30	160	Не
Риба		10	200	Не
Яйца		18	120	Не
Пиле		40	180	Да
Скара		12	205	Да
Загрейте отново		12	115	Да
Размразяване		15	85	Да
Дехидратиране		120	50	Не


## НАСТРОЙТЕ ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ ИЛИ ТЕМПЕРАТУРАТА

1. След като сте избрали желаният режим на готвене, докоснете икона () и след това икони () и () , за да увеличите или намалите температурата на готвене според желанието си.
2. За да настроите времето за готвене, докоснете икона () и след това икони () и () , за да увеличите или намалите времето на готвене според желанието си.


## УПОТРЕБА

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

### Предварително загряване

1. Настройте времето за готвене на 5 минути.
2. Докоснете иконата вкл./изкл. () , за да стартирате цикъла на предварително загряване.
3. Когато времето за готвене достигне нула, Вашият air fryer ще подаде 5 последователни звукови сигнала и ще се изключи.

### Готвене

1. Поставете плочата за препичане в кошницата.
2. Поставете желаната храна в кошницата за готвене. Не препълвайте кошницата, за да оставите място за циркулация на горещия въздух между парчетата храна.
3. Плъзнете кошницата обратно в корпуса на air fryer, като се уверите, че щраква на място и стои стабилно в корпуса на Вашия air fryer. Вашият air fryer няма да работи, ако кошницата не е правилно поставена.
4. След като кошницата бъде поставена правилно, контролният панел ще светне.
5. Докоснете () иконата за захранване. Вашият фритюрник с въздух ще покаже време за готвене



- по подразбиране от 15 минути и температура по подразбиране от 190°C.
6. Изберете желаната предварително зададена функция.
  7. Направете всякакви корекции на времето или температурата за готвене спрямо необходимостта (вижте Регулиране на времето за готвене или температурата).
  8. Докоснете иконата (⏏), за да започне готвенето.
  9. За да спрете готвенето по всяко време, докоснете иконата (⏏) .
  10. След като изтече зададеното време за готвене, таймерът ще издаде 5 звукови сигнала и уредът ще се изключи.
  11. Извадете кошницата от корпуса и проверете дали храната е сготвена.
  12. Поставете кошницата на термоустойчива подложка.

#### **Забележки**

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

#### **Напомняне за разтръскван**

За да се осигури равномерно готвене, някои храни изискват разклащане или обръщане по време на готвене. Някои от вградените предварителни настройки включват напомняне. Вашият фритюрник с въздух ще издаде звуков сигнал и иконата **SHAKE** ще мига, когато напомнянето е активно. Внимателно извадете кошницата и нежно я разклатете или използвайте щипки, за да обърнете храната.

#### **Забележка**

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

---

## **РЪЧНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

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

<b>Продукт (пресен)</b>	<b>Температура °C</b>	<b>Време (минути)</b>	<b>Забележки</b>
Чипс	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени сладък картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Печен цял небелен картоф	180	30-40	За по-хрупкав картоф, намажете с олио
Печени картофи	180	25-35	Изплакнете, подсушете, подправете със сол, пипер, счукан розмарин (по избор) и олио

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

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

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

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

### Кошница и плоча за препичане

1. След като уредът air fryer е изстинал, извадете кошницата от корпуса, за да я почистите.
  2. Избършете вътрешната част на корпуса, за да отстраните всякакви трохи и остатъци, но НЕ бършете елементите върху горната част, които се нагряват.
  3. Отстранете плочата за препичане от кошницата.
  4. Почистете хранителните остатъци и мазнината и избършете с влажна кърпа и кошницата, и плочата за препичане, преди да ги измиете на ръка в топла до гореща сапунена вода. Подсушете старателно, преди да върнете кошницата и плочата обратно в корпуса.
- Кошницата и плочата могат да се мият и в съдомиялна.



## Външни повърхности

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

---

## РЕЦИКЛИРАНЕ



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

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

---

## **ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**


Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

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

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

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

 Поверхні пристрою нагріваються.

 Не занурюйте в будь-яку рідину.

У випадку пошкодження кабелю поверніть пристрою продавцеві для попередження небезпеки.

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

## **ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА**

---

### **ДЕТАЛІ**

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



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

## ПІДГОТОВКА

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

### Інструкція з виймання кошика з корпусу

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

### Щоб відрегулювати тарілку для смаження:

Пластину для для смаження можна встановити у високе або низьке положення, щоб наблизити або віддалити їжу до елемента під час приготування.

1. Всередині кошика є опори (рис. А).
2. Для нижнього положення помістіть тарілку для смаження на дно кошика (мал. В).
3. Для високого положення помістіть тарілку для смаження на підставку всередині кошика (Мал. С).

## ЦИФРОВИЙ СЕНСОРНИЙ ЕКРАН

ЗНАЧОК	ОПИС
	Увімк./вимк.
	Попередньо встановлені функції
	Використовується для регулювання температури приготування разом із кнопками ^ або -.
	Використовується для налаштування часу приготування разом із кнопками ^ або -.
	Збільшення/зменшення
	Відображення значення часу/температури

## ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ФУНКЦІЇ

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



Функція		Стандартне значення часу приготування (хв)	Стандартне значення температури (°C)	Нагадування перевернути або струсити їжу
Картопля фрі		18	205	Так
Овочі		8	195	Так
Запікання		30	160	Ні
Риба		10	200	Ні
Яйця		18	120	Ні
Курка		40	180	Так
Гриль		12	205	Так
Розігрійте		12	115	Так
Розморожування		15	85	Так
Дегідрувати		120	50	Ні

## НАЛАШТУВАННЯ ЗНАЧЕНЬ ЧАСУ Й ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

- Після вибору потрібного режиму приготування торкніться спочатку значка (ⓘ), а потім значків (↶) та (↷), щоб збільшити або зменшити значення температури приготування на свій розсуд.
- Щоб змінити час приготування, торкніться спочатку значка (🕒), а потім значків (↶) та (↷), щоб збільшити або зменшити значення часу приготування на свій розсуд.

## ВИКОРИСТАННЯ

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

### Попереднє нагрівання

- Установіть час приготування: 5 хвилин.
- Торкніться значка Увімк./вимк. (⏻), щоб запустити цикл попереднього нагрівання.
- Після завершення зворотного відліку часу приготування пролунає 5 звукових сигналів, після чого аерофритюрниця вимкнеться.

### Приготування їжі

- Уставте пластину для надання хрусткої скоринки в кошик.
- Заповніть кошик продуктами, які бажаєте приготувати. Не переповнюйте кошик: між шматочками продуктів має залишатися простір для циркуляції гарячого повітря.
- Уставте кошик у корпус аерофритюрниці так, щоб він повністю зафіксувався на місці з клацанням. Аерофритюрниця не працюватиме, якщо кошик установлено неправильно.
- Після правильного встановлення кошика панель керування засвітиться.
- Торкніться значка живлення (⏻). Ваша аерофритюрниця показуватиме час приготування за замовчуванням 15 хвилин і температуру за замовчуванням 190°C.
- Виберіть потрібну попередньо встановлену функцію.
- За потреби відрегулюйте час або температуру приготування (див. Регулювання часу або температури).



8. Торкніться значка (⏻), щоб почати приготування їжі.
9. Приготування можна зупинити будь-якої миті, торкнувшись значка (⏻).
10. Після закінчення часу приготування пролунає 5 звукових сигналів таймера, після чого пристрій вимкнеться.
11. Вийміть кошик із корпусу й переконайтеся, що страва готова.
12. Розташуйте кошик на теплоізоляційній підставці.

#### Примітки

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

#### Нагадування перевернути або струсити їжу

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

#### Примітки

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

## ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

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

Продукти (свіжі)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки картоплі	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки батату	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Картопля смажена з шкіркою	180	30-40	Змастіть олією для отримання хрусткої скоринки
Смажена картопля	180	25-35	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці, подрібненому розмарині (необов'язково) й олії
Середземноморська овочева суміш	180	6-10	Наріжте всі овочі шматочками однакового розміру (1—2 см), обваляйте їх в олії та приправах
Куряча грудка	180	15-20	

Продукти (свіжі)	Температура °С	Час (хвилини)	Примітки
Курячі стегенця	180	25-30	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Курячі крильця	180	23-28	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Котлети для бургерів	180	8-12	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Ковбаски	180	8-12	
Стейк зі свинини	200	10-15	Змастіть олією, приправте
Філе лосося	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Філе білої риби	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Булочка із сосискою	200	13-15	Змастіть олією, приправте
Млинець із начинкою	200	8-10	
Мафіни	180	15-18	
Продукти (заморожена)	Температура °С	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	15-20	
Скибочки картоплі	200	15-20	
Картопля фрі	200	12-20	
Курячі нагетси	200	6-10	
Рибне філе	200	10-12	
Рибні палички	180	6-10	
Кільця із цибулі	180	10-15	
Креветки	180	10-15	

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

## ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

### Кошик і пластина для надання хрусткої скоринки

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

### Зовнішні поверхні

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



---

## УТИЛІЗАЦІЯ



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

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

## إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

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

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

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

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

⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

⚡ لا يجوز الغمر في أي سائل.

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

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

## للاستعمال المنزلي فقط

## الأجزاء

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

## قبل الاستخدام لأول مرة

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

## التحضير

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



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

#### إخراج السلة من جسم الجهاز

1. أمسك الجزء العلوي من الجسم.
2. أمسك مقيض السلة باليد الأخرى.
3. حرك السلة خارج الجسم (الشكل A).
4. توضع السلة على مفرش أطباق مقاوم للحرارة.

#### لضبط صحن القرمشة:

يمكن ضبط صحن القرمشة على وضع مرتفع أو منخفض لتقريب الطعام أو وضعه في مكان قريب من عنصر التسخين أثناء الطهي.

1. يوجد دعامات داخل السلة (الشكل A).
2. للوضع المنخفض، يوضع صحن القرمشة في قاع السلة (الشكل B).
3. للوضع المرتفع، يوضع صحن القرمشة على الدعامات داخل السلة (الشكل C).




#### شاشة اللمس الرقمية

الوصف	الأيقونة
تشغيل/إيقاف	
الوظائف المضبوطة مسبقًا	
أو ~ تُستخدم لضبط درجة حرارة الطهي بالتزامن مع الأزرار <math>\vee</math>	
<math>\wedge</math> أو ~ تُستخدم لضبط وقت الطهي بالتزامن مع الأزرار	
زيادة/نقصان	
عرض الوقت/درجة الحرارة	

#### الوظائف المضبوطة مسبقًا

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

تذكير القيام بالرج	درجة الحرارة الافتراضية (°م)	وقت الطهي الافتراضي (بالدقائق)	الوظيفة
نعم	205	18	البطاطس المقلية
نعم	195	8	خضروات
ا	160	30	الخبز
ا	200	10	السمك
ا	120	18	بيض
نعم	180	40	الدجاج
نعم	205	12	شواية

تذكير القيام بالرج	درجة الحرارة الافتراضية (م°)	وقت الطهي الافتراضي (بالدقائق)	الوظيفة	
نعم	115	12		إعادة تسخين
نعم	85	15		فك التجمد
ا	50	120		إزالة الماء

### ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة

1. بمجرد تحديد وضع الطهي المطلوب، انقر على أيقونة (⏸) ثم انقر على (⏪) و (⏩) لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي حسب الرغبة.
2. لضبط وقت الطهي، انقر على الأيقونة (⌚) ثم انقر على الأيقونات (⏪) و (⏩) لزيادة أو تقليل وقت الطهي حسب الرغبة.

### التسخين المسبق

1. يُرجى ضبط وقت الطهي على 5 دقائق.
2. انقر على أيقونة التشغيل/الإيقاف (⏻) لبدء دورة التسخين المسبق.
3. عندما يصل وقت الطهي إلى الصفر، ستصدر المقلاة الهوائية صفيرًا 5 مرات وتتوقف.

### الطهي

1. يوضع طبق القرمشة داخل السلة.
2. يُرجى وضع الطعام المطلوب في سلة الطهي. لا ينبغي ملء السلة أكثر من اللازم، لتترك مساحة للهواء الساخن للدوران بين قطع الطعام.
3. عليك دفع السلة مرة أخرى إلى جسم المقلاة الهوائية، والتأكد من استقرارها في مكانها واستقرارها داخل جسم المقلاة الهوائية. لن تعمل المقلاة الهوائية ما لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.
4. بمجرد إدخال السلة بشكل صحيح، ستضيء لوحة التحكم.
5. يُرجى الضغط على أيقونة الطاقة (⏻). ستعرض المقلاة الهوائية وقت الطهي الافتراضي وهو 15 دقيقة ودرجة الحرارة الافتراضية 190 درجة مئوية.
6. يُرجى تحديد الوظيفة المطلوبة من الضبط المسبق.
7. يمكن إجراء أي تعديلات على وقت الطهي أو درجة الحرارة حسب الطلب (يُرجى الاطلاع على ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة).
8. يُرجى الضغط على أيقونة (⏻) لبدء الطهي.
9. لإيقاف الطهي في أي وقت انقر على أيقونة (⏻).
10. بمجرد انقضاء وقت الطهي، سيصدر المؤقت صفيرًا 5 مرات وسيتم إيقاف تشغيل الوحدة.
11. يُرجى إخراج السلة من جسم الجهاز والتحقق من نضج الطعام.
12. توضع السلة على مفرش أطباق معزول.

### ملاحظات

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

### تذكير القيام بالرج

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

### ملاحظة

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

## أوقات الطهي اليديوي وسلامة الطعام

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

ملاحظات	الوقت (بالدقيقة)	درجة الحرارة °C	الطعام (طازج)
عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت	15-20	200	رقائق البطاطس
عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت	15-20	200	بطاطس ودجز
عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت	15-20	200	بطاطا حلوة ودجز
وللحصول على قشرة مقرمشة، يُرجى دهنها بالزيت	30-40	180	البطاطس المشوية بقشرها
عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل ومسحوق إكليل الجبل/روز ماري (اختياري) والزيت	25-35	180	البطاطس المشوية
ينبغي أن تكون جميع القطع بأحجام مماثلة تقريبًا. قطع في حدود 1-2 سم، وتخلط في الزيت وتتبّل	6-10	180	خضروات مشكلة من البحر الأبيض المتوسط
	15-20	180	صدور الدجاج
يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل	25-30	180	أوراك الدجاج
يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل	23-28	180	أجنحة الدجاج
يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل	8-12	180	البرجر
	8-12	180	السجق
'دهن بالزيت، وتُتبّل	10-15	200	شرائح لحم الخنزير
'دهن بالزيت، وتُتبّل	8-12	180	فيليه السلمون
'دهن بالزيت، وتُتبّل	8-12	180	فيليه السمك الأبيض
'دهن بالزيت، وتُتبّل	13-15	200	لفائف السجق
	8-10	200	سدريغ رول
	15-18	180	كعك المافن
ملاحظات	الوقت (بالدقيقة)	درجة الحرارة °C	الطعام (مجمدة)
			رقائق البطاطس
			بطاطس ودجز
			البطاطس المقلية
			قطع الدجاج الناجتس



الطعام (طازج)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
شرائح السمك الفيليه			
أصابع السمك			
حلقات البصل			
الجمبري الكبير			

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

## العناية والصيانة

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

### السلة وطبق القرمشة

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

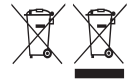
- يمكن كذلك غسل السلة وصينية القرمشة في غسالة الأطباق.

### الأسطح الخارجية

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

## عادة التدوير

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







**BEAUTIFULLY BRITISH IDEAS**  
**SINCE**  
  
**1952**

T22-9003225