TESLA



AIR FRYER

AF800B

User Manual

ENG BIH/CG BG FRA GR
HR HU MK RO SLO SRB

Household Use only.
Read this instruction manual carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Pls keep this manual for future reference.



CAUTION. HOT SURFACE!

Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the multi-electrical and heating components.
- Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the basket with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

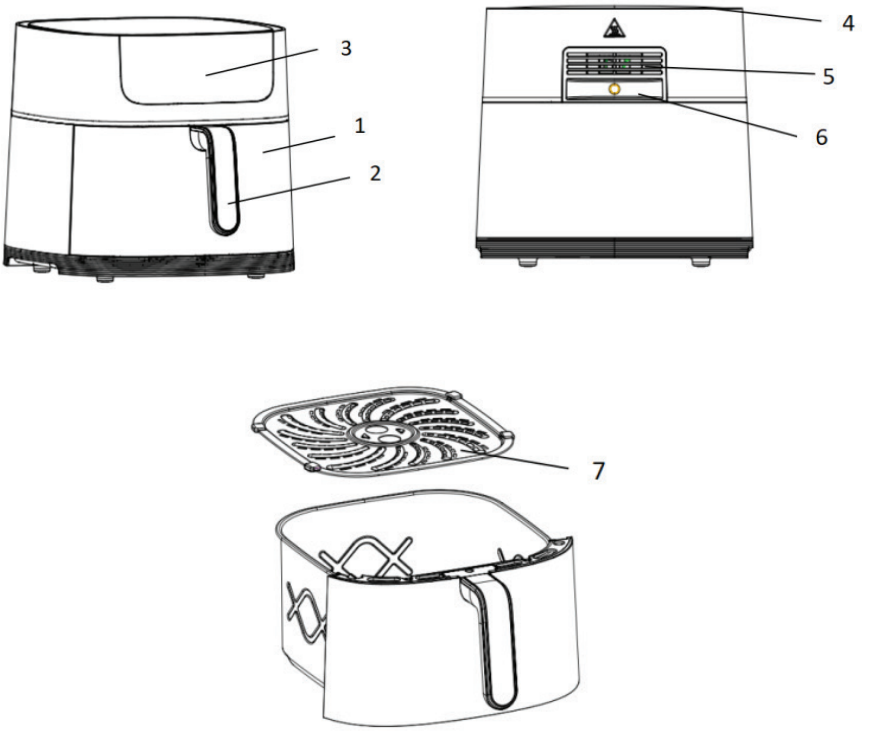
WARNING!

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, power cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

CAUTION!

1. Ensure that appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
2. This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
3. The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions. (Never use the appliance when the plug is damaged.)
4. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

GENERAL DESCRIPTION



1. Basket
2. Basket handle
3. Digital Touch Control Panel
4. Air inlet
5. Air outlet openings
6. Mains cord
7. Frying tray

Attaching the fry basket handle



- The fry basket handle might come disassembled in your appliance's packaging. To attach the fry basket handle:
- Remove the paper label. Pull the fry basket out of the appliance.

- Slide the attachment point on the handle downward until it clicks into place.







- The fry basket handle should lock into place and should not detach once it is locked into place.

Removing the fry basket handle

To remove the fry basket handle:

- Use a tool, such as a screw driver or our metal pin. Align the tool with the hole and push down, then tilt the tool inward.
- Grab the handle with your hand and pull it out. Done.





AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and rack with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

USING THE APPLIANCE

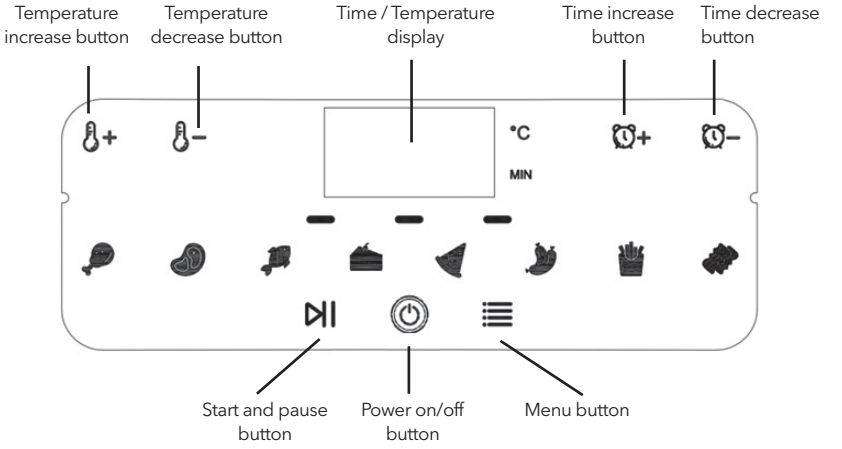
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket into the air fryer.

NOTE Do not exceed the MAX indication (see section "settings" in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.

CAUTION! Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
6. Finger touch Power on/off.
7. Finger touch Menu to choose functions (totally 8 functions).

CONTROL PANEL PRESENTATION



NOTE 8 functions are provided: Drumstick, Steak, Fish, Cake, Pizza,Hot dog, Fries, Bacon. You can use choose different cooking food you like.

MENU PRESETTING

Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time	Shake
Drumstick		175 °C	40 min	Shake
Steak		200 °C	12 min	Shake
Fish		195 °C	10 min	/
Cake		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Fries		200 °C	18 min	Shake
Bacon		175 °C	12 min	Shake

- After touching menu button, you can choose menu you like. After choosing the function, please finger Start/Pause button ⏯ to start cooking.
- During the cooking process, if you want to adjust time, kindly press the Time button ⏰+ / ⏰− to increase/decrease 1 minute per a press. If you want to adjust temperature, kindly press 🌡+ / 🌡− button to increase/decrease 5 degree per a press.
- Start/Pause button ⏯ : During the hot air frying process, the LED lamp will be running, then if press this button, the LED lamp will be blinks. Here, this button acts as pause function. In the pause state, you can change menu to choose other presetting. Then, you press this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as re-start function.
- Menu button choose different cooking functions. After you choose the menu, press the start button. When during the cooking period, for example, you want to change fries to bake, then first press the Pause button ⏯ , then touching bake menu button to switch to different cooking function.
- Shake indicator SHAKE :The shake indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway time gives you the opportunity to shake or flip your food in appliance, which helps ensure even cooking.

NOTE

If you do not remove the basket and shake the food, the shake light on the control panel will remain illuminated.
Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'settings' in this chapter).
By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

8. Machine will have Auto ready bell after cooking. When you hear bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

NOTE

After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

9. Check if the ingredients are ready.

NOTE

If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting and press the Timer control button to adjust time setting. And then press the Start button to run the appliance.

10. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

NOTE

Be careful if you want to turn the basket over, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

11. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the basket, and pour ingredients to tableware.

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

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

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

NOTE

Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12- 18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15- 18	180	Y	
Potato gratin	500	15- 18	200	Y	
Steak	100-500	8- 12	180	Y	
Meat chops	100-500	10- 14	180		
Hamburger	100-500	7- 14	180		
Sausage roll	100-500	13- 15	200	Y	
Drumsticks	100-500	18-22	180	Y	
Chicken breast	100-500	10- 15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8- 10	200	Y	
Frozen chicken nuggets	100-500	6- 10	200	Y	
Frozen fish fingers	100-400	6- 10	200		
Frozen bread crumbed	100-400	8- 10	180		
Stuffed vegetables	100-400	1- 10	160		
Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15- 18	200		
Sweet snacks	400	1-20	160		

Tips:

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Please a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150^{0}C for up to 10 minutes.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING

1. Clean the appliance after every use.
2. Do not clean the basket, the rack and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

NOTE

- Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the basket and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.
- The basket and rack are dishwasher-proof.

Tips:

- If dirt is stuck to the rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the basket and let them soak for about 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You haven't pressed the start button.	Press the start/power button after you set the temp&time or choose the quick recipe.
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required Temperature setting.
The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I can't slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces while smoke and the basket may heat up More than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the AIR FRYER.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 1800W
Voltage: 220-240V ~
Frequency: 50/60Hz
Capacity: 8L

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

COMTRADE DISTRIBUTION

Comtrade Distribution d.o.o. Beograd
Address: Bulevar Zorana Đinđića 125i
11000 Belgrade, Serbia
Phone: +381 11 201 55 55
E-mail: distribution.rs@comtrade.com

www.comtradedistribution.com

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer business name: TESLA/COMTRADE DISTRIBUTION D.O.O. BEOGRAD

Manufacturer address: BULEVAR ZORANA ĐINĐIĆA 125i, 11000 BEOGRAD

WE, MANUFACTURER OF BELOW DESCRIBED PRODUCTS, HEREBY DECLARE UNDER OUR SOLE RESPONSIBILITY, THAT THE PRODUCTS TO WHICH THIS DECLARATION RELATES:

product description:

Brand	Model	Type of products
TESLA	AF800B	*Air Fryer*

ARE IN CONFORMITY WITH THE FOLLOWING STANDARDS AND LEGISLATIVE ACTS:

Harmonized standard	Legislative act
EN IEC 55014-1:2021 *EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021* *EN IEC 55014-2:2021,* *EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 CISPR 14-1:2020,* *IEC 61000-3-2:2018+A1:2020 CISPR 14-2:2020,* *IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021*	*Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) 2014/30/EU*
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+ A13:2010 *EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+ A14:2019+A2:2019+ A15:2021* *EN 62233:2008*	*Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU*
EN 62321	*Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2011/65/EU with its Amendments 2015/863/EU*

Information on authorized representative in the EU who has a written mandate from the above stated manufacturer to act on its behalf in carrying out certain tasks required in the applicable Union harmonization legislation including tasks specified under Article 4 of Regulation (EU) 2019/1020:

Business name of representative in EU: Comtrade Distribucija d.o.o.
Address of representative in EU: Letališka cesta 29B, 1000 Ljubljana, Slovenia
E-mail address of representative in EU: office@tesla.info

Place and date of issue: Belgrade, 15.07.2024.
Signed for and on behalf of manufacturer:

(Signature and stamp)
Name of authorized person: Nebojša Lozo
Function of authorized person: General manager

Samo za domaćinstvo.
Prije upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.

VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo pre upotrebe uređaja jer može doći do oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja. Molimo vas da sačuvate ovo uputstvo za buduću upotrebu.



PAŽNJA. VRUĆA POVRŠINA!

Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ga ispirati pod slavinom zbog više električnih i grejnih komponenti.
- Nemojte dozvoliti da tečnost uđe u uređaj kako biste sprečili električni šok ili kratak spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako bi se izbegao kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz za vazduh i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje korpe uljem može izazvati opasnost od požara.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja dok je u radu.

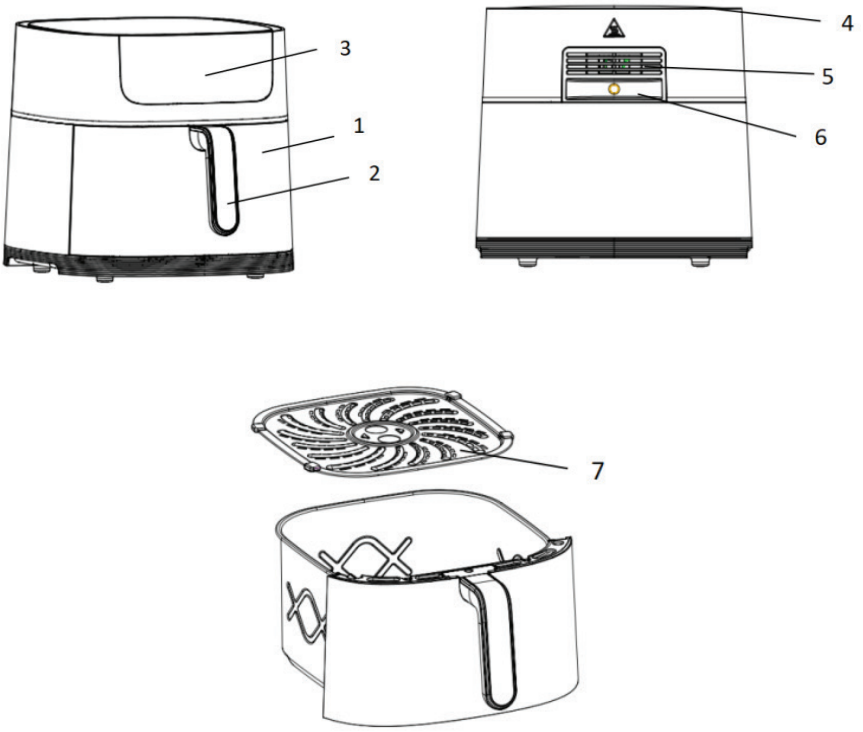
UPOZORENJE!

- Provjerite da li napon naveden na uređaju odgovara lokalnom naponu.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen utikač, strujni kabl ili neki drugi dio.
- Nemojte tražiti od neovlašćenih osoba da zamijene ili poprave oštećeni strujni kabl.
- Držite uređaj i njegov strujni kabl van dometa djece.
- Držite strujni kabl dalje od vrućih površina.
- Nemojte priključivati uređaj niti koristiti kontrolnu tablu mokrim rukama.
- Uvijek se uvjerite da je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Nemojte povezivati uređaj sa vanjskim prekidačem s tajmerom.
- Nemojte postavljati uređaj na ili blizu zapaljivih materijala poput stolnjaka ili zavjese.
- Nemojte postavljati uređaj uz zid ili uz drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iza, sa strane, i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Nemojte stavljati ništa na vrh uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj za bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom priručniku.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim zrakom, vruća para se oslobađa kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i od otvora za izlaz zraka. Također, budite oprezni s vrućom parom i zrakom kada uklanjate posudu iz uređaja. Bilo koja dostupna površina može postati vruća tijekom upotrebe.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako primijetite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Sačekajte da se emisija dima zaustavi prije nego što uklonite posudu iz uređaja.

OPREZ!

1. Uvjerite se da je uređaj postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Nije prikladan za sigurnu upotrebu u okruženjima poput kuhinja za osoblje, farmi, motela i drugih ne-stambenih prostora.
3. Garancija postaje nevažeća ako se uređaj koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi prema uputama. (Nikada nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Uređaj je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što bude siguran za rukovanje ili čišćenje.

OPŠTI OPIS



1. Korpa
2. Ručka korpe
3. Digitalna kontrolna tabla na dodir
4. Ulaz za vazduh
5. Otvori za izlaz vazduha
6. Glavni kabl
7. Posuda za prženje

Pričvršćivanje ručke korpe za prženje



- Ručka korpe za prženje može doći rastavljena u pakovanju vašeg aparata. Da biste pričvrstili ručku korpe za prženje:
- Uklonite papirnu naljepnicu. Izvucite korpu za prženje iz aparata.

- Pomjerite tačku pričvršćivanja na ručki naniže dok ne klikne na svoje mesto.







- Ručka korpe za prženje treba da se zaključa na odgovarajuće mjesto i ne smije se odvojiti kada je zaključana.

Uklanjanje ručke korpe za prženje

Da biste uklonili ručku korpe za prženje:
- Koristite alat, kao što je šrafciger ili naš metalni pin. Poravnajte alat sa rupom i pritisnite nadole, zatim nagnite alat ka unutra.
- Uhvatite ručku rukom i izvucite je. Završeno





AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj ima ugrađeni tajmer koji će automatski isključiti uređaj kada brojač dođe do nule. Možete ručno isključiti uređaj pritiskom na dugme za isključivanje, što će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sve ambalažne materijale, nalepnice ili etikete.
2. Operite korpu i rešetku toplom vodom, uz dodatak nekog deterdženta i neabrazivne sunđeraste krpe. Ovi dijelovi se mogu bezbjedno prati u mašini za pranje suđa.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja čistom krpom. Nije potrebno puniti korpu uljem i masnoćom za prženje jer uređaj radi na vruć vazduh.

KORIŠTENJE UREĐAJA

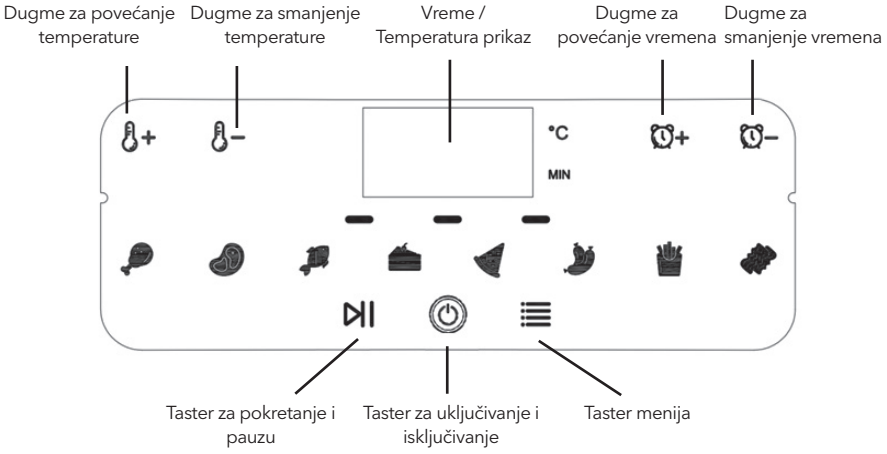
1. Priključite glavni kabl u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz air fryera.
3. Stavite sastojke u korpu.
4. Ugurajte korpu nazad u air fryer.

NAPOMENA Ne prelazite MAX oznaku (vidjeti odeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

OPREZ! Nemojte dodirivati korpu tokom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite korpu samo za ručku.

5. Nemojte puniti korpu uljem ili bilo kojom drugom tečnošću.
6. Dodir prsta za uključivanje/isključivanje napajanja.
7. Dodir prsta na meni da biste izabrali funkcije (ukupno 8 funkcija).

PREZENTACIJA KONTROLNE TABLE



NAPOMENA

Ponuđeno je 8 funkcija: Batak, Biftek, Riba, Kolač, Pizza, Hot dog, Pomfrit, Slanina.
Možete izabrati različite vrste hrane za kuhanje koje volite.

UNAPRED PODEŠEN MENI

Meni	Taster ikone	Podrazumevana temp	Podrazumevano vreme	Mešanje
Bataci		175 °C	40 min	Promešati
Biftek		200 °C	12 min	Promešati
Riba		195 °C	10 min	/
Kolač		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Pomfrit		200 °C	18 min	Promešati
Slanina		175 °C	12 min	Promešati

- Nakon dodirivanja tastera menija, možete izabrati opciju koja vam odgovara. Nakon izbora funkcije, pritisnite dugme Start/Pauza ⏯ da biste započeli pripremu hrane.
- Tokom procesa pripreme hrane, ako želite podešavati vrijeme, pritisnite dugme za vrijeme ⏰+ / ⏰− da biste povećali ili smanjili vrijeme za 1 minut svakim pritiskom. Za podešavanje temperature, pritisnite dugme 🌡+ / 🌡− da biste povećali ili smanjili temperaturu za 5 stepeni po pritisku.
- Dugme Start/Pauza ⏯ Tokom procesa prženja vazduhom, LED lampa će biti uključena, a ako pritisnete ovo dugme, LED lampa će početi treperiti. Ovo dugme služi kao funkcija pauze. U pauziranom stanju možete promijeniti opciju i izabrati drugu prethodno podešenu opciju. Zatim, ponovnim pritiskom na ovo dugme, friteza će nastaviti sa prženjem. Ovo dugme sada ima funkciju nastavka rada.
- Dugme Meni: Odaberite različite funkcije pripreme hrane. Nakon što izaberete opciju, pritisnite dugme Start. Tokom perioda kuhanja, na primjer, ako želite promijeniti opciju prženog krompira u pečeni krompir, prvo pritisnite dugme Pauza ⏯, zatim dodirnite dugme za pečenje kako biste prešli na drugu funkciju kuvanja.
- Indikator mešanja SHAKE :Indikator mešanja će se upaliti kada priprema hrane dostigne polovinu vremena. Ovaj polovični period pruža vam priliku da promiješate ili okrenete hranu u aparatu, što osigurava ravnomjerno kuhanje.

NAPOMENA

Ako ne izvadite korpu i ne promešate hranu, svijetlo za mješanje na kontrolnoj tabli će ostati upaljeno. Neke namirnice zahtjevaju da se promješaju na polovini vremena pripreme (vidi odjeljak 'Podešavanja' u ovom poglavlju). Da biste to uradili, izvucite korpu iz aparata pomoću ručke i protresite je. Zatim vratite korpu nazad u fritezu.

8. Uređaj će imati automatski signal za gotovost nakon kuhanja. Kada čujete zvono 5 puta, to znači da je kuhanje završeno. Izvucite korpu iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplotu.

NAPOMENA Nakon isteka vremena, grijani element prestaje sa radom, ali ventilator će nastaviti da radi oko 20 sekundi kako bi otpuštao vrući vazduh radi bezbjednosti. Na kraju, zvono tajmera će zvoniti 5 puta kao završni alarm.

9. Provjerite da li je hrana spremna

NAPOMENA Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj. Pritisnite dugme za kontrolu temperature da biste podesili podešavanje temperature, i pritisnite dugme za kontrolu tajmera da biste podesili podešavanje vremena. Zatim pritisnite dugme Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Da biste izvadili hranu (npr. govedinu, piletinu, meso, bilo koje sastojke sa originalnim uljem i viškom ulja koji će se sakupiti na dnu korpe), koristite hvataljke da biste uzeli namirnice jednu po jednu.

NAPOMENA Budite oprezni ako želite da okrenete korpu, ulje koje se sakupilo na dnu može procuriti na namirnice.

11. Da biste izvadili hranu (npr. čips, povrće ili hranu bez viška ulja), isključite korpu i prebacite hranu u posudu.

Saveti:
- Koristite hvataljke za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane.

12. Kada je jedna tura namirnica gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.

PODEŠAVANJA

Ova tabela ispod će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za hranu.

NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja indikativna. S obzirom da se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za njih. Zahvaljujući tehnologiji brzog vazduha, koja trenutno zagrijava vazduh unutar uređaja, kratko izvlačenje korpe iz uređaja tokom prženja vrućim vazduhom jedva narušava proces

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake	Remark
Pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit štapići	300-700	9- 16	200	Y	
Debeli smrznuti pomfrit štapići	300-700	11-20	200	Y	
Domaći pomfrit (8x8mm)	300-800	10- 16	200	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
Domaći krompir kriške	300-800	18-22	180	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
Domaći krompir na kockice	300-750	12- 18	180	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
	250	15- 18	180	Y	
Gratinirani krompir	500	15- 18	200	Y	
Biftek	100-500	8- 12	180	Y	
Kotleti od mesa	100-500	10- 14	180		
Hamburger	100-500	7- 14	180		
Rolovane kobasice	100-500	13- 15	200	Y	
Pileći bataci	100-500	18-22	180	Y	
Pileće grudi	100-500	10- 15	180		
Grickalice					
Proleće rolnice	100-400	8- 10	200	Y	
Smrznuti pileći nuggetsi	100-500	6- 10	200	Y	
Smrznuti riblji štapići	100-400	6- 10	200		
Smrznute hlebne mrvice	100-400	8- 10	180		
Punjeno povrće	100-400	1- 10	160		
Kolač	300	20-25	160		
Kiš	400	20-22	180		
Mafini	300	15- 18	200		
Slatke grickalice	400	1-20	160		

Saveti

- Manji komadi hrane obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme u odnosu na veće.
- Veća količina hrane zahteva samo nešto duže vreme pripreme, dok manja količina zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Mešanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme optimizuje rezultat i može pomoći u sprečavanju neujednačenog prženja sastojaka.
- Dodajte malo ulja svežem krompiru i pržite ga još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Ne pripremajte veoma masne namirnice poput kobasica u air fryer-u.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u rerni mogu se takođe pripremiti u air fryer-u.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo testo kako biste brzo i lako napravili grickalice. Gotovo testo takođe zahteva kraće vreme pripreme u odnosu na domaće testo.
- Stavite pleh ili posudu za pečenje u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite lomljive ili punjene sastojke.
- Takođe možete koristiti air fryer za zagrevanje sastojaka. Za zagrevanje sastojaka, podesite temperaturu na 150 stepeni Celzijusa i zagrevajte do 10 minuta.

Priprema domaćeg pomfrita

Da biste napravili domaći pomfrit, pratite sljedeće korake:

1. Ogulite i isjecite krompire na štapiće.
2. Dobro ga operite i osušite kuhinjskim ubrusom.
3. U posudu sipajte pola kašike maslinovog ulja, stavite krompir u posudu i mješajte dok se ne prekrije uljem.
4. Izvadite krompir iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite ga u korpu.
5. Pržite pomfrit prema uputstvima u ovom poglavlju.

ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj poslije svake upotrebe.
2. Ne čistite korpu, rešetku i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti neljepljivu prevlaku na njima. Izvucite glavni kabl iz zidne utičnice da biste omogućili da se uređaj ohladi.

NAPOMENA

- Izvucite korpu da biste omogućili brže hlađenje friteze.
- Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
- Operite korpu i rešetku toplom vodom, dodajte malo deterdženta za pranje sudova i koristite neabrazivnu sunđerastu krpu. Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.
- Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje sudova.

Saveti

- Ako je prljavština zalepljena za rešetku ili dno korpe, napunite korpu toplom vodom sa malo deterdženta za pranje sudova. Stavite rešetku u korpu i ostavite ih da se potope oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom sunđerastom krpom.
- Četkom za čišćenje očistite grejni element kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Provjerite da li su sve komponente čiste i suhe.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Rešenje
AIR FRYER ne radi.	Aparat nije priključen u struju.	Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisli dugme za pokretanje.	Pritisnite dugme za pokretanje/napajanje nakon što podesite temperaturu i vreme ili izaberete brzi recept.
Hrana pržena u AIR FRYER-u nije gotova.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje ture sastojaka u korpu. Manje ture se prže ravnomernije.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na preporučeno podešavanje temperature.
Hrana se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Određene vrste namirnica treba promešati na polovini vremena pripreme	Sastojci koji leže jedan preko drugog ili su preklopljeni (npr. pomfrit) treba da se promešaju na polovini vremena pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz AIR FRYER-a.	Koristili ste vrstu grickalica koja se priprema u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za rernu ili lagano premažite uljem grickalice za hrskaviji rezultat.
Ne mogu pravilno da ubacim korpu u uređaj.	Ima previše sastojaka u korpi	Ne punite korpu preko oznake MAX.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne namirnice.	Kada pržite masne sastojke u fritezi na vazduh, velika količina ulja će procuriti u korpu. Ulje može proizvesti bijeli dim i korpa se može više zagrijati nego obično. To ne utiče na rad uređaja ili krajnji rezultat.
	Korpa još uvijek sadrži ostatke masti od prethodne pripreme.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavnja masti u korpi. Uvijek pravilno očistite korpu poslije svake upotrebe.
Svježi pomfrit se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Niste koristili adekvatnu vrstu krompira.	Koristite svježe krompire i pobrinite se da ostanu čvrsti tokom prženja.
	Niste dobro isprali krompir pre prženja	Isperite štapiće krompira temeljno da biste uklonili skrob sa spoljne strane štapića.
Svježi pomfrit nije hrskav kada izađe iz AIR FRYER-a.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu.	Pobrinite se da dobro osušite kriške krompira prije nego što dodate ulje.
		Isjecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Snaga: 1800W
Napon: 220-240V ~
Frekvencija: 50/60Hz
Kapacitet korpe za prženje: 8L

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati zajedno sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usljed nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korištenog uređaja, koristite sisteme za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu kod koga ste kupili proizvod. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurnog reciklažnog procesa.

Само за употреба в бита

Прочетете внимателно това ръководство за употреба преди да използвате уреда.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Моля, прочетете внимателно настоящото ръководство, преди да използвате уреда, тъй като може да възникне повреда при неправилни операции. Моля, запазете настоящото ръководство за справка в бъдеще.



ВНИМАНИЕ. ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

Опасност

- Не потапяйте корпуса във вода и не изплаквайте под течаща вода поради множеството електрически и нагревателни компоненти.
- Не позволявайте течност да навлиза в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
- Съхранявайте всички съставки в кошницата, за да предотвратите всякакъв контакт с нагревателни елементи.
- Не покривайте отвора за приток на въздух и отвора за отвеждане на въздуха, когато уредът работи.
- Напълването на кошницата с олио може да доведе до опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.

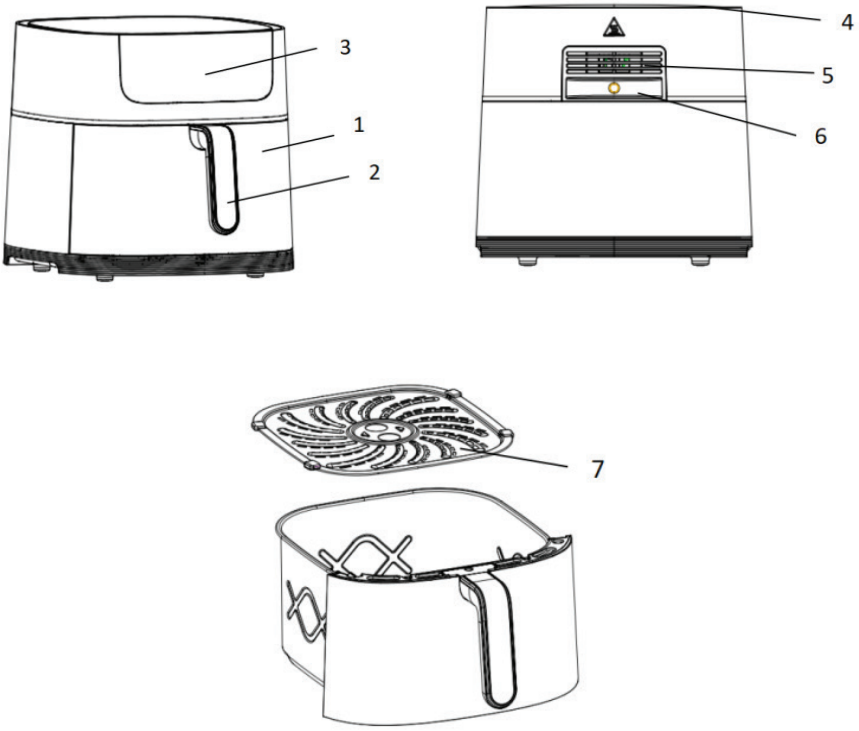
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Проверете дали напрежението, указано върху уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако има каквато и да е повреда по щепсела, захранващия кабел или други части.
- Не отивайте при което и да е неупълномощено лице, за да смените или поправите даден повреден захранващ кабел.
- Пазете уреда и захранващия му кабел далече от обсега на деца.
- Пазете захранващия кабел надалеч от нагорещени повърхности.
- Не включвайте уреда и не работете с панела за управление с мокри ръце.
- Винаги се уверявайте, че щепселът е поставен по правилен начин в стенния контакт.
- Не свързвайте уреда към външно реле за време.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали като например покривка за маса или завеса.
- Не поставяйте уреда срещу стена или срещу друг уред. Оставете поне 10 cm свободно пространство от задната страна и от двете страни и 10 cm свободно пространство над уреда.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за каквито и да е други цели освен описаните в настоящото ръководство.
- Не оставяйте уреда без наблюдение.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за отвеждане на въздух се изпуска гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за отвеждане на въздух. Също така внимавайте с горещата пара и въздух, когато изваждате тавичката от уреда. Всякакви достъпни повърхности могат да се нагорещят по време на употреба.
- Незабавно изключете уреда от контакта, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте отделянето на дим да спре, преди да извадите тавичката от уреда.

ВНИМАНИЕ!

1. Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равномерна и стабилна повърхност.
2. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Той не е подходящ за безопасно използване в среди като например кухни с персонал, ферми, мотели и други нежилищни среди.
3. Гаранцията е невалидна, ако уредът се използва за професионални или полупрофесионални цели или не се използва според инструкциите. (Никога не използвайте уреда, когато щепселът е повреден.)
4. Уредът се нуждае от приблизително 30 минути, за да се охлади, преди да бъде безопасен за работа или почистване.

ОБЩО ОПИСАНИЕ



1. Кошница
2. Дръжка на кошницата
3. Дигитален панел със сензорно управление
4. Отвор за приток на въздух
5. Отвори за отвеждане на въздуха
6. Захранващ кабел
7. Тавичка за пържене

Поставяне на дръжката на кошницата за пържене



- Дръжката на кошницата за пържене може да дойде разглобена в опаковката на вашия уред. За да прикрепите дръжката на кошницата за пържене:
- Отстранете хартиения етикет. Издърпайте кошницата за пържене от уреда.

- Плъзнете точката на закрепване върху дръжката в посока надолу, докато щракне на място.







- Дръжката на кошницата за пържене трябва да щракне на място и не трябва да се отделя, след като е щракнала на мястото ѝ.

Отстраняване на дръжката на кошницата за пържене

За да отстраните дръжката на кошницата за пържене:
- Използвайте инструмент, като например отвертка или нашия метален щифт. Подравнете инструмента с отвора и натиснете в посока надолу, след което наклонете инструмента в посока навътре.
- Хванете дръжката с ръка и я издърпайте. Готово.





АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът има вграден таймер, той автоматично ще изключи уреда, когато обратното броене достигне нула. Можете ръчно да изключите уреда, като натиснете бутона за изключване, той автоматично ще изключи уреда след 20 секунди.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери или етикети.
2. Почистете кошницата и решетката с гореща вода, с малко препарат за миене и неабразивна гъба. Тези части са безопасни за почистване в съдомиялна машина.
3. Избършете уреда отвътре и отвън с чиста кърпа. И няма нужда да пълните кошницата с олио и мазнина за пържене, тъй като уредът работи на горещ въздух.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

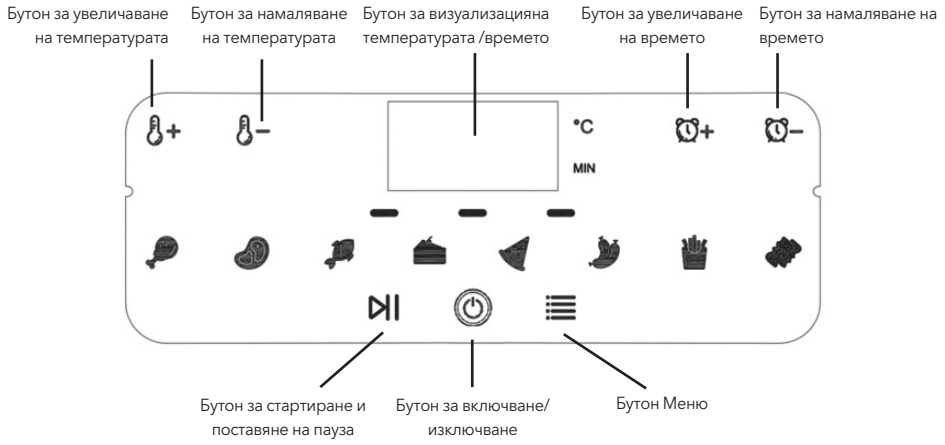
1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенен контакт.
2. Внимателно издърпайте кошницата от фритюрника с горещ въздух.
3. Поставете съставките в кошницата.
4. Плъзнете кошницата във фритюрника с горещ въздух.

ЗАБЕЛЕЖКА Не превишавайте обозначението MAX (вижте раздел „настройки" в настоящата глава), тъй като това може да повлияе на качеството на готвене на храната.

ВНИМАНИЕ! Не докосвайте кошницата по време на и кратко време след употреба, тъй като тя се нагрява много. Дръжте кошницата само за дръжката.

5. Не пълнете кошницата с олио или друга течност.
6. Докоснете с пръст бутона за Включване/изключване.
7. Докоснете с пръст бутона Меню, за да изберете функции (общо 8 функции).

ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ



ЗАБЕЛЕЖКА

Предоставят се 8 функции: Бут, Пържола, Риба, Торта, Пица, Хотдог, Пържени картофи, Бекон. Можете да изберете различна храна за готвене, която харесвате.

ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ ОТ МЕНЮТО

Меню	Бутон с икона	Температура по подразбиране	Час по подразбиране	Разклащане
Бутче		175 °C	40 мин.	Разклащане
Пържола		200 °C	12 мин.	Разклащане
Риба		195 °C	10 мин.	/
Торта		160 °C	30 мин.	/
Пица		185 °C	15 мин.	/
Хот дог		185 °C	8 мин.	/
Пържени картофи		200 °C	18 мин.	Разклащане
Бекон		175 °C	12 мин.	Разклащане

- След като докоснете бутона меню, можете да изберете функцията от менюто, което харесвате. След като изберете функцията, натиснете с пръст бутона Старт/Пауза, ⏯ за да започнете да готвите.
- По време на процеса на готвене, ако искате да зададете времето, натиснете бутона Време ⏲+ / ⏲− за да увеличите/намалите с 1 минута при всяко натискане. Ако искате да регулирате температурата, моля натиснете бутона 🌡+ / 🌡− за да увеличите/намалите с 5 градуса при всяко натискане.
- Бутон Старт/Пауза ⏯ : По време на процеса на пържене с горещ въздух светодиодната лампа ще свети, след което, ако натиснете този бутон, светодиодната лампа ще премигва. Тук този бутон действа като функция за поставяне на пауза. В състоянието на поставяне на пауза можете да промените менюто, за да изберете друга предварителна настройка. След това натиснете този бутон отново, фритюрникът с горещ въздух ще продължи да готви. Тук този бутон действа като функция за рестартиране.
- Чрез бутона Меню се избират различни функции за готвене. След като изберете менюто, натиснете бутона за стартиране. Когато по време на периода на готвене, например, искате да извършите промяна от пържени картофи на печене, тогава първо натиснете бутона Пауза ⏯ , след което докоснете бутона изпичане от менюто, за да превключите към различна функция за готвене.
- Индикатор за разклащане SHAKE : Индикаторът за разклащане ще светне, когато цикълът на готвене достигне своята половина. Това време по средата ви дава възможност да разклатите или обърнете храната си в уреда, което помага да се осигури равномерно готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако не извадите кошницата и не разклатите храната, лампичката за разклащане на панела за управление ще остане да свети. Някои съставки трябва да се разклатят наполовина по средата на времето за приготвяне (вижте раздел „Настройки" в настоящата глава).
По този начин издърпайте кошницата от уреда за дръжката и я разклатете. След това плъзнете кошницата обратно във фритюрника с горещ въздух.

8. Уредът ще има звънец за автоматична готовност след готвене. Когато чуете звънеца 5 пъти, това означава, че цикълът на готвене е приключил. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчивия държач.

ЗАБЕЛЕЖКА

След изтичане на времето нагревателният елемент спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи около 20 секунди, за да издуха горещия въздух с цел безопасност. Накрая звънецът на таймера ще звънне 5 пъти като аларма за край.

9. Проверете дали съставките са готови.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете кошницата обратно в уреда. Натиснете копчето за управление на температурата, за да регулирате настройката за температурата, и натиснете бутона за управление на таймера, за да регулирате настройката за времето. След това натиснете бутона Старт, за да стартирате уреда.

10. За да премахнете съставки (напр. говеждо, пилешко, месо, всякакви съставки с оригинална мазнина и ще имате излишна мазнина от съставките, събрани на дъното на кошницата), моля, използвайте щипки, за да вземете съставките една по една.

ЗАБЕЛЕЖКА

Внимавайте, ако искате да обърнете кошницата, мазнината, събрана на дъното на кошницата, ще изтече върху съставките.

11. За да премахнете съставки (напр. чипс, зеленчуци или съставки без излишна мазнина от съставките), моля, изключете кошницата и изсипете съставките в съдовете за хранене.

Saveti:
- Koristite hvataljke za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane.

12. Когато една доза съставки е готова, фритюрникът с горещ въздух е моментално готов за приготвяне на друга партида.

НАСТРОЙКИ

Тази таблица по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

ЗАБЕЛЕЖКА

Имайте предвид, че тези настройки са индикации. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за вашите съставки. Тъй като технологията Rapid Air загрява отново въздуха вътре в уреда мигновено, издърпайте за кратко кошницата от уреда по време на пържене с горещ въздух, което едва смущава процеса.

	Мин.-макс. (g)	Време (мин.)	Темп. °C	Разклащане	Забележка
Пържени картофи					
Тънки замразени пържени картофи	300-700	9- 16	200	Да	
Дебели замразени пържени картофи	300-700	11-20	200	Да	
Домашно приготвени пържени картофи (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Да	Добавете 1/2 с.л. олио
Домашно приготвени резенчета картофи	300-800	18-22	180	Да	Добавете 1/2 с.л. олио
Домашно приготвени картофи на кубчета	300-750	12- 18	180	Да	Добавете 1/2 с.л. олио
	250	15- 18	180	Да	
Гратен от картофи	500	15- 18	200	Да	
Пържола	100-500	8- 12	180	Да	
Месни котлети	100-500	10- 14	180		
Хамбургер	100-500	7- 14	180		
Колбас, увит в бутер тесто	100-500	13- 15	200	Да	
Бутчета	100-500	18-22	180	Да	
Пилешки гърди	100-500	10- 15	180		
Лека закуска					
Пролетни рулца	100-400	8- 10	200	Да	
Замразени пилешки хапки	100-500	6- 10	200	Да	
Замразени рибни	100-400	6- 10	200		
пръчици	100-400	8- 10	180		
Замразен натрошен хляб	100-400	1- 10	160		
Пълнени зеленчуци	300	20-25	160		
Торта	400	20-22	180		
Киш	300	15- 18	200		
Мъфини	400	1-20	160		
Сладка лека закуска					

Съвети:

- Малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне от по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква само малко по-продължително време за приготвяне, по-малкото количество съставки изисква само малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малки съставки по средата на времето за приготвяне оптимизира резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени съставки.
- Добавете малко количество олио към пресните картофи и запържете съставките за още няколко минути, за да получите хрупкав резултат.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки като например колбаси във фритюрника с горещ въздух.
- Леката закуска може да се приготвя във фурна, може да се приготвя и във фритюрника с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
- Използвайте предварително приготвено тесто, за да получите лека закуска по бърз и лесен начин. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко време за приготвяне от домашно приготвеното тесто.
- Моля, поставете дадена форма за печене или съд за фурна в кошницата на фритюрника, ако искате да изпечете торта или киш или ако искате да изпържите крехки съставки или напълнени съставки.
- Можете също да използвате фритюрника с горещ въздух за загряване на съставките. За да загреете съставките, задайте температурата на 150 °C за до 10 минути.

Приготвяне на домашно приготвени пържени картофи

За да направите домашно приготвени пържени картофи, следвайте стъпките по-долу:

1. Обелете и нарежете картофите.
2. Измийте добре картофените пръчици и ги подсушете с кухненска хартия.
3. Сипете 1/2 супена лъжица зехтин в купа, сложете пръчиците отгоре и разбъркайте, докато пръчиците се покрият с зехтин.
4. Извадете пръчиците от купата с пръсти или кухненски прибор, така че излишното количество олио да остане в купата. Поставете пръчиците в кошницата.
5. Изпържете картофените пръчици според инструкциите в настоящата глава.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Почиствайте уреда след всяка употреба.
2. Не почиствайте кошницата, решетката и вътрешността на уреда с метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като това може да повреди незалепващото им покритие. Извадете щепсела от стенния контакт, за да охладите уреда.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Извадете кошницата, за да оставите фритюрника да се охлади по-бързо.
- Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа.
- Почистете кошницата и решетката с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба. Можете да отстраните всички останали замърсявания с обезмасляваща течност.
- Кошницата и решетката са подходящи за съдомиялна машина.

Съвети:

- Ако замърсявания са полепнали по решетката или дъното на кошницата, напълнете кошницата с гореща вода с малко количество препарат за миене. Поставете решетката в кошницата и ги оставете да се накиснат за около 10 минути.
- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните всякакви остатъци от храна.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	**Възможни причини**	**Решение**
ФРИТЮРНИКЪТ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Поставете захранващия щепсел в заземен стенен контакт.
	Не сте натиснали бутона за стартиране.	Натиснете бутона за стартиране/захранване, след като зададете температурата и времето или изберете бързата рецепта.
Съставките, пържени с ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Поставете по-малки дози съставки в кошницата. По-малките дози се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Задайте температурата на необходимата настройка за температурата.
Съставките се изпържват неравномерно във ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне	Съставките, които лежат една върху друга или една до друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.
Пържената лека закуска не е хрупкава, когато излезе от ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Използвали сте вид лека закуска, предназначен за приготвяне в традиционен фритюрник за дълбоко пържене.	Използвайте лека закуска на фурна или леко намажете с четка малко количество олио върху леката закуска за по-хрупкав резултат.
Не мога да плъзна по правилен начин кошницата в уреда.	Има твърде много съставки в кошницата.	Не пълнете кошницата над обозначението MAX.
От уреда излиза бял дим.	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника с горещ въздух, голямо количество олио ще изтече в кошницата. Олиото отделя бял дим и кошницата може да се нагрее повече от обикновено. Това не засяга уреда или крайния резултат.
	Кошницата все още съдържа остатъци от олио от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагряване на олио в кошницата. Уверете се, че почиствате по правилен начин кошницата след всяка употреба.
Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Не сте използвали правилния вид картофи.	Използвайте пресни картофи и внимавайте да останат твърди по време на пържене.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната страна на пръчиците.
Пресните пържени картофи не са хрупкави, когато излязат от ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в пържените картофи.	Уверете се, че сте изсушили добре картофените пръчици, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофените пръчици на по-малки парченца за похрупкав резултат.
		Добавете малко повече количество олио за по-хрупкав резултат.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИ

Мощност: 1800W
Напрежение: 220-240V ~
Честота: 50/60Hz
Капацитет: 8L

Правилно изхвърляне на този продукт



Настоящата маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други домакински отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможно увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивата многократна употреба на материални ресурси. За да върнете вашето използвано устройство, моля използвайте мрежата от пунктове за разделно събиране на отпадъци или се свържете с търговеца, където е закупен продуктът. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

Pour usage domestique uniquement.
Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant utilisation.

CONSINGES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, car des dommages peuvent survenir en cas de mauvaise utilisation.Veuillez conserver ce manuel pour référence future.



ATTENTION. SURFACE CHAUDE!

Danger

- Ne plongez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet en raison des composants électriques et de chauffage.
- Ne laissez pas de liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter les risques de choc électrique ou de court-circuit.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir le panier d'huile peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

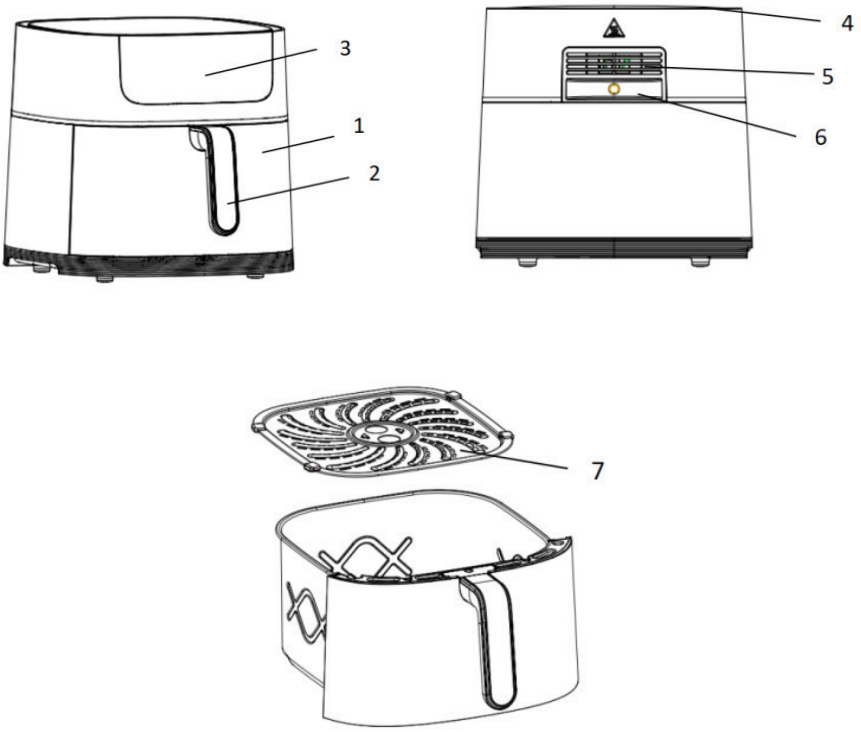
AVERTISSEMENT!

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres parties sont endommagés.
- Ne confiez pas le remplacement ou la réparation d'un cordon d'alimentation endommagé à une personne non autorisée.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et 10 cm au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le panier de l'appareil.

ATTENTION!

1. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
2. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation sécurisée dans des environnements tels que cuisines de personnel, fermes, motels ou autres environnements non résidentiels.
3. La garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions. (N'utilisez jamais l'appareil si la fiche est endommagée.)
4. L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant qu'il soit sûr de le manipuler ou de le nettoyer.

DESCRIPTION GÉNÉRALE



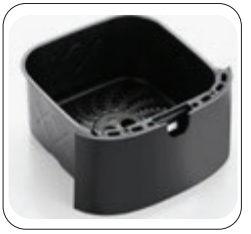
1. Panier
2. Poignée du panier
3. Panneau de commande tactile numérique
4. Entrée d'air
5. Ouvertures de sortie d'air
6. Cordon d'alimentation
7. Plateau de friture

Fixation de la poignée du panier à frire



- La poignée du panier à frire peut être livrée démontée dans l'emballage de votre appareil. Pour fixer la poignée du panier à frire:
- Retirez l'étiquette en papier. Sortez le panier à frire de l'appareil.

- Faites glisser le point de fixation de la poignée vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.







- La poignée du panier à frire doit se verrouiller en place et ne doit pas se détacher une fois verrouillée.

Retrait de la poignée du panier à frire

Pour retirer la poignée du panier à frire :

- Utilisez un outil, comme un tournevis ou notre goupille en métal. Alignez l'outil avec le trou et appuyez vers le bas, puis inclinez l'outil vers l'intérieur.
- Saisissez la poignée à la main et tirez-la. C'est fait.





ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée; il s'éteindra automatiquement lorsque le compte à rebours atteindra zéro. Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton d'arrêt; l'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre. Il n'est pas nécessaire de remplir le panier d'huile ou de graisse, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

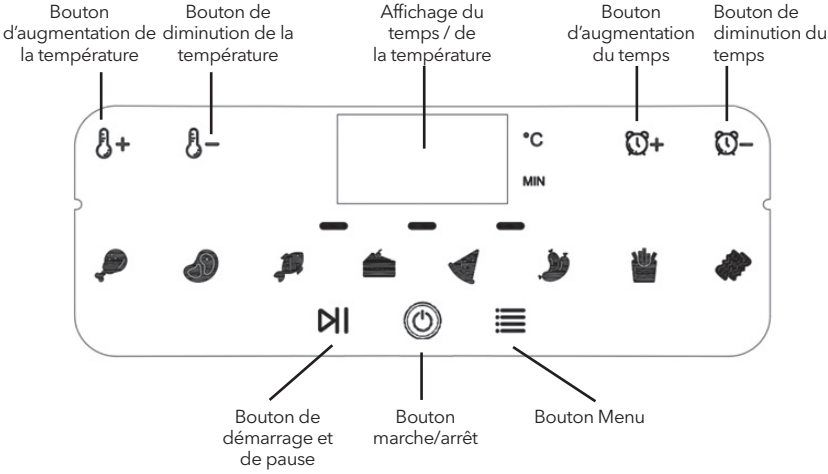
1. Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans le panier.
4. Glissez ensuite le panier dans la friteuse à air.

REMARQUE Ne dépassez pas l'indication MAX (voir la section « réglages » dans ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité de cuisson des aliments.

ATTENTION! Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation et peu de temps après, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

5. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.
6. Touchez le bouton Marche/Arrêt du bout du doigt.
7. Touchez le bouton Menu du bout du doigt pour choisir les fonctions (au total 8 fonctions).

PRESENTATION PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



REMARQUE Huit fonctions sont disponibles: Pilon de poulet, Steak, Poisson, Gâteau, Pizza, Hot-dog, Frites, Bacon. Vous pouvez choisir la fonction correspondant à l'aliment que vous souhaitez cuire.

PRÉRÉGLAGE DU MENU

Menu	Bouton icône	Température par défaut	Tempspar défaut	Secouer
Pilon de poulet		175 °C	40 min	Secouer
Steak		200 °C	12 min	Secouer
Poisson		195 °C	10 min	/
Gâteau		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Frites		200 °C	18 min	Secouer
Bacon		175 °C	12 min	Secouer

- Après avoir touché le bouton Menu, vous pouvez choisir le menu que vous souhaitez. Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton Démarrer/Pause ⏯ pour commencer la cuisson.
- Pendant le processus de cuisson, si vous souhaitez ajuster le temps, appuyez sur le bouton Temps ⏲+ / ⏲− pour augmenter/diminuer de 1 minute à chaque pression. Si vous souhaitez ajuster la température, appuyez sur les boutons 🌡+ / 🌡− pour augmenter/diminuer de 5 degrés à chaque pression.
- Bouton Démarrer/Pause ⏯ : Pendant le processus de cuisson à l'air chaud, la lampe LED sera allumée ; si vous appuyez sur ce bouton, la lampe LED clignotera. Ici, ce bouton agit comme une fonction pause. En mode pause, vous pouvez changer de menu pour choisir un autre réglage prédéfini. Ensuite, en appuyant à nouveau sur ce bouton, la friteuse à air continuera la cuisson. Ici, le bouton agit comme fonction de redémarrage.
- Bouton Menu : choisissez différentes fonctions de cuisson. Après avoir choisi le menu, appuyez sur le bouton Démarrer. Pendant la cuisson, par exemple, si vous voulez passer de frites à cuisson au four, appuyez d'abord sur le bouton Pause ⏯ , puis touchez le bouton du menu Cuire pour changer de fonction de cuisson.
- Indicateur de secousse SHAKE : L'indicateur de secousse s'allumera lorsque le cycle de cuisson aura atteint son point médian. Ce temps à mi-cuisson vous donne l'occasion de secouer ou de retourner vos aliments dans l'appareil, ce qui aide à assurer une cuisson uniforme.

REMARQUE

Si vous ne retirez pas le panier et ne secouez pas les aliments, le voyant de secouage sur le panneau de commande restera allumé. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson pendant le temps de préparation (voir la section « réglages » dans ce chapitre).

8. La machine émettra automatiquement un signal sonore à la fin de la cuisson. Lorsque vous entendez la sonnerie 5 fois, cela signifie que le cycle de cuisson est terminé. Tirez le panier de l'appareil et placez-le sur un support résistant à la chaleur.

REMARQUE

À la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant cesse de fonctionner, mais le ventilateur continue de tourner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud par mesure de sécurité. Enfin, la minuterie émettra 5 sonneries comme alarme de fin.

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

REMARQUE

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser le panier de nouveau dans l'appareil. Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour ajuster la température, puis sur le bouton de réglage du minuteur pour ajuster le temps. Ensuite, appuyez sur le bouton Démarrer pour faire fonctionner l'appareil.

10. Pour retirer les ingrédients (par exemple bœuf, poulet, viande ou tout autre ingrédient contenant de l'huile naturelle et dont l'excès d'huile s'accumule au fond du panier), veuillez utiliser une pince pour les saisir un par un.

REMARQUE

Faites attention si vous souhaitez retourner le panier, car l'huile accumulée au fond du panier risque de se renverser sur les ingrédients.

11. Pour retirer les ingrédients (par exemple frites, légumes ou ingrédients ne contenant pas d'excès d'huile), éteignez le panier, puis versez les ingrédients dans la vaisselle.

Conseils
Pour retirer des ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez-les du panier à l'aide d'une pince.

12. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse est immédiatement prête à préparer une nouvelle fournée.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

REMARQUE

Gardez à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Comme les ingrédients varient par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage optimal pour vos ingrédients. Grâce à la technologie Rapid Air qui réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, sortir brièvement le panier pendant la cuisson à air chaud perturbe à peine le processus.

	Min-Max (g)	Temps (Min)	Temp °C	Secouer	Remarque
Frites surgelées fines					
Frites surgelées épaisses	300-700	9- 16	200	Y	
Frites maison (8 x 8 mm)	300-700	11-20	200	Y	
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	10- 16	200	Y	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Y	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	300-750	12- 18	180	Y	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
	Steak	15- 18	180	Y	
Côtelettes de viande	500	15- 18	200	Y	
Hamburger	100-500	8- 12	180	Y	
Roulé de saucisse	100-500	10- 14	180		
Pilons de poulet	100-500	7- 14	180		
Poitrine de poulet	100-500	13- 15	200	Y	
Collations	100-500	18-22	180	Y	
Rouleaux de printemps	100-500	10- 15	180		
Nuggets de poulet surgelés					
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	8- 10	200	Y	
Aliments surgelés panés	100-500	6- 10	200	Y	
Légumes farcis	100-400	6- 10	200		
Gâteau	100-400	8- 10	180		
Quiche	100-400	1- 10	160		
Muffins	300	20-25	160		
Snacks sucrés	400	20-22	180		
Muffins	300	15- 18	200		
Sweet snacks	400	1-20	160		

Conseils

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter une cuisson inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites cuire vos ingrédients encore quelques minutes pour obtenir un résultat croustillant.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air.
- Les snacks pouvant être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour ré chauffer les ingrédients. Pour ce faire, réglez la température à 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.

Préparation des frites maison

Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous:

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en bâtonnets.
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pomme de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, ajoutez les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine, en laissant l'excédent d'huile dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.
5. Faites frire les bâtonnets de pomme de terre selon les instructions de ce chapitre.

NETTOYAGE

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Ne nettoyez pas le panier, la grille ni l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles métalliques ou des produits abrasifs, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif. Débranchez la fiche de la prise pour laisser l'appareil refroidir.

REMARQUE

- Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces avec un dégraissant.
- Le panier et la grille passent au lave-vaisselle.

Conseils

- Si des saletés sont collées à la grille ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier et laissez tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus alimentaires.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage.	Appuyez sur le bouton de démarrage/de mise en marche après avoir réglé la température et le temps ou choisi la recette rapide.
Les ingrédients cuits dans la FRITEUSE À AIR ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez des portions plus petites d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur la température requise.
Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans la FRITEUSE À AIR.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-temps de la cuisson.	Les ingrédients superposés ou entassés (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la FRITEUSE À AIR.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas pour four ou badigeonnez légèrement les en-cas d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoulera dans le panier. L'huile produit une fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la FRITEUSE À AIR.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon à leur surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la FRITEUSE À AIR.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les pommes de terre.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre en morceaux plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance: 1800W
Tension: 220-240V ~
Fréquence: 50/60 Hz
Capacité: 8L

Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine dû à une élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils pourront reprendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά σε περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.



ΠΡΟΣΟΧΗ. ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

Κίνδυνος

- Μη βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση λόγω των πολυηλεκτρικών και θερμαντικών εξαρτημάτων.
- Μην αφήνετε υγρό να εισέλθει στη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας ή βραχυκυκλώματος.
- Διατηρήστε όλα τα υλικά στο καλάθι για να αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Η πλήρωση του καλαθιού με λάδι μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.

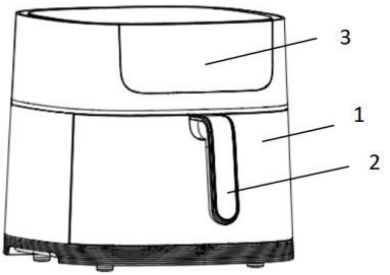
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

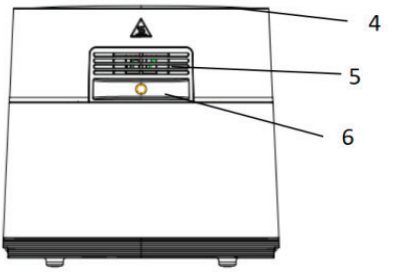
- Ελέγξτε εάν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή ταιριάζει με την τοπική τάση ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει ζημιά στο βύσμα, το καλώδιο ρεύματος ή άλλα εξαρτήματα.
- Μην απευθύνεστε σε μη εξουσιοδοτημένο άτομο για να αντικαταστήσετε ή να επισκευάσετε ένα καλώδιο ρεύματος που έχει υποστεί ζημιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά.
- Κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από καυτές επιφάνειες.
- Μη συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μη χρησιμοποιείτε τον πίνακα χειρισμού με βρεγμένα χέρια.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το βύσμα έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επαφή με τοίχο ή με άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον απόσταση 10 cm στο πίσω μέρος και πλευρικά της συσκευής, καθώς και απόσταση 10 cm πάνω από αυτήν.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλον σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στο εγχειρίδιο αυτό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Κατά το ψήσιμο με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται ζεστός ατμός μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Πρέπει επίσης να προσέχετε τον καυτό ατμό και αέρα καθώς αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή. Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε έως ότου σταματήσει να βγαίνει καπνός προτού αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.

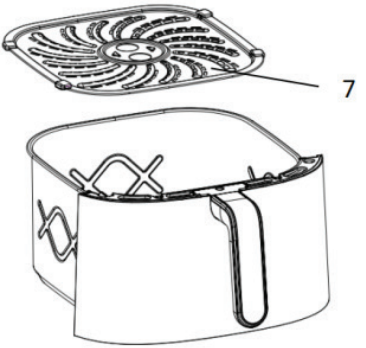
ⓘ ΠΡΟΣΟΧΗ!

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
2. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλη για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιστικά περιβάλλοντα.
3. Η εγγύηση είναι άκυρη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς, ή δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες. (Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το βύσμα έχει υποστεί ζημιά.)
4. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει ώστε να είναι ασφαλής ο χειρισμός ή ο καθαρισμός της.

ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ







1. Καλάθι
2. Λαβή καλαθιού
3. Ψηφιακός πίνακας χειρισμού αφής
4. Είσοδος αέρα
5. Ανοίγματα εξόδου αέρα
6. Καλώδιο ρεύματος
7. Δίσκος ψησίματος

Τοποθέτηση της λαβής του κάδου ψησίματος



- Η λαβή του κάδου ψησίματος μπορεί να μην έχει συναρμολογηθεί στη συσκευασία της συσκευής σας. Για να προσαρτήσετε τη λαβή του κάδου ψησίματος:
- Αφαιρέστε τη χάρτινη ετικέτα. Αφαιρέστε τον κάδο ψησίματος από τη συσκευή.

- Σύρετε το σημείο προσάρτησης στη λαβή προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.







- Η λαβή του κάδου ψησίματος θα πρέπει ασφαλίσει στη θέση της και δεν θα πρέπει να αποσπάται μόλις ασφαλίσει στη θέση της.

Αφαίρεση της λαβής του κάδου ψησίματος

Για να αφαιρέσετε τη λαβή του κάδου ψησίματος:
- Χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο, όπως ένα κατσαβίδι ή τον παρεχόμενο μεταλλικό πείρο. Ευθυγραμμίστε το εργαλείο με την οπή και σπρώξτε προς τα κάτω και μετά γείρετε το εργαλείο προς τα μέσα.
- Πιάστε τη λαβή με το χέρι σας και τραβήξτε την προς τα έξω. Η λαβή έχει αφαιρεθεί.





ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο χρονόμετρο και η λειτουργία της τερματίζεται αυτόματα όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή πατώντας το κουμπί απενεργοποίησης, οπότε η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα σε 20 δευτερόλεπτα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες.
2. Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, με λίγο υγρό πλύσης και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα εξαρτήματα μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων με ασφάλεια.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα στεγνό πανί. Δεν χρειάζεται να γεμίσετε το καλάθι με λάδι και λίπος τηγανίσματος καθώς η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Συνδέστε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτέζα αέρος.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
4. Σύρετε τον κάδο στη φριτέζα αέρος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

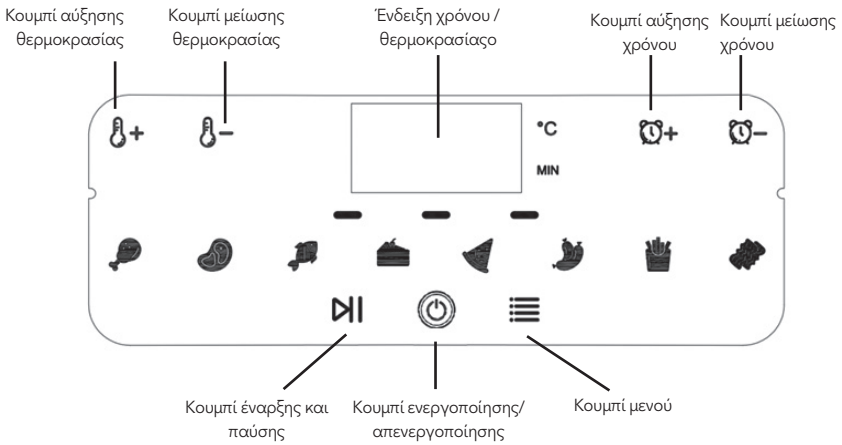
Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο), καθώς μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα μαγειρέματος του φαγητού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια του ψησίματος και σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση, καθώς θερμαίνεται πολύ. Κρατήστε το καλάθι μόνο από τη λαβή.

5. Μη γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
6. Κουμπί αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
7. Κουμπί αφής Menu για επιλογή λειτουργιών (συνολικά 8 λειτουργίες).

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Παρέχονται 8 λειτουργίες ψησίματος: Μπουτάκια κοτόπουλου, Μπριζόλες, Ψάρια, Κέικ, Πίτσα, Λουκάνικα, Πατάτες, Μπέικον. Μπορείτε να επιλέξετε τον επιθυμητό τύπο μαγειρέματος.

ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΗ ΜΕΝΟΥ:

Μενού	Κουμπί εικονιδίου	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένος χρόνος	Shake (Ανακίνηση)
Μπουτάκια κοτόπουλου		175 °C	40 λεπτά	Shake (Ανακίνηση)
Μπριζόλες		200 °C	12 λεπτά	Shake (Ανακίνηση)
Ψάρια		195 °C	10 λεπτά	/
Κέικ		160 °C	30 λεπτά	/
Πίτσα		185 °C	15 λεπτά	/
Λουκάνικα		185 °C	8 λεπτά	/
Τηγανητές πατάτες		200 °C	18 λεπτά	Shake (Ανακίνηση)
Μπέικον		175 °C	12 λεπτά	Shake (Ανακίνηση)

- Αφού πατήσετε το κουμπί μενού, μπορείτε να επιλέξετε το επιθυμητό μενού. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης ⏯ για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τον χρόνο, πατήστε το κουμπί ⏲+ / ⏲− για να αύξηση/μείωση κατά ένα 1 λεπτό με κάθε πάτημα. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί 🌡+ / 🌡− για αύξηση/μείωση κατά 5 βαθμούς με κάθε πάτημα.
- Κουμπί έναρξης/παύσης ⏯ : Κατά τη διαδικασία ψησίματος με ζεστό αέρα, η λυχνία LED θα είναι αναμμένη και, στη συνέχεια, εάν πατήσετε αυτό το κουμπί, η λυχνία LED θα αναβοσβήνει. Σε αυτή την περίπτωση, αυτό το κουμπί χρησιμοποιείται για τη λειτουργία παύσης. Στην κατάσταση παύσης, μπορείτε να αλλάξετε το μενού για να επιλέξετε άλλη προρύθμιση. Στη συνέχεια, πατώντας ξανά αυτό το κουμπί, η φριτέζα θα συνεχίσει το μαγείρεμα. Σε αυτή την περίπτωση, αυτό το κουμπί χρησιμοποιείται για τη λειτουργία επανεκκίνησης.
- Με το κουμπί μενού επιλέγετε διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος. Αφού επιλέξετε το μενού, πατήστε το κουμπί έναρξης. Όταν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για παράδειγμα, θέλετε να αλλάξετε από τηγανητές πατάτες σε ψήσιμο, τότε πατήστε πρώτα το κουμπί παύσης ⏯, κατόπιν πατήστε το κουμπί μενού ψησίματος για να μεταβείτε σε διαφορετική λειτουργία μαγειρέματος.
- Ένδειξη ανακίνησης SHAKE : Η ένδειξη ανακίνησης θα ανάψει όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στο ήμισυ του χρόνου. Αυτός ο χρόνος σάς δίνει τη δυνατότητα να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό στη συσκευή, κάτι που βοηθά στη διασφάλιση ομοιόμορφου μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Εάν δεν αφαιρέσετε τον κάδο και δεν ανακινήσετε το φαγητό, η λυχνία ανακίνησης στον πίνακα χειρισμού θα παραμείνει αναμμένη.
Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινηθούν στο ήμισυ της διάρκειας ψησίματος (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο).
Με αυτόν τον τρόπο, αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια σύρετε τον κάδο στη φριτέζα αέρος.

8. Το μηχάνημα εκπέμψει αυτόματα ένα ηχητικό σήμα μετά το μαγείρεμα. Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα 5 φορές, αυτό σημαίνει ότι ο κύκλος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον στη θερμοανθεκτική βάση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μετά τη λήξη του χρόνου, το θερμαντικό στοιχείο σταματά να λειτουργεί, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα για να απομακρύνει τον ζεστό αέρα για ασφάλεια. Τέλος, θα ακουστεί το ηχητικό σήμα του χρονοδιακόπτης 5 φορές για την ειδοποίηση λήξης του χρόνου.

9. Ελέγξτε εάν τα υλικά είναι έτοιμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς σύρετε τον κάδο πίσω στη συσκευή. Πατήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και πατήστε το κουμπί ελέγχου χρονοδιακόπτη για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση του χρόνου. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσει η λειτουργία της συσκευής.

10. Για να αφαιρέσετε υλικά, (π.χ. βόειο κρέας, κοτόπουλο, κρέας, οποιαδήποτε λαδερά υλικά και υλικά που έχουν αφήσει υπολείμματα λαδιού στο κάτω μέρος του καλαθιού), χρησιμοποιήστε λαβίδες για να τα αφαιρέσετε ένα προς ένα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Προσέξτε εάν θέλετε να αναποδογυρίσετε το καλάθι, το λάδι που μαζεύτηκε στο κάτω μέρος του καλαθιού θα διαρρεύσει στα υλικά.

11. 11. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. πατατάκια, λαχανικά ή υλικά χωρίς περιττό λάδι), κλείστε το καλάθι και ρίξτε τα υλικά σε επιτραπέζιο σκεύος.

Συμβουλές:
- Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα υλικά, ανασηκώστε τα υλικά από το καλάθι με μια λαβίδα.

12. Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, η φριτέζα είναι αμέσως έτοιμη για την προετοιμασία άλλης παρτίδας.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα υλικά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Καθώς τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη δυνατή ρύθμιση για τα υλικά που έχετε επιλέξει. Επειδή η τεχνολογία Rapid Air επαναθερμαίνει τον αέρα μέσα στη συσκευή αμέσως, εάν αφαιρέστε το καλάθι για λίγο από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του ψησίματος με ζεστό αέρα δεν διαταράσσεται η διαδικασία ψησίματος.

	Ελάχιστο-Μέγιστο βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία °C	Shake (Ανακίνηση)	Σημείωση
Τηγανητές πατάτες					
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	9- 16	200	ΝΑΙ	
Παχιές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	11-20	200	ΝΑΙ	
Σπιτικές πατάτες (8X8mm)	300-800	10- 16	200	ΝΑΙ	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές πατάτες (wedges)	300-800	18-22	180	ΝΑΙ	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές πατάτες (κύβοι)	300-750	12- 18	180	ΝΑΙ	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
	250	15- 18	180	ΝΑΙ	
Γκρατέν πατάτας	500	15- 18	200	ΝΑΙ	
Μπριζόλες	100-500	8- 12	180	ΝΑΙ	
Παϊδάκια	100-500	10- 14	180		
Χάμπουργκερ	100-500	7- 14	180		
Ρολό λουκάνικου	100-500	13- 15	200	ΝΑΙ	
Μπουτάκια κοτόπουλου	100-500	18-22	180	ΝΑΙ	
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10- 15	180		
Σνακ					
Spring rolls	100-400	8- 10	200	ΝΑΙ	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6- 10	200	ΝΑΙ	
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6- 10	200		
Κατεψυγμένο ψωμί	100-400	8- 10	180		
Γεμιστά λαχανικά	100-400	1- 10	160		
Κέικ	300	20-25	160		
Κις	400	20-22	180		
Μάφινς	300	15- 18	200		
Γλυκά σνακ	400	1-20	160		

Συμβουλές:

- Υλικά μικρότερου μεγέθους απαιτούν συνήθως ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας σε σχέση με τα υλικά μεγαλύτερου μεγέθους.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί μόνο λίγο μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, ενώ μια μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί μόνο λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων υλικών στο ήμισυ του χρόνου κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας βελτιστοποιεί το αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιόμορφα ψημένων υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες και ψήστε τα υλικά σας για λίγα λεπτά ακόμη για ένα τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην ψήνετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά όπως λιπαρά λουκάνικα στη φριτέζα αέρος.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν να παρασκευαστούν και στη φριτέζα αέρος.
- Η βέλτιστη ποσότητα για την προετοιμασία τραγανών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για γρήγορο και εύκολο ψήσιμο των σνακ. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ψησίματος ή ένα ταψί φούρνου στο καλάθι της φριτέζας εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κις ή εάν θέλετε να ψήσετε εύθραυστα ή γεμιστά υλικά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος για να ζεστάνετε υλικά. Για να ζεστάνετε τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 1500C για έως και 10 λεπτά.

Παρασκευή σπιτικών πατατών

Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Καθαρίστε και κόψτε τις πατάτες σε φέτες.
2. Πλύντε καλά τις κομμένες πατάτες και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.
3. Ρίξτε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, προσθέστε τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν όλες με λάδι.
4. Αφαιρέστε τις κομμένες πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με ένα κουζινικό σκεύος για να αφαιρέσετε το περιττό λάδι. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο καλάθι.
5. Ψήστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του κεφαλαίου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
2. Μην καθαρίζετε το καλάθι, τη σχάρα και το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά κουζινικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική τους επίστρωση. Αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα για να κρυώσει η συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αφαιρέστε τον κάδο για να κρυώσει πιο γρήγορα η φριτέζα.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, με λίγο υγρό πλύσης και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα με απολιπαντικό υγρό.
- Το καλάθι και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλές:

- Εάν έχουν κολλήσει υπολείμματα στη σχάρα ή στο κάτω μέρος του καλαθιού, γεμίστε το καλάθι με ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό. Βάλτε τη σχάρα στο καλάθι και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει καλά.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της είναι καθαρά και στεγνά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	**Πιθανές αιτίες**	**Λύση**
Η φριτέζα αέρος δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει το κουμπί έναρξης.	Πατήστε το κουμπί έναρξης/λειτουργίας αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ή επιλέξετε τη γρήγορη συνταγή.
Τα υλικά που ψήνονται με τη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ δεν είναι έτοιμα.	Η ποσότητα των υλικών στο καλάθι είναι πολύ μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες ποσότητες στο σκεύος. Οι μικρότερες ποσότητες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία όπως απαιτείται.
Τα υλικά δεν ψήνονται ομοιόμορφα στη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ.	Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακινούνται στο ήμισυ του χρόνου προετοιμασίας	Υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω ή απέναντι από το άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινηθούν στο ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος.
Τα σνακ δεν βγαίνουν τραγανά από τη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προοριζόταν για ψήσιμο σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να σύρω σωστά τον κάδο στο εσωτερικό της συσκευής.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι πέρα από την ένδειξη MAX.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Όταν ψήνετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρος, συγκεντρώνεται μεγάλη ποσότητα λαδιού στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το καλάθι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από ό,τι συνήθως. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το καλάθι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός οφείλεται στη θέρμανση των υπολειμμάτων λίπους που υπάρχουν στο καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το καλάθι μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκιες πατάτες δεν ψήνονται ομοιόμορφα στη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να διατηρηθούν σφιχτές κατά το ψήσιμο.
	Δεν ξεπλύνατε σωστά τις κομμένες πατάτες πριν τις ψήσετε.	Ξεπλύνετε καλά τις κομμένες πατάτες για να απομακρύνετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Οι τηγανητές πατάτες δεν βγαίνουν τραγανές από τη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ.	Η τραγανότητα των τηγανητών πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού που περιέχουν.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις κομμένες πατάτες προτού τους προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε πιο μικρό μέγεθος για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ισχύς: 1800W
Τάση: 220-240V ~
Συχνότητα: 50/60Hz
Δυναμικότητα: 8 L

Ορθή απόρριψη του προϊόντος



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται με άλλα οικιακά απόβλητα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να προστατεύσετε το περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από πιθανές βλάβες λόγω της ανεξέλεγκτης απόρριψης αποβλήτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα με γνώμονα τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών. Για να επιστρέψετε τη μεταχειρισμένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Εκεί μπορούν να παραλάβουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

Samo za kućanstvo.
Prije uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama.

VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe uređaja jer može doći do oštećenja zbog nepravilnog rukovanja. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.



PAŽNJA. VRUĆA POVRŠINA!

Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ispirati pod mlazom vode zbog multi-električnih i grijaćih komponenti.
- Ne dopustite da tekućina uđe u uređaj kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
- Držite sve sastojke u košari kako biste spriječili bilo kakav kontakt s grijaćim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Punjenje košare uljem može uzrokovati opasnost od požara.
- Ne dirajte unutrašnjost uređaja dok radi.

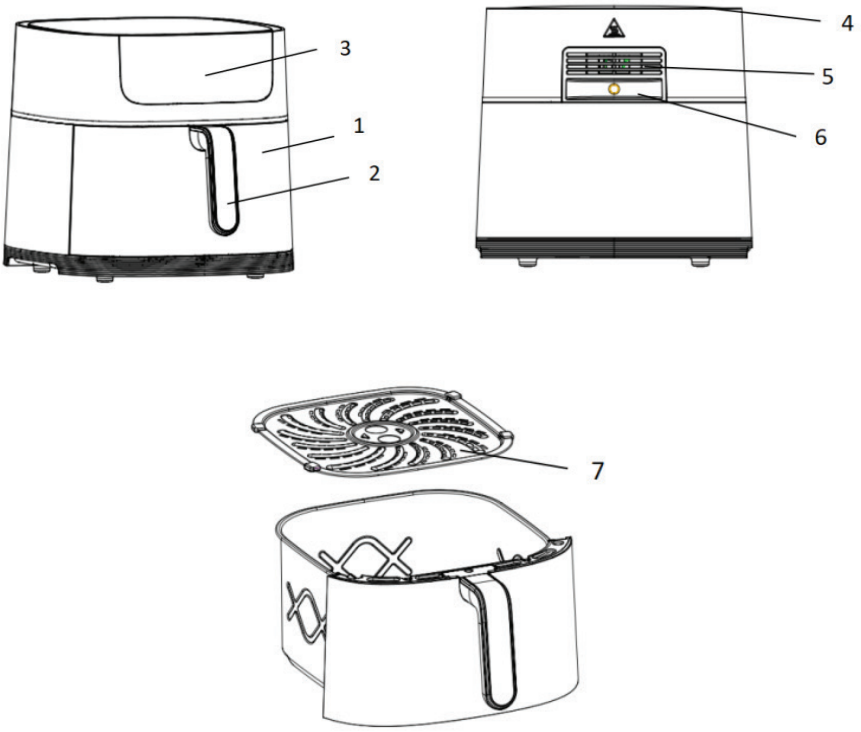
⚠ UPOZORENJE!

- Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju naponu lokalne mreže.
- Nemojte koristiti uređaj ako ima oštećenja na utikaču, kabelu za napajanje ili drugim dijelovima.
- Nemojte ići neovlaštenoj osobi da zamijeni ili popravi oštećeni kabel za napajanje.
- Držite uređaj i njegov kabel za napajanje izvan dohvata djece.
- Držite kabel za napajanje podalje od vrućih površina.
- Ne uključujte uređaj u struju i ne rukujte upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Uvijek provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ne spajajte uređaj na vanjski vremenski prekidač.
- Ne postavljajte uređaj na ili blizu zapaljivih materijala kao što su stolnjak ili zavjese.
- Nemojte postavljati uređaj na zid ili na drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa stražnje strane i sa strane te 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Ne stavljajte ništa na uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Tijekom prženja na vrućem zraku, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Također pazite na vruću paru i zrak kada vadite posudu iz uređaja. Sve dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Odmah isključite aparat ako vidite tamni dim koji izlazi iz aparata. Pričekajte da prestane ispuštanje dima prije nego što izvadite posudu iz uređaja.

(!) OPREZ!

1. Osigurajte da je uređaj postavljen na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Nije prikladan za sigurnu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Jamstvo ne vrijedi ako se aparat koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi prema uputama. (Nikad nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Aparatu treba otprilike 30 minuta da se ohladi prije nego što je sigurno za rukovanje ili čišćenje.

OPĆI OPIS



1. Košarica
2. Ručka za košaru
3. Digitalna upravljačka ploča osjetljiva na dodir
4. Ulaz zraka
5. Otvori za izlaz zraka
6. Mrežni kabel
7. Posuda za prženje

Pričvršćivanje ručke košare za prženje



- Ručka košare za prženje može doći rastavljena u pakiranju vašeg uređaja. Za pričvršćivanje ručke košare za prženje:
- Uklonite papirnatu naljepnicu. Izvucite košaru za prženje iz uređaja.

- Gurnite točku pričvršćenja na ručki prema dolje dok ne sjedne na mjesto.







- Ručka košare za prženje trebala bi sjednuti na svoje mjesto i ne bi se trebala odvojiti nakon što sjedne na svoje mjesto.

Uklanjanje ručke košarice za prženje

Za uklanjanje ručke košare za prženje:
- Koristite alat, poput odvijača ili naše metalne igle. Poravnajte alat s rupom i gurnite prema dolje, zatim nagnite alat prema unutra.
- Uhvatite ručku rukom i izvucite je. Gotovo.





AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj ima ugrađeni mjerač vremena, automatski će isključiti uređaj kada odbrojavanje dosegne nulu. Aparat možete ručno isključiti pritiskom na gumb za isključivanje, koji će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sav materijal za pakiranje i naljepnice ili etikete.
2. Očistite košaru i stalak vrućom vodom, s malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom. Ovi dijelovi su sigurni za pranje u perilici posuđa.
3. Obrišite uređaj iznutra i izvana čistom krpom. A nema potrebe puniti košaru uljem i mašću jer uređaj radi na vrući zrak.

KORIŠTENJE APARATA

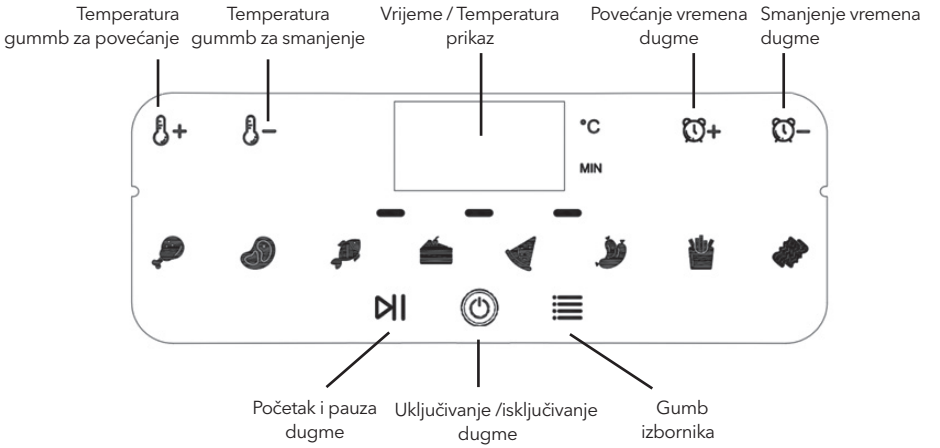
1. Spojite mrežni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite košaru iz friteze.
3. Stavite sastojke u košaru.
4. Gurnite košaru u fritezu.

BILJEŠKA Nemojte prekoračiti oznaku MAX (pogledajte odjeljak "postavke" u ovom poglavlju), jer to može utjecati na kvalitetu kuhanja hrane

OPREZ! Ne dirajte košaru tijekom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite košaru samo za ručku.

5. Ne punite košaru uljem ili nekom drugom tekućinom.
6. Dodir prstom Uključivanje/isključivanje.
7. Izbornik dodirom prsta za odabir funkcija (ukupno 8 funkcija).

PREZENTACIJA UPRAVLJAČKE PLOČE



BILJEŠKA

Dostupno je 8 funkcija: batak, odrezak, riba, kolač, pizza, hot dog, pomfrit, slanina. Možete odabrati različitu hranu za kuhanje koju volite

PRETHODNA POSTAVKA IZBORNIKA

Meni	Taster ikone	Zadana temp	Zadano vrijeme	Tresti
Batak		175 °C	40 min	Tresti
Odrezak		200 °C	12 min	Tresti
Riba		195 °C	10 min	/
Torta		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Pomfrit		200 °C	18 min	Tresti
Slanina		175 °C	12 min	Tresti

- Nakon što dodirnete gumb izbornika, možete odabrati meni koji vam se sviđa. Nakon odabira funkcije, pritisnite gumb Start/ Pauza ⏯ za početak kuhanja.
- Tijekom procesa kuhanja, ako želite podesiti vrijeme, ljubazno pritisnite tipku Vrijeme ⏲+ / ⏲− povećati/smanjiti 1 minuta po pritisku. Ako želite podesiti temperaturu, ljubazno pritisnite gumb 🌡+ / 🌡− za povećanje/smanjenje od 5 stupnjeva po pritisku.
- Tipka Start/Pauza ⏯ Tijekom procesa prženja na vrućem zraku, LED lampica će biti uključena, a zatim ako pritisnete ovu tipku, LED lampica će treperiti. Ovdje ovaj gumb služi kao funkcija pauze. U stanju pauze možete promijeniti izbornik i odabrati drugu predpostavku. Zatim ponovno pritisnete ovu tipku, friteza će nastaviti kuhati. Ovdje ovaj gumb djeluje kao funkcija ponovnog pokretanja.
- Tipka izbornika odabire različite funkcije kuhanja. Nakon što odaberete izbornik, pritisnite gumb za početak. Kada tijekom razdoblja kuhanja, na primjer, želite promijeniti krumpiriće u pečenje, prvo pritisnite tipku Pauza ⏯, a zatim dodirnite tipku izbornika pečenja za prebacivanje na drugu funkciju kuhanja.
- Indikator tresti SHAKE Indikator potresanja će zasvijetliti kada ciklus kuhanja dosegne svoju polovicu.Ovo pola vremena daje vam priliku da protresete ili okrenete hranu u uređaju, što pomaže u ravnomjernom kuhanju.

BILJEŠKA

Ako ne izvadite košaru i ne protresete hranu, lampica za protresanje na upravljačkoj ploči ostat će svijetliti. Neke sastojke potrebno je protresti napola tijekom vremena pripreme (pogledajte odjeljak 'postavke' u ovom poglavlju). Na taj način izvucite košaru iz uređaja za ručku i protresite je. Zatim gurnite košaru natrag u fritezu.

8. Stroj će imati automatsko zvono za pripravnost nakon kuhanja. Kada začujete zvono 5 puta, to znači da je ciklus kuhanja završen. Izvucite košaru iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplinu.

BILJEŠKA

Nakon isteka vremena, grijaći element prestaje raditi, ali ventilator će nastaviti raditi oko 20 sekundi kako bi otpuhao vrući zrak kao sigurnost. Na kraju, zvono tajmera će zazvoniti 5 puta kao krajnji alarm.

9. Provjerite jesu li sastojci spremni.

BILJEŠKA

Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite košaru natrag u uređaj. Pritisnite gumb za kontrolu temperature za podešavanje postavke temperature i pritisnite gumb za upravljanje timerom za podešavanje vremena. Zatim pritisnite tipku Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Za uklanjanje sastojaka (npr. govedina, piletina, meso, bilo koji sastojci s izvornim uljem i koji će imati višak ulja iz sastojaka skupljenih na dnu košare), koristite hvataljke za vađenje sastojaka jedan po jedan.

BILJEŠKA

Budite oprezni ako želite okrenuti košaru, ulje skupljeno na dnu košare iscurit će na sastojke.

11. Za uklanjanje sastojaka (npr. čipsa, povrća ili sastojaka bez viška ulja iz sastojaka), isključite košaru i izlijte sastojke u posuđe.

Savjeti:
Za uklanjanje velikih ili lomljivih sastojaka, podignite sastojke iz košare hvataljkama.

12. Kada je serija sastojaka spremna, friteza je trenutno spremna za pripremu druge serije.

POSTAVKE

Ova tablica u nastavku pomoći će vam da odaberete osnovne postavke za sastojke.

BILJEŠKA

Imajte na umu da su ove postavke indikacije. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolju postavku za vaše sastojke. Budući da tehnologija Rapid Air trenutačno ponovno zagrijava zrak unutar uređaja, nakratko izvlačenje košare iz uređaja tijekom prženja na vrućem zraku jedva da ometa proces.

	Min-Max (g)	vrijeme (min)	Temp °C	Tresti	Napomena
Pomfrit					
Tanki smrznuti krumpirići	300-700 (prikaz, stručni).	9- 16 (prikaz, znanstveni).	200	Y	
Debeli smrznuti krumpirići	300-700 (prikaz, stručni).	11-20 (prikaz, stručni).	200	Y	
Domaći krumpirići (8X8mm)	300-800 (prikaz, stručni).	10- 16 (prikaz, stručni).	200	Y	Dodajte 1/2 žlice ulja
Domaći krumpir klinovi	300-800 (prikaz, stručni).	18-22 (prikaz, ostalo).	180	Y	Dodajte 1/2 žlice ulja
Domaći krumpir kocke	300-750 (prikaz, ostalo).	12- 18 (prikaz, znanstveni).	180	Y	Dodajte 1/2 žlice ulja
	250	15- 18 (prikaz, znanstveni).	180	Y	
Gratinirani krumpir	500	15- 18 (prikaz, znanstveni).	200	Y	
Odrezak	100-500	8- 12 (prikaz, znanstveni).	180	Y	
Mesni kotleti	100-500	10- 14 (prikaz, stručni).	180		
Hamburger	100-500	7- 14 (prikaz, znanstveni).	180		
Kobasica uvijena u tijesto i pečena	100-500	13- 15 (prikaz, znanstveni).	200	Y	
Bataki	100-500	18-22 (prikaz, ostalo).	180	Y	
Pileća prsa	100-500	10- 15 (prikaz, stručni).	180		
Grickalice					
Proljetne rolice	100-400 (prikaz, stručni).	8- 10 (prikaz, znanstveni).	200	Y	
Smrznuta piletina grumenčići	100-500	6- 10 (prikaz, stručni).	200	Y	
Smrznuti riblji prstići	100-400 (prikaz, stručni).	6- 10 (prikaz, stručni).	200		
Smrznuti kruh mrvicu	100-400 (prikaz, stručni).	8- 10 (prikaz, znanstveni).	180		
Punjeno povrće	100-400 (prikaz, stručni).	1- 10 (prikaz, stručni).	160		
Torta	300	20-25 (prikaz, stručni).	160		
Quiche	400	20-22 (prikaz, ostalo).	180		
Muffini	300	15- 18 (prikaz, znanstveni).	200		
Slatki zalogaji	400	1-20 (prikaz, stručni).	160		

Savjeti:

- Mali sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih sastojaka.
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo nešto duže vrijeme pripreme, manja količina sastojaka zahtijeva samo nešto kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka na pola tijekom vremena pripreme optimizira rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
- Dodajte malo ulja svježim krumpirima i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskavi rezultat.
- Ne pripremajte izrazito masne sastojke poput kobasica u fritezi.
- Grickalice se mogu pripremati u pećnici i mogu se pripremati u fritezi.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih krumpirića je 500 grama.
- Upotrijebite prethodno pripremljeno tijesto za brzo i jednostavno dobivanje grickalica. Za gotova tijesta također je potrebno kraće vrijeme pripreme od domaćih tijesta.
- Stavite lim za pečenje ili posudu za pećnicu u košaru friteze ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite pržiti lomljive sastojke ili punjene sastojke.
- Također možete koristiti fritezu za zagrijavanje sastojaka. Za zagrijavanje sastojaka postavite temperaturu na 1500C do 10 minuta.

Izrada domaćeg krumpirića

Za pripremu domaćih krumpirića slijedite korake u nastavku:

1. Ogulite i narežite krumpir.
2. Krumpirove štapiće dobro operite i osušite kuhinjskim papirom.
3. U zdjelu ulijte 1/2 žlice maslinovog ulja, na vrh stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne premazu uljem.
4. Štapiće izvadite iz zdjele prstima ili kuhinjskom posuđem kako bi višak ulja ostao u zdjeli. Stavite štapiće u košaru.
5. Ispecite štapiće krumpira prema uputama u ovom poglavlju.

ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj nakon svake uporabe.
2. Nemojte čistiti košaru, stalak i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim posuđem ili abrazivnim materijalima za čišćenje, jer to može oštetiti neprijanjajući premaz na njima. Izvucite utikač iz zidne utičnice kako bi se uređaj ohladio

BILJEŠKA

- Uklonite košaru kako bi se friteza brže ohladila.
- Vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.
- Očistite košaru i stalak vrućom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti tekućinom za odmašćivanje.
- Košara i stalak mogu se prati u perilici posuđa.

Savjeti:

- Ako se prljavština zalijepila za rešetku ili dno košare, napunite košaru vrućom vodom s malo tekućine za pranje posuđa. Stavite rešetku u košaru i ostavite ih da se namaču oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
- Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili sve ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite uređaj i ostavite ga da se temeljito ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	**Mogući uzroci**	**Rešenje**
AIR FRYER ne radi.	Aparat nije uključen u struju.	Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisnuli gumb za pokretanje.	Pritisnite gumb za pokretanje/napajanje nakon što postavite temperaturu i vrijeme ili odaberete brzi recept.
Sastojci prženi s FRITEŽNICOM nisu gotovi.	Količina sastojaka u košari je prevelika	Stavite manje količine sastojaka u košaru. Manje količine se ravnomjernije prže.
	Postavljena temperatura je preniska.	Postavite temperaturu na potrebnu postavku temperature.
Sastojci su neravnomjerno pržene u FRITEZNICI.	Određene vrste sastojaka potrebno je promućkati na pola vremena pripreme	Sastojke koji leže jedan preko ili jedan preko drugog (npr. pomfrit) potrebno je na pola vremena pripreme protresti.
Pržene grickalice nisu hrskave kada su izaći iz FRITEZE.	Koristili ste vrstu grickalica namijenjenih pripremi u tradicionalnoj fritezi.	Upotrijebite grickalice iz pećnice ili ih lagano premažite uljem za hrskavije rezultate
Ne mogu ugurati košaru u uređaj ispravno.	U košarici ima previše sastojaka.	Nemojte puniti košaru iznad oznake MAX.
Bijeli dim izlazi iz uređaja	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne sastojke u AIR fritezi, velika količina ulja će iscuriti u košaru. Ulje se proizvodi dok se dimi i košara se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj niti na krajnji rezultat.
	Košara još uvijek sadrži ostatke masnoće od prethodne uporabe	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti u košari. Provjerite jeste li pravilno očistili košaru nakon svake uporabe.
Svježi krumpirići se neravnomjerno prže u FRITEZNICI.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostane čvrst.
	Niste dobro isprali štapiće krumpira prije nego što ste ih pržili.	Dobro isperite štapiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane štapića.
Svježi krumpirići nisu hrskavi kada su izaći iz FRITEZA.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u pomfritu.	Pazite da dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.
		Narežite štapiće krumpira na manje za hrskavije.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Snaga: 1800W
Napon: 220-240V ~
Frekvencija: 50/60Hz
Kapacitet: 8L

Ispravno odlaganje ovog proizvoda



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom u cijeloj EU. Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju zbog nekontroliranog odlaganja otpada, reciklirajte ga odgovorno kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje rabljenog uređaja upotrijebite sustave povrata i prikupljanja ili se obratite prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu odnijeti ovaj proizvod na ekološki prihvatljivo recikliranje.

Csak háztartási használatra.
Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Olvassa el figyelmesen a kézikönyvet a készülék használata előtt, mivel helytelen működés esetén károsodhat. Őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználásra.



VIGYÁZAT. FORRÓ FELÜLET!

VESZÉLY!

- Ne merítse a készülékházat vízbe, és ne öblítse le a csap alatt, mivel több elektromos és fűtőelemet tartalmaz.
- Ne engedje, hogy folyadék jusson a készülékbe, hogy elkerülje az áramütést vagy a rövidzárlatot.
- Tartsa az összes összetevőt a kosárban, hogy elkerülje a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Ne takarja el a levegőnyílásokat, amikor a készülék működik.
- Ne töltsön olajat sem a kosárba, sem a készülékbe, mert tűzveszélyes!
- Ne érintse meg a készülék belsejét, amíg az működik.

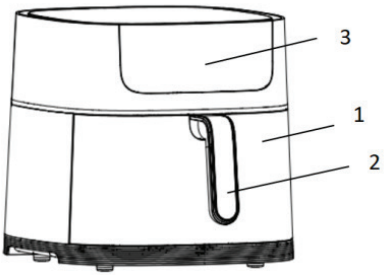
⚠ FIGYELEM!

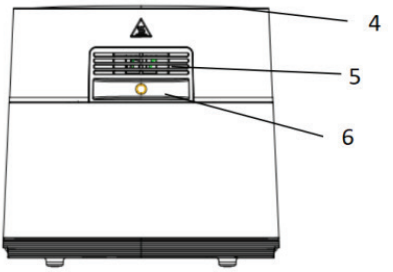
- Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha a villásdugó, a tápkábel vagy más részek sérültek.
- Kizárólag szakképzett személy cserélheti ki a tápkábelt.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol.
- Tartsa a tápkábelt forró felületektől távol.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje az érintőpanelt nedves kézzel.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a villásdugó megfelelően van behelyezve a fali aljzatba.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz.
- Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra, például terítőre vagy függönyre, vagy azok közelébe.
- Ne helyezze a készüléket falhoz vagy más készülékhez közel. Hagyjon legalább 10 cm szabad területet a készülék hátulján és oldalain, valamint legalább 10 cm szabad területet a készülék felett.
- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket más célra, mint ami ebben a kézikönyvben le van írva.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forrólevegős sütés közben forró gőz szabadul fel a levegő kivezető nyílásokon keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőztől és a levegő kivezető nyílásoktól. Óvatosan járjon el, amikor eltávolítja a sütőedényt a készülékből, mivel forró gőz és levegő szabadulhat fel. Használat közben bármely hozzáférhető felület felforrósodhat.
- Azonnal húzza ki a készüléket, ha sötét füstöt száll fel a készülékből. Várja meg, amíg megszűnik, mielőtt eltávolítaná a sütőedényt a készülékből.

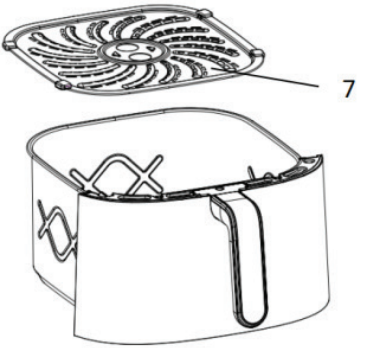
⚠ VIGYÁZAT!

1. Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, egyenletes és stabil felületen van elhelyezve.
2. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem alkalmas biztonságos használatra olyan környezetekben, mint például személyzeti konyhák, szálláshelyek, motelek és egyéb nem lakóterületek.
3. A jótállás érvényét veszti, ha a készüléket professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem az utasításoknak megfelelően használják. (Soha ne használja a készüléket, ha a villásdugó sérült.)
4. A készüléknek körülbelül 30 percre van szüksége a teljes ehűléshez, mielőtt biztonságosan kezelhető vagy tisztítható lesz.

ÁLTALÁNOS LEÍRÁS







1. Kosár
2. Kosár fogantyú
3. Digitális érintőképernyős vezérlőpanel
4. Levegő beömlő nyílás
5. Levegő kiömlő nyílások
6. Hálózati kábel
7. Sütőtálca

Kosár fogantyújának rögzítése és eltávolítása



- A kosár fogantyúja szétszerelt állapotban lehet a csomagolásban. A fogantyú rögzítése
- Távolítsa el a papírcímkét. Húzza ki a kosarat a készülékből.

- Csúsztassa le a fogantyú rögzítési pontját, amíg kattan.







- Győződjön meg arról, hogy a kosár fogantyúja megfelelően van-e rögzítve.

A fogantyú eltávolítása

A sütőkosár fogantyújának eltávolítása:
- Használjon szerszámot, pl. egy csavarhúzót. Igazítsa a szerszámot a lyukhoz, és nyomja le, majd döntse befelé.
- Fogja meg a fogantyút és húzza ki.





AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor a visszaszámlálás eléri a nullát. A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja az "Off" gomb megnyomásával, ilyenkor a készülék automatikusan kikapcsol 20 másodperc múlva.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és matricát, címkét.
2. Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.
3. Törölje le a készülék belsejét és külsejét egy tiszta ruhával. Nincs szükség arra, hogy a kosarat olajjal vagy zsiradékkal töltse meg, mivel a készülék forró levegővel működik.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

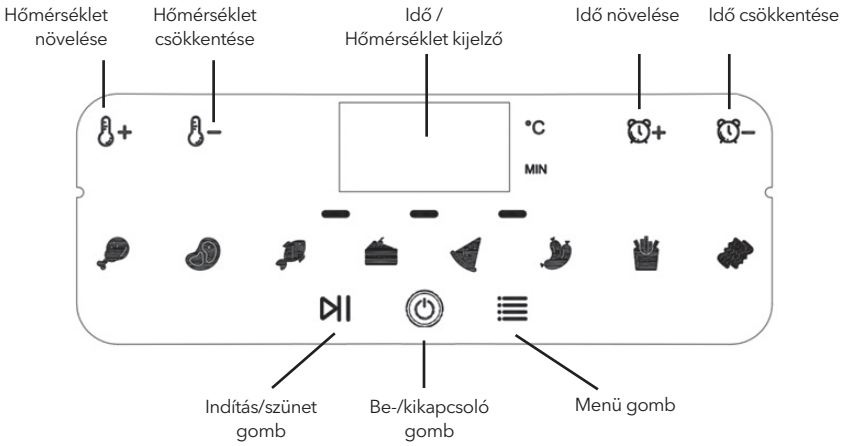
1. Csatlakoztassa a hálózati dugót egy földelt fali aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a kosarat a forrólevegős sütőből.
3. Helyezze az összetevőket a kosárba.
4. Tolja vissza a kosarat a forrólevegős sütőbe.

MEGJEGYZÉS Ne lépje túl a MAX jelzést (lásd a „Beállítások" című részt ebben a fejezetben), mivel ez befolyásolhatja az elkészült étel minőségét.

FIGYELEM! Ne érintse meg a kosarat használat közben és röviddel utána se, mert nagyon forró. A kosarat csak a fogantyúnál fogja meg.

5. Ne töltse meg a kosarat olajjal vagy más folyadékkal.
6. Érintse meg az ujjával a be-/kikapcsoló gombot.
7. Érintse meg az ujjával a Menü gombot a funkciók kiválasztásához (összesen 8 funkció).

VEZÉRLŐPANEL



MEGJEGYZÉS

8 funkció áll rendelkezésre: Pizza, hot dog, sült krumpli, bacon. Különböző ételek főzéséhez választhatja ki a megfelelő funkciót.

MENÜ

Menü	Ikon gomb	Alapértelmezett hőm.	Alapért. idő	Rázás
Drumstick		175 °C	40 min	Shake
Steak		200 °C	12 min	Shake
Fish		195 °C	10 min	/
Cake		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Fries		200 °C	18 min	Shake
Bacon		175 °C	12 min	Shake

- A menü gomb megérintése után kiválaszthatja a kívánt menüt. A funkció kiválasztása után érintse meg az Indítás/ ⏯ Szünet gombot a sütés megkezdéséhez.
- A sütés során, ha az időt szeretné átállítani, nyomja meg a TIME gombot és a ⏲+ / ⏲− gombot a percenkénti növelés/ csökkentés érdekében. Ha a hőmérsékletet szeretné állítani, nyomja meg a 🌡+ / 🌡− gombot az 5 °C-os növelés/ csökkentés érdekében.
- Indítás/Szünet gomb ⏯ A forró levegős sütés során a LED lámpa világít, ha megnyomja ezt a gombot, a LED lámpa villogni kezd. Ilyenkor ez a gomb szünet funkcióként működik. A szünet állapotban megváltoztathatja a menüt más beállításra. Ezután nyomja meg újra ezt a gombot, és az air fryer folytatja a sütést. Ilyenkor ez a gomb újraindítás funkcióként működik.
- A menü gombbal különböző sütésfunkciókat választhat. A menü kiválasztása után nyomja meg az indítás gombot. Ha a sütés során például sültkrumplit szeretne készíteni, először nyomja meg a Szünet gombot ⏯, majd érintse meg a sütés menü gombot a különböző főzési funkciók közötti váltáshoz.
- Rázásjelző: SHAKE A rázásjelző világítani fog, amikor a sütési ciklus elérte a félidőt. Ez lehetőséget ad arra, hogy megrázza vagy megfordítsa az ételt a készülékben, ami segít az egyenletes sütés biztosításában.

MEGJEGYZÉS

Ha nem veszi ki a kosarat és nem rázza meg az ételt, a rázásjelző fény a vezérlőpanelen világítani fog. Egyes összetevőket a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd a „beállítások" fejezetet).
Ehhez húzza ki a kosarat a készülékből a fogantyú segítségével, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a kosarat az air fryer-be.

8. A készülék automatikusan jelzőhangot ad a főzés befejezése után. Amikor 5-ször hallja a hangot, azt jelenti, hogy a sütési ciklus befejeződött. Húzza ki a kosarat a készülékből, és helyezze egy hőálló tartóra.

MEGJEGYZÉS Miután az idő lejárt, a fűtőelem leáll, de a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy eloszlassa a forró levegőt a biztonság érdekében. Végül az időzítés végét jelző hang 5-ször fog megszólalni, jelezve, hogy az étel elkészült.

9. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.

MEGJEGYZÉS Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe. Nyomja meg a Hőmérséklet-szabályozó gombot a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg az Időzítő-szabályozó gombot az idő beállításához. Ezután nyomja meg az Indítás gombot a készülék működtetéséhez.

10. Az ételek eltávolításához (pl. marhahús, csirke, hús, bármilyen olajos összetevő, amelynek felesleges olaja a kosár alján gyűlik össze) használjon csipeszt.

MEGJEGYZÉS Legyen óvatos, ha meg akarja fordítani a kosarat, mert a kosár alján összegyűlt olaj ráfolyhat a hozzávalókra.

11. Az olyan hozzávalók eltávolításához, mint a hasábburgonya, zöldségek vagy olyan összetevők, amelyek nem tartalmaznak felesleges olajat, csak borítsa ki a kosár tartalmát egy megfelelő edénybe.

Tipp:
- A nagy vagy törékeny hozzávalók eltávolításához emelje ki azokat a kosárból csipesz segítségével.

12. Ha egy adag hozzávaló elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a hozzávalók alapbeállításait.

MEGJEGYZÉS

Vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások csak iránymutatások. Mivel a hozzávalók eredete, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, nem tudjuk garantálni a legjobb beállítást. A Rapid Air technológia miatt a készülék belsejében lévő levegő azonnal újramelegszik, így a kosár rövid ideig történő kihúzása forrólevegős sütés közben alig zavarja a folyamatot.

	Min-Max (g)	Idő (perc)	Hőm °C	Rázás	Megjegyzés
Sült krumpli					
Vékony fagyasztott krumpli	300-700	9- 16	200	I	
Vastag fagyasztott krumpli	300-700	11-20	200	I	
Házi készítésű krumpli (8x8 mm)	300-800	10- 16	200	I	Adjon hozzá 1/2 evők. olajat
Házi készítésű burgonya hasábok	300-800	18-22	180	I	Adjon hozzá 1/2 evők. olajat
Házi készítésű burgonya kockák	300-750	12- 18	180	I	Adjon hozzá 1/2 evők. olajat
	250	15- 18	180	I	
Burgonya gratin	500	15- 18	200	I	
Steak	100-500	8- 12	180	I	
Hússzeletek	100-500	10- 14	180		
Hamburger	100-500	7- 14	180		
Kolbászos tekercs	100-500	13- 15	200	I	
Csirkecomb	100-500	18-22	180	I	
Csirkemell	100-500	10- 15	180		
Snacks					
Tavaszi tekercs	100-400	8- 10	200	I	
Fagyasztott csirke nuggets	100-500	6- 10	200	I	
Fagyasztott halrudacskák	100-400	6- 10	200		
Fagyasztott kenyér	100-400	8- 10	180		
Töltött zöldségek	100-400	1- 10	160		
Torta	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffin	300	15- 18	200		
Édes harapnivalók	400	1-20	160		

Tippek:

- A kisebb hozzávalók általában rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló hosszabb előkészítési időt igényel, míg a kisebb mennyiségű hozzávalók csak kissé rövidebb előkészítési időt igényelnek.
- Ha kisebb mennyiségű adagot készít, és a sütési idő közepén megrázza a kosarat, azzal optimalizálja az eredményt és segíthet megelőzni az egyenetlenül sült hozzávalókat.
- Adjon egy kevés olajat a friss burgonyához, és süsse még néhány percig, hogy ropogós eredményt érjünk el.
- Ne készítsen rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt a forrólevegős sütőben.
- Az olyan rágcsálnivalókat, amelyeket sütőben is el lehet készíteni, a forrólevegős sütőben is el lehet készíteni.
- A ropogós sült krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
- Használjon előkészített tésztát a gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előkészített tészta is rövidebb előkészítési időt igényel, mint a házi készítésű tészta.
- Ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, vagy törékeny hozzávalókat vagy töltött hozzávalókat szeretne sütni, helyezzen sütőformát vagy tepsit a sütőkosárba.
- A forrólevegős sütővel hozzávalókat is felmelegíthet. A hozzávalók felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, legfeljebb 10 percre.

Házi sült krumpli készítése

A házi sült krumpli elkészítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Hámozza meg és szeletelje fel a burgonyát.
2. Alaposan mossa meg a burgonyacsíkokat, majd szárítsa meg őket konyhai papírtörlővel.
3. Öntsön 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye rá a burgonyacsíkokat, és keverje össze, amíg a csíkok egyenletesen bevonódnak az olajjal.
4. Vegye ki a burgonyát a tálból úgy, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye a hasábokat a kosárba.
5. Süsse a burgonyahasábokat az ebben a fejezetben található utasítások szerint.

TISZTÍTÁS

1. Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
2. Ne tisztítsa a kosarat, a rácsot és a készülék belsejét fém konyhai eszközökkel vagy maró tisztítószerekkel, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot. Húzza ki a hálózati dugót a fali aljzatból, hogy a készülék lehűlhessen.

MEGJEGYZÉS

- Vegye ki a kosarat, hogy a sütő gyorsabban lehűljön.
- Törölje le a készülék külsejét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és nem súroló hatású szivaccsal. A maradék szennyeződéseket zsíroldószerrel távolíthatja el.
- A kosár és a rács mosogatógépben is tisztítható.

TIPPEK:

- Ha szennyeződés tapadt a rácshoz vagy a kosár aljához, töltse meg a kosarat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Tegye a rácsot a kosárba, és hagyja ázni körülbelül 10 percig.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és nem súroló hatású szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

TÁROLÁS

1. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja alaposan lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden rész tiszta és száraz.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Az AIR FRYER nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
	Nem nyomta meg az indítógombot.	Nyomja meg az indítás/bekapcsoló gombot, miután beállítot a hőmérsékletet és az időt, vagy kiválasztotta a gyorsreceptet
Az összetevők nem sültek meg az AIR FRYER-ben.	Túl sok összetevő van a kosárban.	Tegyen kisebb adagokat a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőmérséklet alacsony.	Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt hőmérsékletre.
Az összetevők egyenetlenül sülnek az AIR FRYER-ben.	Bizonyos típusú összetevőket a sütési idő felénél össze kell rázni.	Az összetevőket, amelyek egymás tetején vagy egymás mellett helyezkednek el (pl. sültkrumpli), a sütési idő felénél meg kell rázni.
A sült harapnivalók nem ropogósak.	Olyan típusú harapnivalót használt, amelyet hagyományos olajsütőben való elkészítésre szántak.	Használjon sütőben készíthető harapnivalókat, vagy kenjen egy kis olajat az ételre a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően behelyezni a kosarat a készülékbe.	Túl sok összetevő van a kosárban.	Ne töltse túl a kosarat a MAX jelzésen túl.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Zsíros összetevőket készít.	Amikor zsíros összetevőket süt az AIR FRYER-ben, nagy mennyiségű olaj szivárog a kosárba. Az olaj fehér füstöt termelhet, és a kosár jobban felmelegedhet a szokásosnál. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végeredményt.
	A kosárban még mindig zsíros maradványok vannak az előző használatból.	A fehér füstöt az okozza, hogy a kosárban lévő zsír felmelegszik. Győződjön meg róla, hogy minden használat után alaposan megtisztítja a kosarat.
A friss sültkrumpli egyenetlenül sül az AIR FRYER-ben.	Nem a megfelelő burgonyatípust használta.	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy sütés közben szilárdak maradnak.
	Nem öblítette le megfelelően a burgonyacsíkokat sütés előtt.	Öblítse le megfelelően a burgonyacsíkokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a csíkok külsejéről.
A friss sültkrumpli nem ropogós.	A sültkrumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Győződjön meg róla, hogy a burgonyacsíkokat megfelelően megszárítja, mielőtt hozzáadja az olajat.
		Vágja kisebbre a burgonyacsíkokat a ropogósabb eredmény érdekében.
		Adjon hozzá egy kicsit több olajat a ropogósabb eredmény érdekében.

TECHNIKAI SPECIFIKÁCIÓK

Teljesítmény: 1800W
Feszültség: 220-240V ~
Frekvencia: 50/60Hz
Kosár kapacitása: 8L

Áralmatlanítás



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket az EU területén nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből eredő környezeti vagy egészségügyi károk megelőzése érdekében felelősségteljesen hasznosítsa újra, hogy elősegítse az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását. Használt készülékének visszajuttatásához használja a visszavételi és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ők gondoskodnak a termék környezetbarát újrahasznosításáról.

УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ

Само за домашна употреба.
Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред употреба.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА ЗАШТИТА

Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство пред да го користите апаратот бидејќи може да дојде до оштетување при неправилно работење. Ве молиме чувајте го ова упатство за идна референца.



ВНИМАНИЕ. ЖЕШКА ПОВРШИНА!

Опасност

- Не го потопувајте куќиштето во вода и не плакнете под чешмата поради мулти-електричните и грејните компоненти.
- Не дозволувајте течност да влезе во апаратот за да спречите струен удар или краток спој.
- Чувајте ги сите состојки во корпата за да спречите контакт со грејните елементи.
- Не покривајте ги влезот и излезот на воздухот кога апаратот работи.
- Полнењето на корпата со масло може да предизвика опасност од пожар.
- Не допирајте ја внатрешноста на апаратот додека работи.

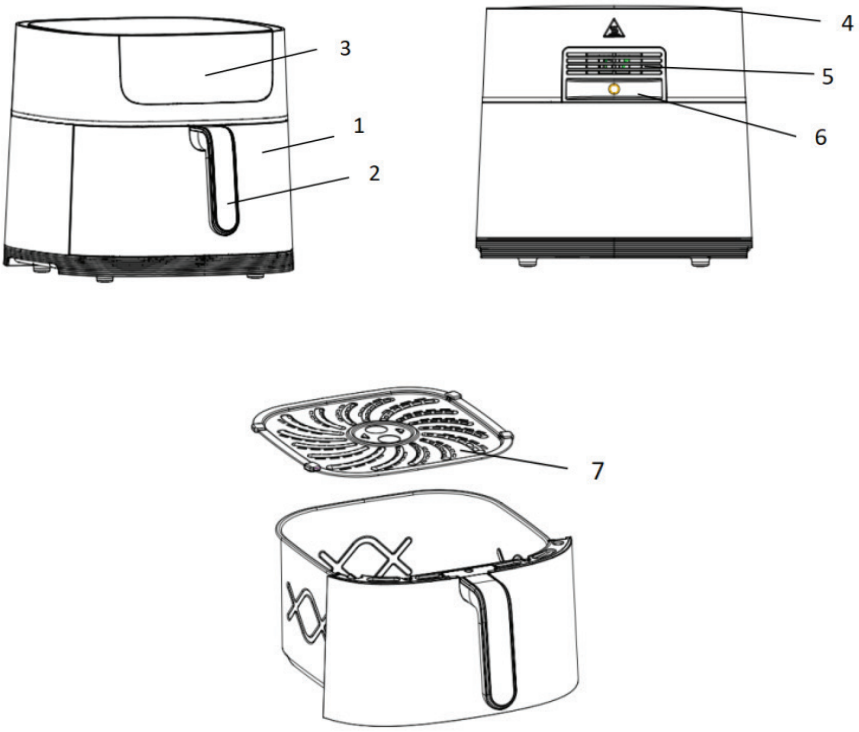
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Проверете дали напонот означен на апаратот одговара на локалниот напон.
- Не користете го апаратот ако има оштетувања на приклучокот, кабелот за напојување или други делови.
- Не одете кај кое било неовластено лице за да го замените или поправите оштетениот кабел за напојување.
- Чувајте го апаратот и неговиот кабел за напојување подалеку од дофат на деца.
- Чувајте го кабелот за напојување подалеку од жешки површини.
- Не го приклучувајте апаратот и не ракувајте со контролната табла со влажни раце.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот е правилно вметнат во ѕидниот штекер.
- Не поврзувајте го апаратот со надворешен прекинувач за тајмер.
- Не ставајте го апаратот на или во близина на запаливи материјали како што се покривка за маса или завеса.
- Не ставајте го апаратот на ѕид или на друг апарат. Оставете најмалку 10 cm слободен простор на грбот и страните и 10 cm слободен простор над апаратот.
- Не ставајте ништо над апаратот.
- Не користете го апаратот за друга намена освен опишана во ова упатство.
- Не оставајте го апаратот без надзор.
- За време на пржењето на топол воздух, топла пареа се ослободува низ отворите за излез на воздухот. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на топла пареа и воздух кога ќе ја извадите тавата од апаратот. Сите достапни површини може да се загреат за време на употребата.
- Веднаш исклучете го апаратот ако видите темен чад што излегува од апаратот. Почекајте да престане емисијата на чад пред да ја извадите тавата од апаратот.

ВНИМАНИЕ!

1. Уверете се дека апаратот е поставен на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
2. Овој апарат е дизајниран само за употреба во домаќинството. Не е погодно да се користи безбедно во средини како што се кујните за персоналот, фармите, мотелите и други нестанбени средини.
3. Гаранцијата е неважечка доколку апаратот се користи за професионални или полупрофесионални цели или не се користи според упатствата. (Никогаш не користете го апаратот кога приклучокот е оштетен.)
4. На апаратот му требаат приближно 30 минути да се олади пред да биде безбеден за ракување или чистење.

ОПШТ ОПИС



1. Корпа
2. Рачка на корпа
3. Дигитален контролен панел на допир
4. Влез за воздух
5. Отвори за излез на воздух
6. Мрежен кабел
7. Плех за пржење

Прицврстување на рачката на корпата за пржење



- Рачката на корпата за пржење може да се расклопи во пакувањето на вашиот апарат. За да ја прикачите рачката на корпата за пржење:
- Отстранете ја етикетата за хартија. Извлечете ја корпата за пржење од апаратот.

- Лизгајте ја точката за прицврстување на рачката надолу додека не кликне на своето место.







- Рачката на корпата за пржење треба да се заглави на своето место и не треба да се откачи откако ќе се заклучи на своето место.

Отстранување на рачката на корпата за пржење

За отстранување на рачката на корпата за пржење:
- Користете алатка, како што е шрафцигер или нашата метална игла. Порамнете ја алатката со дупката и турнете ја надолу, а потоа навалете ја алатката навнатре.
- Фатете ја рачката со раката и извлечете ја. Направено.





АВТОМАТСКО ИСКЛУЧУВАЊЕ

Апаратот има вграден тајмер, тој автоматски ќе го исклучи апаратот кога одбројувањето ќе достигне нула. Можете рачно да го исклучите апаратот со притискање на копчето за исклучување, тој автоматски ќе го исклучи апаратот за 20 секунди.

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете ги сите материјали за пакување и налепници или етикети.
2. Исчистете ги корпата и решетката со топла вода, со малку течност за перење и сунѓер што не е абразивен. Овие делови се безбедни за чистење во машина за садови.
3. Избришете ја внатрешната и надворешната страна на апаратот со чиста крпа. И нема потреба да ја наполните корпата со масло и маснотии за пржење бидејќи апаратот работи на топол воздух.

КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ

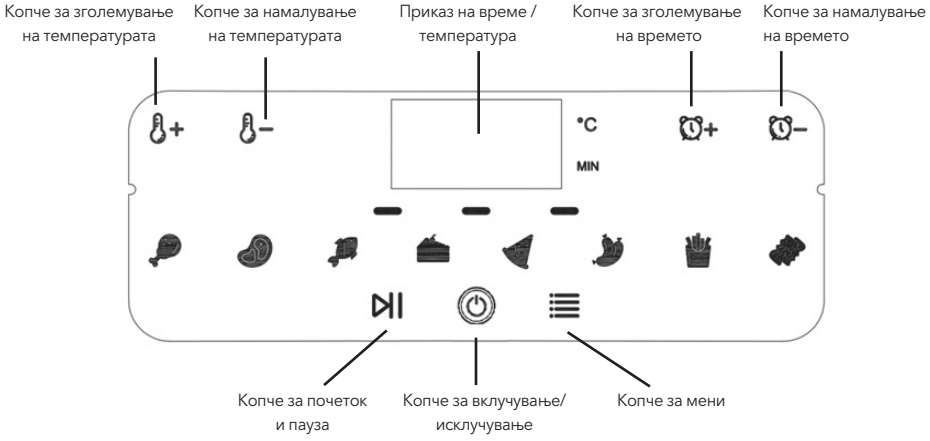
1. Поврзете го приклучокот за струја во заземјен ѕиден штекер.
2. Внимателно извлечете ја корпата од фритезата за воздух.
3. Состојките се стават во корпата.
4. Лизнете ја корпата во фритезата за воздух.

ЗАБЕЛЕШКА Не ја надминувајте индикацијата MAX (видете го делот „поставки“ во ова поглавје), бидејќи тоа може да влијае на квалитетот на готвењето на храната.

ВНИМАНИЕ! Не допирајте ја корпата за време и кратко време по употребата, бидејќи станува многу жешко. Држете ја корпата само за рачката.

5. Не полнете ја корпата со масло или друга течност.
6. Допир со прст Вклучување/исклучување.
7. Допрете со прст Мени за да изберете функции (вкупно 8 функции).

ПРЕЗЕНТАЦИЈА НА КОНТРОЛНИОТ ПАНЕЛ



ЗАБЕЛЕШКА

Обезбедени се 8 функции: батак, стек, риба, торта, пица, виршла, помфрит, сланина. Можете да изберете различна храна за готвење што ја сакате.

ПОСТАВУВАЊЕ НА МЕНИ

Мени	Копче за икона	Стандардна температура	Стандардно време	Протресете
Батак		175 °C	40 мин.	Протресете
Стек		200 °C	12 мин.	Протресете
Риба		195 °C	10 мин.	/
Торта		160 °C	30 мин.	/
Пица		185 °C	15 мин.	/
Виршла		185 °C	8 мин.	/
Помфрит		200 °C	18 мин.	Протресете
Сланина		175 °C	12 мин.	Протресете

- Откако ќе го допрете копчето за мени, можете да изберете мени што ви се допаѓа. Откако ќе ја изберете функцијата, ве молиме со прстот на копчето, ⏯ Старт/Пауза да започнете со готвење.
- За време на процесот на готвење, ако сакате да го прилагодите времето, љубезно притиснете го копчето Време ⏲+ / ⏲− за да го зголемите/намалите 1 минута со притискање. Ако сакате да ја прилагодите температурата, љубезно притиснете го копчето 🌡+ / 🌡− за да ја зголемите/намалите за 5 степени со едно притискање.
- Копче Старт/Пауза ⏯ : за време на процесот на пржење на топол воздух, LED светилката ќе работи, а ако го притиснете ова копче, LED светилката ќе трепка. Овде, ова копче делува како функција за пауза. Во состојба на пауза, можете да го промените менито за да изберете друго претходно поставување. Потоа, повторно притиснете го ова копче, фритезата ќе продолжи да готви. Овде, ова копче делува како функција за повторно стартување.
- Копчето за мени избира различни функции за готвење. Откако ќе го изберете менито, притиснете го копчето за почеток. Кога за време на периодот на готвење, на пример, сакате да го смените помфритот да се пече, тогаш прво притиснете го копчето ⏯ , Пауза, потоа допрете го копчето од менито за печење за да се префрлите на различна функција за готвење.
- Индикатор за тресење SHAKE : Индикаторот за тресење ќе светне кога циклусот на готвење ќе ја достигне својата половина. Ова време на половина пат ви дава можност да ја протресете или превртите храната во апаратот, што помага да се обезбеди рамномерно готвење.

ЗАБЕЛЕШКА

Ако не ја извадите корпата и не ја протресете храната, светлото за тресење на контролната табла ќе остане запалено. Некои состојки треба да се протресат до половина за време на подготовката (видете го делот „поставки“ во ова поглавје). На овој начин, извлечете ја корпата од апаратот за рачката и протресете ја. Потоа, лизгајте ја корпата назад во фритезата за воздух.

8. Машината ќе има автоматско подготвено звонче по готвењето. Кога ќе слушнете звонче 5 пати, тоа значи дека циклусот на готвење е завршен. Извлечете ја корпата од апаратот и ставете ја на држачот отпорен на топлина

ЗАБЕЛЕШКА

По истекот на времето, грејниот елемент престанува да работи, но вентилаторот ќе продолжи да работи околу 20 секунди за да го издува топлиот воздух како безбедно. Конечно, звоното на тајмерот ќе засвони 5 пати како крајниот аларм.

9. Проверете дали состојките се готови.

ЗАБЕЛЕШКА

Ако состојките сè уште не се подготвени, едноставно повлечете ја корпата назад во апаратот. Притиснете го копчето за контрола на температурата за да ја прилагодите поставката за температура и притиснете го копчето за контрола на тајмер за да ја прилагодите поставката за времето. А потоа притиснете го копчето Старт за да го вклучите апаратот.

10. За да ги отстраните состојките (на пр. говедско, пилешко, месо, сите состојки со оригинално масло и вишокот масло од состојките собрани на дното на корпата), ве молиме користете маша за да ги соберете состојките една по една.

ЗАБЕЛЕШКА

Внимавајте ако сакате да ја превртите корпата, маслото собрано на дното од корпата ќе истече на состојките.

11. За да ги отстраните состојките (на пр. чипс, зеленчук или состојки без вишок масло од состојките), исклучете ја корпата и истурете ги состојките во садовите.

Совети:
За да отстраните големи или кревки состојки, подигнете ги состојките од корпата со клешти.

12. Кога серијата состојки е подготвена, пржета веднаш е подготвена за подготовка на друга серија.

ПОСТАВКИ

Оваа табела подолу ќе ви помогне да ги изберете основните поставки за состојките

ЗАБЕЛЕШКА

Имајте на ум дека овие поставки се индикации. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, облик и бренд, не можеме да гарантираме најдобар амбиент за вашите состојки. Бидејќи технологијата Rapid Air веднаш го загрева воздухот во апаратот, извлечете ја корпата накратко од апаратот додека пржењето на топол воздух едвај го нарушува процесот

	Мин.-макс. (g)	Време (мин.)	Темп. °C	Протресете	Забелешка
Помфрит					
Тенок замрзнат помфрит	300-700	9- 16	200	Y	
Дебел замрзнат помфрит	300-700	11-20	200	Y	
Домашен помфрит (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Y	Додадете 1/2 лажица масло
Домашни клинови од компири	300-800	18-22	180	Y	Додадете 1/2 лажица масло
Домашни коцки компири	300-750	12- 18	180	Y	Додадете 1/2 лажица масло
	250	15- 18	180	Y	
Гратин од компири	500	15- 18	200	Y	
Стек	100-500	8- 12	180	Y	
Месо	100-500	10- 14	180		
Хамбургер	100-500	7- 14	180		
Ролна од колбаси	100-500	13- 15	200	Y	
Батаци	100-500	18-22	180	Y	
Пилешки гради	100-500	10- 15	180		
Закуски					
Ролнички	100-400	8- 10	200	Y	
Замрзнати пилешки грутки	100-500	6- 10	200	Y	
Замрзнати рибини прсти	100-400	6- 10	200		
Замрзнат леб искршен	100-400	8- 10	180		
Полнет зеленчук	100-400	1- 10	160		
Торта	300	20-25	160		
Киш (тарт)	400	20-22	180		
Мафини	300	15- 18	200		
Слатки закуски	400	1-20	160		

Совети:

- За малите состојки обично е потребно малку пократко време за подготовка од поголемите состојки.
- За поголема количина на состојки потребно е само малку подолго време за подготовка, за помала количина состојки потребно е само малку пократко време за подготовка.
- Протресувањето на помалите состојки на половина пат за време на подготовката го оптимизира резултатот и може да помогне да се спречат нерамномерно пржените состојки.
- Додадете малку масло во свежиот компир и пржете ги состојките уште неколку минути, а потоа за да добиете крцкав резултат.
- Не подготвувајте екстремно мрсни состојки како што се колбаси во пржење со воздух.
- Закуски може да се подготват во рерна може да се подготват и во фритеза за воздух.
- Оптималната количина за подготовка на крцкави помфрит е 500 грама.
- Користете претходно подготвено тесто за брзо и лесно да добиете закуски. За подготвеното тесто, исто така, потребно е пократко време за подготовка од домашното тесто.
- Ве молиме калап за печење или сад за печење во корпата за пржење ако сакате да испечете торта или киш или ако сакате да пржете кревки состојки или наполнети состојки.
- Може да користите и пржење за воздух за загревање на состојките. За да ги загреете состојките, поставете ја температурата на 1500C до 10 минути.

Подготвување домашен помфрит

За да направите домашен помфрит, следете ги чекорите подолу:

1. Излупете ги и исечкајте ги компирите.
2. Стапчињата од компири се мијат добро и се сушат со кујнска хартија.
3. Во сад истурете 1/2 лажица маслиново масло, одозгора ставете ги стапчињата и мешајте додека стапчињата не се премачкаат со масло.
4. Со прстите или со кујнски прибор извадете ги стапчињата од садот за да остане вишокот масло во садот. Ставете ги стапчињата во корпата.
5. Спржете ги стапчињата од компир според упатствата во ова поглавје.

ЧИСТЕЊЕ

1. Чистете го апаратот по секоја употреба.
2. Не чистете ја корпата, решетката и внатрешноста на апаратот со метални кујнски прибор или абразивни материјали за чистење, бидејќи тоа може да го оштети нелепливиот слој на нив. Извадете го приклучокот за струја од сидниот штекер за да се излади апаратот.

ЗАБЕЛЕШКА

- Извадете ја корпата за да се олади фритезата побрзо.
- Избришете ја надворешната страна на апаратот со влажна крпа.
- Исчистете ги корпата и решетката со топла вода, малку течност за миење и сунѓер што не е абразивен. Можете да ја отстраните преостанатата нечистотија со одмастување на течноста.
- Корпата и решетката се отпорни на машина за миење садови.

Совети:

- Ако нечистотијата е залепена на решетката или на дното на корпата, наполнете ја корпата со топла вода со малку течност за миење. Ставете ја решетката во корпата и оставете ги да киснат околу 10 минути.
- Внатрешноста на апаратот исчистете ја со топла вода и сунѓер што не е абразивен.
- Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна.

СКЛАДИРАЊЕ

1. Исклучете го апаратот од струја и оставете го да се излади темелно.
2. Проверете дали сите делови се чисти и суви.

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можни причини	Решение
Фритезата на топол воздух не работи.	Апаратот не е приклучен.	Ставете го приклучокот за струја во заземјен ѕиден штекер.
	Не сте го притиснале копчето за почеток.	Притиснете го копчето за почеток/исклучување откако ќе ги поставите температурата и времето или ќе го изберете брзиот рецепт.
Состојките пржени со фритезата не се готови.	Количината на состојки во корпата е преголема.	Во корпата ставете помали серии состојки. Помалите серии се пржат порамномерно.
	Поставената температура е премногу ниска.	Поставете ја температурата на потребната поставка за температура.
Состојките нерамномерно се пржат во фритезата	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на подготовка	Состојките што лежат една врз или преку друга (на пр. помфрит) треба да се протресат на половина од времето на подготовка.
Пржените грицки не се крцкави кога ќе излезат од фритезата.	Употребивте еден вид закуски наменети за подготовка во традиционална фритеза.	Користете грицки во рерната или лесно истурете малку масло врз грицките за појасен резултат.
Не можам правилно да ја внесам корпата во апаратот.	Во корпата има премногу состојки.	Не ја полнете корпата над ознаката MAX.
Од апаратот излегува бел чад.	Подготвувате мрсни состојки.	Кога пржете мрсни состојки во AIR пржење, голема количина масло ќе истече во корпата. Маслото се произведува додека чадот и корпата може да се загреат Повеќе од вообичаено. Ова не влијае на апаратот или на крајниот резултат.
	Корпата сè уште содржи остатоци од маснотии од претходната употреба.	Белиот чад е предизвикан од загревањето на маснотиите во корпата. Проверете дали правилно ја чистите корпата после секоја употреба.
Свежиот помфрит се пржи нерамномерно.	Не го користевте вистинскиот тип на компир.	Користете свежи компири и внимавајте да останат цврсти за време на пржењето.
	Не сте ги исплакнале правилно стапчињата од компири пред да ги испржите.	Исплакнете ги стапчињата од компир правилно за да го отстраните скробот од надворешната страна на стапчињата.
Свежиот помфрит не е крцкав.	Крцкавоста на помфритот зависи од количината на масло и вода во помфритот..	Погрижете се правилно да ги исушите стапчињата од компирот пред да го додадете маслото.
		Исечете ги стапчињата компири помали за покрцкав резултат.
		Додадете малку повеќе масло за појасен резултат.

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Моќност: 1800 W
Напон: 220-240V ~
Фреквенција: 50/60Hz
Капацитет: 8L

Правилно отстранување на овој производ



Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се фрла со друг отпад од домаќинството низ ЕУ.
За да спречите можна штета на животната средина или на човековото здравје од неконтролирано депонирање отпад, рециклирајте го одговорно за да промовирате одржлива повторна употреба на материјалните ресурси. За да го вратите користениот уред, користете ги системите за враќање и наплата или контактирајте со продавачот каде што е купен производот. Тие можат да го земат овој производ за еколошки безбедно рециклирање.

Doar pentru uz casnic.
Citiți acest manual înainte de utilizare.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul, deoarece pot apărea daune în cazul operațiunilor incorecte. Vă rugăm să păstrați acest manual pentru referințe viitoare.



ATENȚIE. SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

Pericol

- Nu scufundați carcasa în apă și nu clătiți sub robinet din cauza componentelor multielectrice și de încălzire.
- Nu lăsați lichid să pătrundă în aparat pentru a preveni șocurile electrice sau scurtcircuitul.
- Păstrați toate ingredientele în coș pentru a preveni orice contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului când aparatul funcționează.
- Umplerea coșului cu ulei poate cauza pericol de incendiu. Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta funcționează.

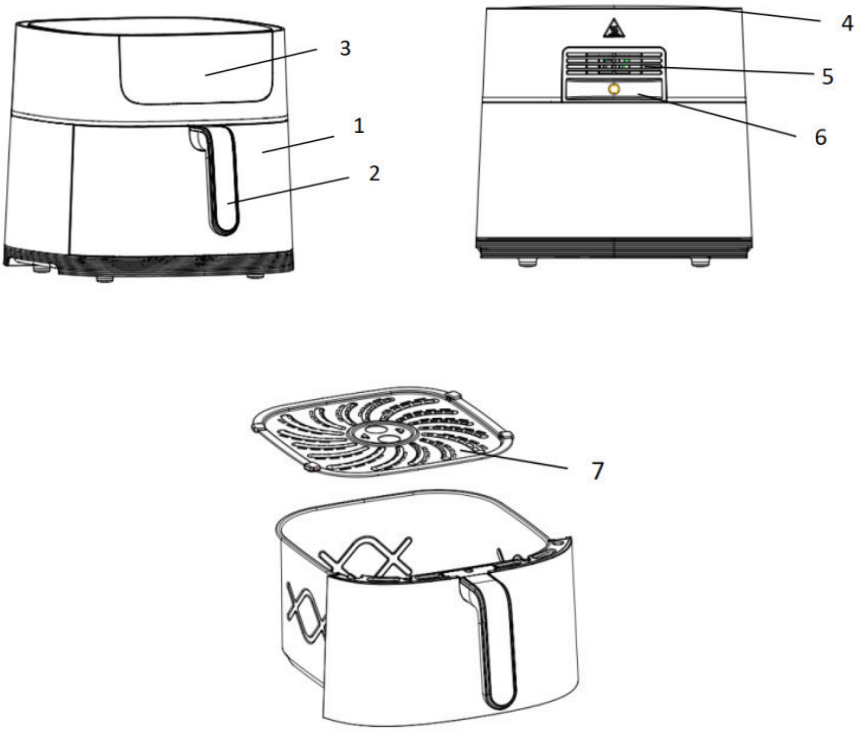
ATENȚIE!

- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale de alimentare.
- Nu utilizați aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu lăsați o persoană neautorizată să înlocuiască și să repare un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul și nu operați panoul de comandă cu mâinile ude.
- Asigurați-vă întotdeauna că ştecherul este introdus corect în priza de perete.
- Nu conectați aparatul la un întrerupător de temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale combustibile, cum ar fi o față de masă sau o perdea.
- Nu așezați aparatul pe un perete sau pe alt aparat. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber pe spate și pe laterale și 10 cm spațiu liber deasupra aparatului.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer cald, prin orificiile de evacuare a aerului se eliberează abur fierbinte. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte și la aer când scoateți tigaia din aparat. Orice suprafață accesibilă poate deveni fierbinte în timpul utilizării.
- Deconectați imediat aparatul dacă vedeți fum întunecat care iese din aparat. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul din aparat.

ATENȚIE!

1. Asigurați-vă că aparatul este amplasat pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
2. Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic. Nu este potrivit pentru a fi utilizat în siguranță în medii precum bucătării pentru personal, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale.
3. Garanția este nulă dacă aparatul este utilizat în scopuri profesionale sau semiprofesionale sau nu este utilizat conform instrucțiunilor. (Nu utilizați niciodată aparatul când ştecherul este deteriorat.)
4. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci înainte de a fi manipulat sau curățat în siguranță.

DESCRIERE GENERALĂ



1. Coș
2. Mâner coș
3. Panou control ecran tactil
4. Admisie aer
5. Orificii admisie aer
6. Cablu
7. Tavă prăjire

Montarea mânerului coșului de prăjit



- Mânerul coșului de prăjire poate veni dezasamblat în ambalajul aparatului dumneavoastră. Pentru a monta mânerul coșului de prăjire:
- Scoateți eticheta de hârtie. Scoateți coșul de prăjire din aparat
- Glisați punctul de atașare de pe mâner în jos până când se fixează în poziție.







- Mânerul coșului de prăjire ar trebui să se blocheze în poziție și nu trebuie să se detașeze odată ce este montat.

Demontarea mânerului

Pentru a scoate mânerul coșului de prăjire:
- Folosiți o unealtă, cum ar fi o șurubelniță sau știftul nostru metalic. Aliniați unealta cu orificiul și împingeți în jos, apoi înclinați unealta spre interior.
- Prindeți mânerul cu mâna și trageți-l afară. Gata!





OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul are un cronometru încorporat, acesta va opri automat aparatul când numărătoarea inversă ajunge la zero. Puteți opri manual aparatul apăsând butonul de oprire, acesta va opri automat aparatul în 20 de secunde.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele sau etichetele.
2. Curățați coșul și suportul cu apă fierbinte, cu puțin lichid de spălat și un burete neabraziv. Aceste piese pot fi curățate în siguranță în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă transparentă. Nu este nevoie să umpleți coșul cu ulei și grăsime pentru prăjit, deoarece aparatul funcționează cu aer cald.

UTILIZAREA APARATULUI

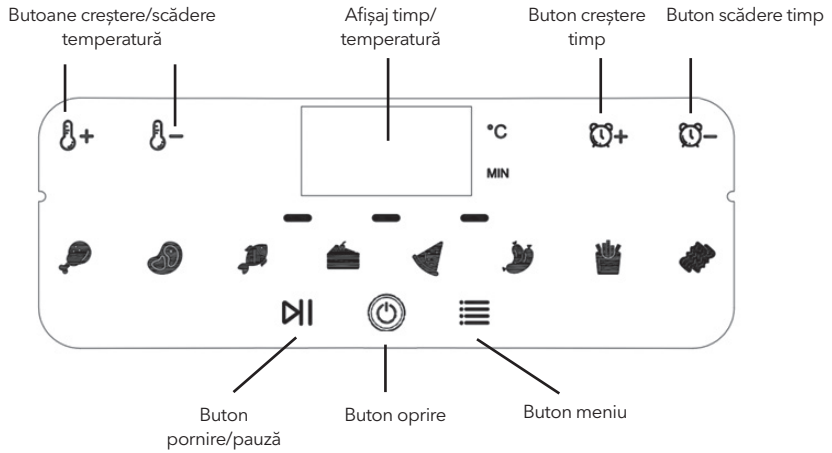
1. Conectați ștecherul la o priză de perete cu împământare.
2. Trageți cu grijă coșul din friteuza cu aer.
3. Pune ingredientele în coș.
4. Glisați coșul în friteuza cu aer.

NOTĂ Nu depășiți indicația MAX (vezi secțiunea „Setări" din acest capitol), deoarece poate afecta calitatea gătirii alimentelor.

ATENȚIE! Nu atingeți coșul în timpul și la scurt timp după utilizare, deoarece se încălzește foarte mult. Țineți coșul doar de mâner.

5. Nu umpleți coșul cu ulei sau orice alt lichid.
6. Atingeți cu degetul Pornire/oprire.
7. Atingeți cu degetul Meniu pentru a alege funcții (în total 8 funcții).

PREZENTARE PANOU CONTROL



NOTĂ

8 funcții sunt disponibile: ciocănele de pui, friptură, pește, prăjituri, pizza, hotdog, cartofi prăjiți, șuncă. Puteți alege să gătiți diverse preparate.

PRESETARE MENIU

Meniu	Buton pictograme	Temperatură implicită	Timp implicit	Agitare
Ciocănele de pui		175 °C	40 min	Agitare
Friptură		200 °C	12 min	Agitare
Pește		195 °C	10 min	/
Prăjitură		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Cartofi prăjiți		200 °C	18 min	Agitare
Șuncă		175 °C	12 min	Agitare

- După ce atingeți butonul de meniu, puteți alege meniul care vă place. După ce ați ales funcția, apăsați butonul Start/Pauză ⏯ pentru a începe gătitul.
- În timpul procesului de gătire, dacă doriți să reglați timpul, vă rugăm să apăsați butonul Timp ⏰+ / ⏰− pentru a crește/scădea cu 1 minut la apăsare. Dacă doriți să reglați temperatura, vă rugăm să apăsați butonul 🌡+ / 🌡− pentru a crește/scădea cu 5 grade pe o apăsare.
- Butonul Start/Pauză ⏯ În timpul procesului de prăjire cu aer cald, lampa LED va porni, apoi dacă apăsați acest buton, lampa LED va clipi. Aici, acest buton acționează ca funcție de pauză. În starea de pauză, puteți schimba meniul pentru a alege altă presetare. Apoi, apăsați din nou acest buton, friteuza va continua să gătească. Aici, acest buton acționează ca funcție de repornire.
- • Butonul de meniu alege diferite funcții de gătit. După ce alegeți meniul, apăsați butonul de pornire. Când, de exemplu, în timpul perioadei de gătire, doriți să schimbați cartofii prăjiți la coacere, apoi apăsați mai întâi butonul Pauză ⏯, apoi atingeți butonul meniu coacere pentru a comuta la o funcție diferită de gătit.
- Indicator de agitare SHAKE Indicatorul de agitare se va aprinde când ciclul de gătire a ajuns la jumătatea parcursului. Această jumătate de timp vă oferă posibilitatea de a agita sau răsturna mâncarea în aparat, ceea ce vă ajută să asigurați o gătire uniformă.

NOTĂ

Dacă nu scoateți coșul și nu agitați alimentele, ledul de agitare de pe panoul de control va rămâne aprins. Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare (vezi secțiunea „Setări" din acest capitol). În acest fel, trageți coșul din aparat prin mâner și scuturați-l. Apoi glisați coșul înapoi în friteuza cu aer.

8. După gătire, mașina va avea un sonerie gata automată. Când auziți clopoțelul de 5 ori, înseamnă că ciclul de gătit este încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe suportul rezistent la căldură.

NOTĂ

După expirarea timpului, elementul de încălzire nu mai funcționează, dar ventilatorul va continua să funcționeze aproximativ 20 de secunde pentru a elimina aerul fierbinte ca siguranță. În cele din urmă, soneria temporizatorului va suna de 5 ori ca alarmă de sfârșit.

9. Verificați dacă alimentele sunt gata.

NOTĂ

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glisați coșul înapoi în aparat. Apăsați butonul de control al temperaturii pentru a regla setarea temperaturii și apăsați butonul de control al cronometrului pentru a regla setarea timpului. Apoi apăsați butonul Start pentru a porni aparatul

10. Pentru a scoate alimentele (de exemplu, carne de vită, pui, carne, orice ingrediente cu ulei original și va avea ulei în exces din ingredientele colectate pe fundul coșului), vă rugăm să utilizați clești pentru a scoate alimentele unul câte unul.

NOTĂ

Aveți grijă dacă doriți să întoarceți coșul, uleiul colectat pe fundul coșului se va scurge pe ingrediente.

11. Pentru a scoate alimentele (de exemplu, chipsuri, legume sau ingrediente fără exces de ulei), vă rugăm să închideți coșul și să așezați alimentele pe farfurii.

RECOMANDARE:
Pentru a scoate alimentele mari sau fragile, ajutați-vă de un clește pentru alimente.

12. Când o tură de alimente este gata, aparatul este pregătit pentru o nouă tură..

SETĂRI

Acest tabel vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimente.

NOTĂ

Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru alimentele dumneavoastră. Deoarece tehnologia Rapid Air reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, dacă trageți scurt coșul din aparat în timpul prăjirii cu aer cald abia deranjează procesul.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Agitare	Observații
Cartofi prăjiți					
Cartofi subțiri congelați	300-700	9- 16	200	Y	
Cartofi groși congelați	300-700	11-20	200	Y	
Cartofi prăjiți de casă (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Cartofi wedges de casă	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Cuburi de cartofi de casă	300-750	12- 18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15- 18	180	Y	
Cartofi gratinați	500	15- 18	200	Y	
Friptură	100-500	8- 12	180	Y	
Cotlet	100-500	10- 14	180		
Hamburger	100-500	7- 14	180		
Cârnați	100-500	13- 15	200	Y	
Ciocănele pui	100-500	18-22	180	Y	
Piept de pui	100-500	10- 15	180		
Gustări					
Pachețele de primăvară	100-400	8- 10	200	Y	
Nugget pui congelați	100-500	6- 10	200	Y	
Fish fingers înghețați	100-400	6- 10	200		
Pâine congelată	100-400	8- 10	180		
Legume umplute	100-400	1- 10	160		
Prăjitură	300	20-25	160		
Tartă	400	20-22	180		
Brioșe	300	15- 18	200		
Gustări dulci	400	1-20	160		

Recomandări:

- Ingredientele mici necesită de obicei un timp de preparare ceva mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, o cantitate mai mică de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform.
- Adăugați puțin ulei în cartofii proaspeți și prăjiți ingredientele pentru încă câteva minute pentru un rezultat crocant.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Gustările pot fi preparate în cuptor se pot prepara și în friteuza cu aer.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Folosiți aluat prefabricat pentru a obține gustări rapid și ușor. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
- Vă rugăm să puneți o tavă de copt sau o tavă de cuptor în coșul de friteuză dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o tartă sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau umplute.
- Puteți folosi și friteuza cu aer pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingredientele, setați temperatura la 150oC timp de până la 10 minute.

Preparare cartofi prăjiți de casă

Pentru a face cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Curățați și feliați cartofii.
2. Spălați bine cartofii și uscați-i cu hârtie de bucătărie.
3. Turnați 1/2 lingură de ulei de măsline într-un bol, puneți cartofii deasupra și amestecați până când sunt acoperiți cu ulei.
4. Scoateți cartofii din castron cu degetele sau cu ustensile de bucătărie, astfel încât excesul de ulei să rămână în bol. Pune cartofii în coș.
5. Prăjiți cartofii conform instrucțiunilor din acest capitol.

CURĂȚARE

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
2. Nu curățați coșul, suportul și interiorul aparatului cu ustensile metalice de bucătărie sau materiale abrazive de curățare, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent al acestora. Scoateți ștecherul de la priză pentru a răci aparatul.

NOTĂ

- Scoateți coșul pentru a lăsa friteuza să se răcească mai repede.
- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Curățați coșul și suportul cu apă fierbinte, puțin lichid de spălat și un burete neabraziv. Puteți îndepărta orice murdărie rămasă prin degresarea lichidului.
- Coșul și suportul sunt rezistente la mașina de spălat vase.

Recomandări:

- Dacă murdăria este lipită de suport sau de fundul coșului, umpleți coșul cu apă fierbinte cu puțin lichid de spălat. Puneți raftul în coș și lăsați la înmuiat aproximativ 10 minute.
- Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte şi burete neabraziv.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie pentru a îndepărta eventualele reziduuri alimentare.

DEPOZITARE

1. Deconectați aparatul lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Friteuza nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Puneți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați apăsat butonul de pornire.	Apăsați butonul de pornire/pornire după ce ați setat temperatura și timpul sau alegeți rețeta rapidă.
Ingredientele prăjite cu friteuza nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din coș este prea mare.	Pune loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați temperatura la setarea de temperatură dorită.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Anumite tipuri de alimente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află peste altele (de exemplu cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante.	Ați folosit un tip de gustări menite să fie preparate într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect coșul în aparat.	Sunt prea multe alimente în coș.	Nu umpleți coșul dincolo de indicația MAX.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Când prăjiți ingrediente grase în friteuza AIR, o cantitate mare de ulei se va scurge în coș. Uleiul se produce în timp ce fumează, iar coșul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Coșul conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în coș. Asigurați-vă că curățați corect coșul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți în mod neuniform.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine cartofii înainte de a le prăji.	Clătiți în mod corespunzător cartofii pentru a îndepărta amidonul.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.	Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi prăjiți.	Asigurați-vă că uscați cartofii bine înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Putere: 1800W
Tensiune: 220-240V ~
Frecvență: 50/60Hz
Capacitate coș: 8L

Eliminarea corectă a acestui produs



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de unde a fost achiziționat produsul. Acesta poate prelua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.

Samo za uporabo v gospodinjstvu.
Pred uporabo natančno preberite ta navodila.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

Pred uporabo aparata natančno preberite ta priročnik, saj lahko pri nepravilnem delovanju pride do poškodb. Priročnik shranite za kasnejšo uporabo.



POZOR. VROČA POVRŠINA!

Nevarnost

- Zaradi več električnih in grelnih komponent ohišja ne potapljajte v vodo in ne spirajte pod pipo.
- Da bi preprečili električni udar ali kratek stik, v aparat ne smete spustiti tekočine.
- Vse sestavine hranite v košari, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem naprave ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka.
- Polnjenje košare z oljem lahko povzroči nevarnost požara.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti naprave.

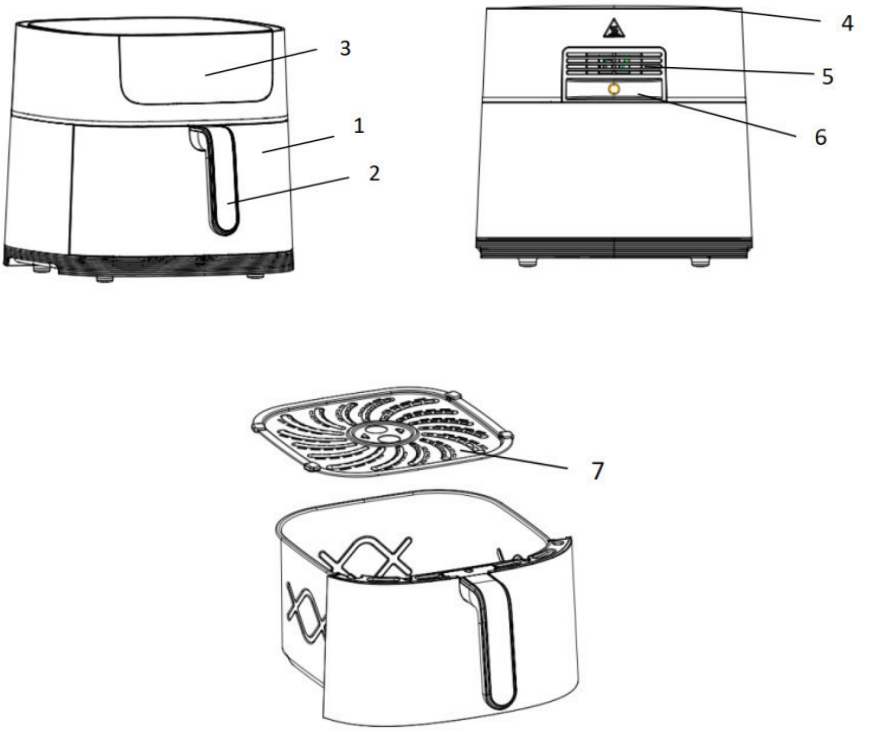
OPOZORILO!

- Preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza lokalni napetosti.
- Naprave ne uporabljajte, če so vtič, napajalni kabel ali drugi deli poškodovani.
- Poškodovanega napajalnega kabla ne smete zamenjati ali popraviti pri nepooblaščeni osebi.
- Napravo in napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Napajalni kabel hranite stran od vročih površin.
- Naprave ne vklapljajte v električno omrežje ali upravljalne plošče z mokrimi rokami.
- Vedno se prepričajte, da je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Naprave ne priključite na zunanje časovno stikalo.
- Naprave ne postavljajte na gorljive materiale, kot sta namizni prt ali zavesa, ali v njihovo bližino.
- Naprave ne postavljajte ob steno ali ob drugo napravo. Na zadnji strani in ob straneh pustite vsaj 10 cm prostega prostora, nad aparatom pa 10 cm prostega prostora.
- Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne puščajte brez nadzora.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvajanje zraka sprošča vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtin za izstop zraka. Na vročo paro in zrak pazite tudi, ko ponev odstranjujete iz aparata. Vse dostopne površine lahko med uporabo postanejo vroče.
- Če iz naprave izhaja temen dim, jo takoj izključite iz električnega omrežja. Preden odstranite posodo iz aparata, počakajte, da se dim preneha oddajati.

POZOR!

1. Prepričajte se, da je naprava postavljena na vodoravno, ravno in stabilno površino.
2. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za varno uporabo v okoljih, kot so kuhinje za osebje, kmetije, moteli in druga nestanovanjska okolja.
3. Garancija je neveljavna, če se aparat uporablja v profesionalne ali polprofesionalne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili. (Naprave nikoli ne uporabljajte, če je vtič poškodovan.)
4. Aparat se mora ohladiti približno 30 minut, preden ga je mogoče varno uporabljati ali čistiti.

SPLOŠNI OPIS



1. Košarica
2. Ročaj košare
3. Digitalna nadzorna plošča na dotik
4. Dovod zraka
5. Odprtine za odvod zraka
6. Omrežni kabel
7. Pladenj za cvrtje

Pritrditev ročaja košare za cvrtje



- Ročaj košare za cvrtje je morda v embalaži aparata razstavljen. Pritrditev ročaja košare za cvrtje:
- Odstranite nalepko na papirju. Potegnite košaro za cvrtje iz aparata.

- Pritrdilno točko na ročaju potisnite navzdol, dokler se ne zaskoči.







- Ročaj košare za cvrtje se mora zakleniti in se po zaklenitvi ne sme odlepiti.

Odstranjevanje ročaja košare za cvrtje

Odstranjevanje ročaja košare za cvrtje:
- Uporabite orodje, na primer vijačnik ali kovinski zatič. Orodje poravnajte z luknjo in ga potisnite navzdol, nato pa ga nagnite navznoter.
- Z roko primite ročaj in ga izvlecite. Končano.





SAMODEJNI IZKLOP

Naprava ima vgrajen časovnik, ki samodejno izklopi napravo, ko odštevanje doseže ničlo. Aparat lahko ročno izklopite s pritiskom na gumb za izklop, aparat se bo samodejno izklopil v 20 sekundah.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo in nalepke ali etikete.
2. Košarico in stojalo očistite z vročo vodo, nekaj tekočine za pranje in neabrazivno gobo. Te dele lahko varno
3. očistite v pomivalnem stroju.
4. Notranjost in zunanjost naprave obrišite s čisto krpo. Košare ni treba napolniti z oljem in maščobo za cvrtje, saj naprava deluje na vroč zrak.

UPORABA NAPRAVE

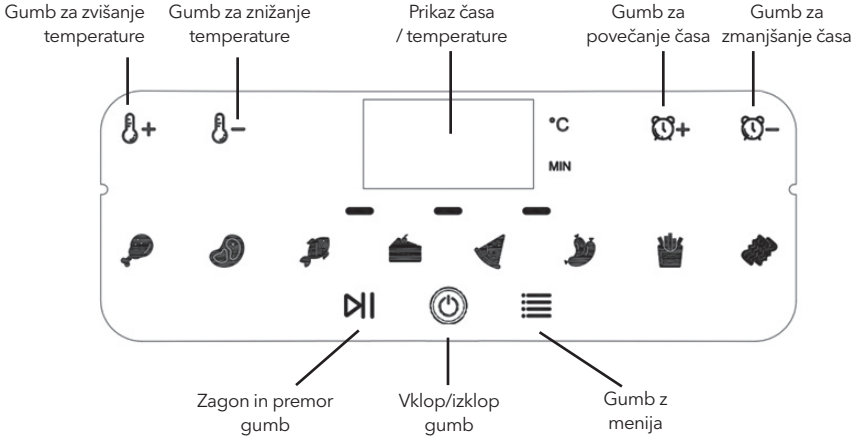
1. Priključite omrežni vtič v ozemljeno stensko vtičnico.
2. Previdno izvlecite košaro iz cvrtnika.
3. Sestavine položite v košarico.
4. Košarico potisnite v cvrtnik.

OPOMBA Ne prekoračite indikatorja MAX (glejte poglavje "Nastavitve" v tem poglavju), saj lahko to vpliva na kakovost kuhanja hrane

POZOR! Med uporabo in kmalu po njej se košare ne dotikajte, saj se zelo segreje. Košarico držite le za ročaj.

5. Košare ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.
6. Vklop/izklop s prstom.
7. Meni za izbiro funkcij s prsti (skupaj 8 funkcij).

PREDSTAVITEV NADZORNE PLOŠČE



OPOMBA

Na voljo je 8 funkcij: Palička, zrezek, riba, torta, pica, hot dog, krompirček, slanina. Izberete lahko različna živila, ki jih želite skuhati.

PREDNASTAVITEV MENIJA

Meni	Gumb ikone	Privzeta temperatura	Privzet	Mešanje
Palička	Shake	175 °C	40 min	Shakei
Steak		200 °C	12 min	Shakei
Ribe		195 °C	10 min	/
Torta		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Ocvrt krompirček		200 °C	18 min	Shake
Bacon		175 °C	12 min	Shake

- Ko se dotaknete gumba menija, lahko izberete želeni meni. Po izbiri funkcije pritisnite gumb Start/Pauza ⏯ da začnete kuhati.
- Če želite med kuhanjem prilagoditi čas, pritisnite gumb za ⏲+ / ⏲−, da z enim pritiskom povečate/zmanjšate čas za 1 minuto. Če želite prilagoditi temperaturo, pritisnite gumb 🌡+ / 🌡−, da povečate/zmanjšate temperaturo za 5 stopinj natisk.
- Gumb Start/Pause ⏯ : Med postopkom cvrtja z vročim zrakom bo LED-svetilka delovala, če pritisnete ta gumb, bo LED-svetilka utripala. V tem primeru ta gumb deluje kot funkcija pavze. V stanju premora lahko spremenite meni in izberete druge prednastavitve. Če znova pritisnete ta gumb, bo cvrtnik nadaljeval s kuhanjem. Ta gumb deluje kot funkcija ponovnega zagona.
- Z gumbom menija izberete različne funkcije kuhanja. Ko izberete meni, pritisnite gumb za zagon. Ko med kuhanjem na primer želite spremeniti peko krompirčka v peko, najprej pritisnite gumb za pavzo ⏯, nato pa se dotaknite gumba menija za peko, da preklopite na drugo funkcijo kuhanja..
- Indikator tresenja SHAKE :Indikator tresenja se prižge, ko cikel kuhanja doseže polovico. Ta polovični čas vam omogoča, da hrano v aparatu stresete ali obrnete, kar pomaga zagotoviti enakomerno kuhanje.

OPOMBA

Če ne odstranite košare in ne stresete hrane, bo lučka za stresanje na nadzorni plošči ostala prižgana. Nekatere sestavine je treba med pripravo stresati do polovice (glejte poglavje “Nastavitve” v tem poglavju).
Na ta način izvlecite košaro iz aparata za ročaj in jo stresite. Nato košaro potisnite nazaj v cvrtnik.

8. Po kuhanju se v aparatu oglasi zvonec Auto ready. Ko petkrat zaslišite zvonec, to pomeni, da je cikel kuhanja končan. Košarico izvlecite iz aparata in jo postavite na toplotno odporno držalo.

OPOMBA

Po izteku časa grelni element preneha delovati, vendar bo ventilator deloval še približno 20 sekund, da bo varno odvajal vroč zrak. Na koncu bo zvonec časovnika petkrat zazvonil kot opozorilo za konec.

9. Preverite, ali so sestavine pripravljene.

OPOMBA

Če sestavine še niso pripravljene, preprosto potisnite košaro nazaj v aparat. Pritisnite gumb za nadzor temperature, da prilagodite nastavitev temperature, in pritisnite gumb za nadzor časovnika, da prilagodite nastavitev časa. Nato pritisnite gumb Start za zagon aparata.

10. Če želite odstraniti sestavine (npr. govedino, piščanca, meso, vse sestavine z originalnim oljem in odvečnim oljem iz sestavin, zbranih na dnu košare), uporabite klešče, da izberete sestavine eno za drugo.

OPOMBA

Pazite, če želite košaro obrniti, saj bo olje, ki se je nabralo na dnu košare, steklo na sestavine

11. Če želite odstraniti sestavine (npr. čips, zelenjavo ali sestavine brez odvečnega olja iz sestavin), izklopite košaro in sestavine prelijte na namizni pribor.

Nasveti:
Če želite odstraniti velike ali krhke sestavine, jih s kleščami dvignite iz košare.

12. Ko je serija sestavin pripravljena, je cvrtnik takoj pripravljen za pripravo druge serije.

NASTAVITVE

Spodnja preglednica vam bo pomagala izbrati osnovne nastavitve za sestavine.

OPOMBA

Upoštevajte, da so te nastavitve okvirne. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in blagovni znamki, ne moremo zagotoviti najboljše nastavitve za vaše sestavine. Ker tehnologija Rapid Air takoj segreje zrak v aparatu, med cvrtjem z vročim zrakom za kratek čas izvlecite košaro iz aparata, kar skoraj ne moti postopka.

	Min-Max (g)	Čas (Min)	Temp °C	Shake	Pripomba
Ocvrt krompirček					
Tanek zamrznjen krompirček	300-700	9- 16	200	Y	
Debeli zamrznjeni krompirček	300-700	11-20	200	Y	
Domači krompirček (8X8 mm)	300-800	10- 16	200	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
Domači krompirjevi klini	300-800	18-22	180	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
Domače krompirjeve kocke	300-750	12- 18	180	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
	250	15- 18	180	Y	
Krompirjev gratin	500	15- 18	200	Y	
Steak	100-500	8- 12	180	Y	
Mesne kotlete	100-500	10- 14	180		
Hamburger	100-500	7- 14	180		
Zvitek klobase	100-500	13- 15	200	Y	
Paličice za bobne	100-500	18-22	180	Y	
Piščančje prsi	100-500	10- 15	180		
Prigrizki					
Spomladanski zvitki	100-400	8- 10	200	Y	
Zamrznjeni piščančji koščki	100-500	6- 10	200	Y	
Zamrznjene ribje palčke	100-400	6- 10	200		
Zamrznjen kruh v drobtinah	100-400	8- 10	180		
Polnjena zelenjava	100-400	1- 10	160		
Torta	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffini	300	15- 18	200		
Sladki prigrizki	400	1-20	160		

Nasveti:
- Za majhne sestavine je običajno potreben nekoliko krajši čas priprave kot za večje sestavine.
- Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa le nekoliko krajši čas priprave.
- Med pripravo manjših sestavin, ki jih med pripravo stresete na pol, optimizirate rezultat in
- preprečite neenakomerno ocvrte sestavine.
- Svežemu krompirju dodajte nekaj olja in sestavine pražite še nekaj minut, da bodo hrustljave.
- V zračnem cvrtniku ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke lahko pripravite v pečici, lahko pa tudi v cvrtniku.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Predhodno pripravljeno testo zahteva tudi krajši čas priprave kot doma pripravljeno testo.
- Če želite speči torto ali kvašnik ali če želite ocvreti krhke sestavine ali polnjene sestavine, v košaro za cvrtje vstavite pekač ali posodo za peko v pečici.
- Zračni cvrtnik lahko uporabite tudi za segrevanje sestavin. Za segrevanje sestavin nastavite temperaturo na 1500 C za največ 10 minut.

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo domačega krompirčka sledite spodnjim korakom:

1. Krompir olupite in narežite na rezine.
2. Krompirjeve palčke temeljito operite in jih osušite s kuhinjskim papirjem.
3. V skledo vlijte 1/2 žlice olivnega olja, nanj položite palčke in mešajte, dokler se palčke ne premažejo z oljem.
4. S prsti ali kuhinjskim pripomočkom odstranite palčke iz posode, da odvečno olje ostane v posodi. Palčke položite v košarico.
5. Krompirjeve palčke ocvrite v skladu z navodili v tem poglavju.

ČIŠČENJE

1. Napravo očistite po vsaki uporabi.
2. Košare, stojala in notranjosti aparata ne čistite s kovinskimi kuhinjskimi pripomočki ali abrazivnimi čistilnimi sredstvi, saj lahko to poškoduje njihov nelepljiv premaz. Da se aparat ohladi, izvlecite omrežni vtič iz stenske vtičnice.

OPOMBA

- Odstranite košaro, da se cvrtnik hitreje ohladi.
- Zunanjost naprave obrišite z vlažno krpo.
- Košarico in stojalo očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in neabrazivno gobo. Vse preostale
- nečistoče lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
- Košara in stojalo sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Nasveti:
- Če se umazanija prilepi na stojalo ali dno košare, jo napolnite z vročo vodo z nekaj tekočine za pranje perila. Stojalo položite v koš in ga pustite namakati približno 10 minut.
- Notranjost naprave očistite z vročo vodo in neabrazivno gobo.
- Grelni element očistite s čistilno krtačko, da odstranite morebitne ostanke hrane.

SKLADIŠČE

1. Odklopite aparat iz električnega omrežja in pustite, da se temeljito ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Možni vzroki	Rešitev
Zračni sušilnik ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Omrežni vtič vstavite v ozemljeno vtičnico.
	Niste pritisnili gumba za zagon.	Ko nastavite temperaturo in čas ali izberete hitri recept, pritisnite gumb za zagon/izklop.
Sestavine, ocvrte z zračnim cvrtnikom, niso pripravljene.	Količina sestavin v košari je prevelika.	V košarico dajte manjše serije sestavin. Manjše serije so bolj enakomerno ocvrte.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Nastavite temperaturo na želeno nastavitev temperature.
Sestavine so v zračnem cvrtniku neenakomerno ocvrte.	Nekatere vrste sestavin je treba pretresti na polovici časa priprave.	Sestavine, ki ležijo druga na drugi ali druga čez drugo (npr. krompirček), je treba na polovici časa priprave pretresti.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko pridejo iz sušilnika na zrak.	Uporabili ste vrsto prigrizkov, ki so namenjeni pripravi v tradicionalnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke iz pečice ali jih rahlo premažite z oljem, da bodo bolj hrustljavi.
Košare ne morem pravilno vstaviti v aparat.	V košarici je preveč sestavin.	Košare ne napolnite do višine, ki presega oznako MAX.
Iz aparata se vali bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Ko v cvrtniku AIR cvremo mastne sestavine, se v košaro izlije velika količina olja. Olje se pri tem kadi in košara se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na delovanje aparata ali končni rezultat.
	V košarici so še vedno ostanki maščobe, ki so nastali pri prejšnji uporabi..	Beli dim je posledica segrevanja maščobe v košari. Poskrbite, da boste košarico po vsaki uporabi ustrezno očistili.
Sveži krompirček je v zračnem cvrtniku neenakomerno ocvrt.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da med cvrtjem ostane čvrst.
	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro oprali.	Krompirjeve palčke dobro sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.
Sveži krompirček ni hrustljav, ko pride iz zračni sušilnik.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Preden dodate olje, poskrbite, da krompirjeve palčke dobro osušite.
		Za bolj hrustljav rezultat krompirjeve palčke narežite na manjše koščke.
		Za bolj hrustljav rezultat dodajte nekoliko več olja.

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Moč: 1800W
Napetost: 220-240V~
Frekvenca: 50/60Hz
Zmogljivost: 8L

Pravilno odstranjevanje tega izdelka



Ta oznaka označuje, da se ta izdelek ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki po vsej EU.
Da bi preprečili morebitno škodo za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte in tako spodbudili trajnostno ponovno uporabo materialnih virov. Če želite vrniti uporabljeno napravo, uporabite sisteme za vračanje in zbiranje ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ti lahko ta izdelek prevzamejo za okolju varno recikliranje.

Samo za domaćinstvo.
Pre upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.

VAŽNE MERE ZAŠTITE

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo pre upotrebe uređaja jer može doći do oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja. Molimo vas da sačuvate ovo uputstvo za buduću upotrebu.



PAŽNJA. VRUĆA POVRŠINA!

Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ga ispirati pod slavinom zbog više električnih i grejnih komponenti.
- Nemojte dozvoliti da tečnost uđe u uređaj kako biste sprečili električni šok ili kratak spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako bi se izbegao kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz za vazduh i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje korpe uljem može izazvati opasnost od požara.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja dok je u radu.

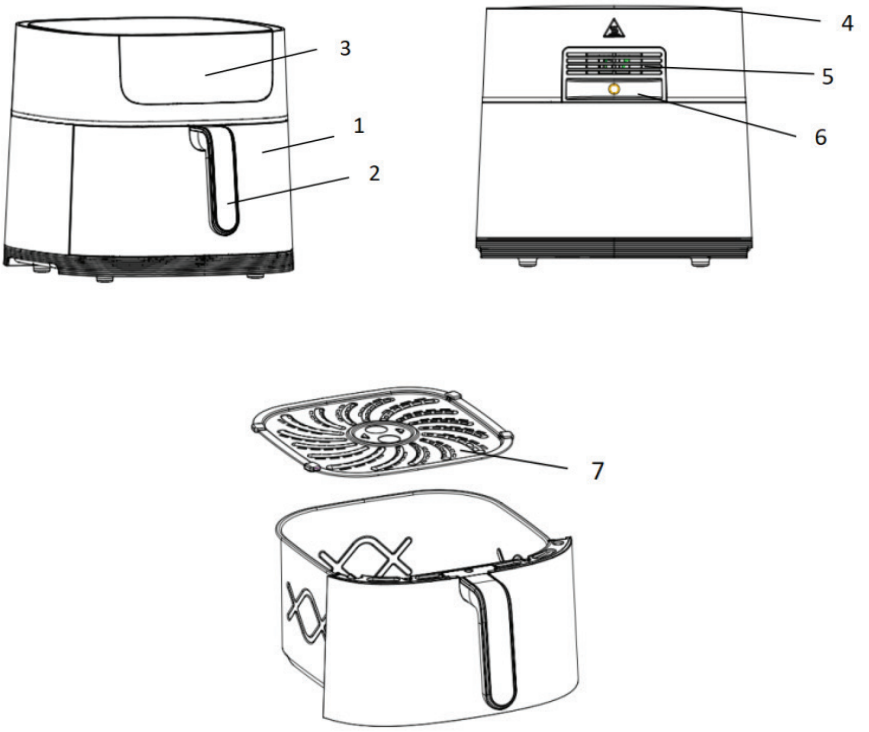
UPOZORENJE!

- Proverite da li napon naveden na uređaju odgovara lokalnom naponu.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen utikač, strujni kabl ili neki drugi dio.
- Nemojte tražiti od neovlašćenih osoba da zamijene ili poprave oštećeni strujni kabl.
- Držite uređaj i njegov strujni kabl van dometa dece.
- Držite strujni kabl dalje od vrućih površina.
- Nemojte priključivati uređaj niti koristiti kontrolnu tablu mokrim rukama.
- Uvek se uvjerite da je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Nemojte povezivati uređaj sa vanjskim prekidačem s tajmerom.
- Nemojte postavljati uređaj na ili blizu zapaljivih materijala poput stolnjaka ili zavjese.
- Nemojte postavljati uređaj uz zid ili uz drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iza, sa strane, i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Nemojte stavljati ništa na vrh uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj za bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom priručniku.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim zrakom, vruća para se oslobađa kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i od otvora za izlaz zraka. Također, budite oprezni s vrućom parom i zrakom kada uklanjate posudu iz uređaja. Bilo koja dostupna površina može postati vruća tijekom upotrebe.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako primijetite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Sačekajte da se emisija dima zaustavi pre nego što uklonite posudu iz uređaja.

OPREZ!

1. Uverite se da je uređaj postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Nije prikladan za sigurnu upotrebu u okruženjima poput kuhinja za osoblje, farmi, motela i drugih ne-stambenih prostora.
3. Garancija postaje nevažeća ako se uređaj koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi prema uputama. (Nikada nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Uređaj je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što bude siguran za rukovanje ili čišćenje.

OPŠTI OPIS



1. Korpa
2. Ručka korpe
3. Digitalna kontrolna tabla na dodir
4. Ulaz za vazduh
5. Otvori za izlaz vazduha
6. Glavni kabl
7. Posuda za prženje

Pričvršćivanje ručke korpe za prženje



- Ručka korpe za prženje može doći rastavljena u pakovanju vašeg aparata. Da biste pričvrstili ručku korpe za prženje:
- Uklonite papirnu naljepnicu. Izvucite korpu za prženje iz aparata.

- Pomjerite tačku pričvršćivanja na ručki naniže dok ne klikne na svoje mesto.







- Ručka korpe za prženje treba da se zaključa na odgovarajuće mjesto i ne smije se odvojiti kada je zaključana.

Uklanjanje ručke korpe za prženje

Da biste uklonili ručku korpe za prženje:
- Koristite alat, kao što je šrafciger ili naš metalni pin. Poravnajte alat sa rupom i pritisnite nadole, zatim nagnite alat ka unutra.
- Uhvatite ručku rukom i izvucite je. Završeno





AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj ima ugrađeni tajmer koji će automatski isključiti uređaj kada brojač dođe do nule. Možete ručno isključiti uređaj pritiskom na dugme za isključivanje, što će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sve ambalažne materijale, nalepnice ili etikete.
2. Operite korpu i rešetku toplom vodom, uz dodatak nekog deterdženta i neabrazivne sunđeraste krpe. Ovi dijelovi se mogu bezbjedno prati u mašini za pranje suđa.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja čistom krpom. Nije potrebno puniti korpu uljem i masnoćom za prženje jer uređaj radi na vruć vazduh.

KORIŠTENJE UREĐAJA

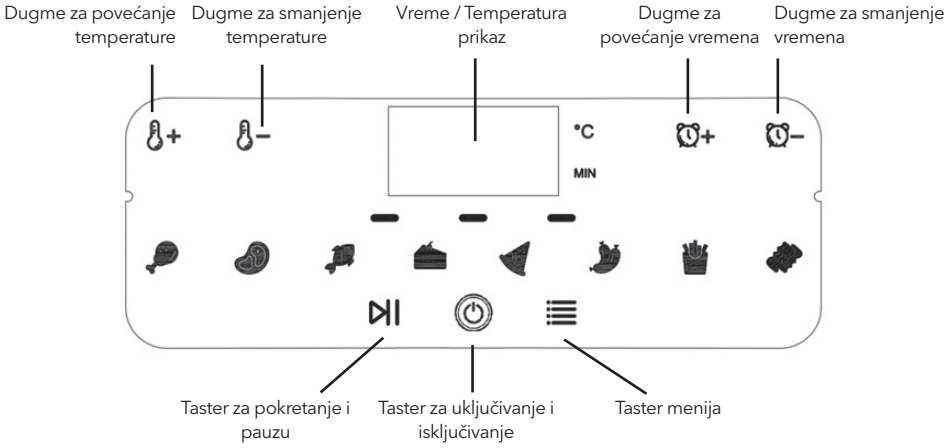
1. Priključite glavni kabl u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz air fryera.
3. Stavite sastojke u korpu.
4. Ugurajte korpu nazad u air fryer.

NAPOMENA Ne prelazite MAX oznaku (vidjeti odeljak “Podešavanja” u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

OPREZ! Nemojte dodirivati korpu tokom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite korpu samo za ručku.

5. Nemojte puniti korpu uljem ili bilo kojom drugom tečnošću.
6. Dodir prsta za uključivanje/isključivanje napajanja.
7. Dodir prsta na meni da biste izabrali funkcije (ukupno 8 funkcija).

PREZENTACIJA KONTROLNE TABLE



NAPOMENA

Ponuđeno je 8 funkcija: Batak, Biftek, Riba, Kolač, Pizza, Hot dog, Pomfrit, Slanina.
Možete izabrati različite vrste hrane za kuhanje koje volite.

UNAPRED PODEŠEN MENI

Meni	Taster ikone	Podrazumevana temp	Podrazumevano vreme	Mešanje
Bataci		175 °C	40 min	Promešati
Biftek		200 °C	12 min	Promešati
Riba		195 °C	10 min	/
Kolač		160 °C	30 min	/
Pizza		185 °C	15 min	/
Hot dog		185 °C	8 min	/
Pomfrit		200 °C	18 min	Promešati
Slanina		175 °C	12 min	Promešati

- Nakon dodirivanja tastera menija, možete izabrati opciju koja vam odgovara. Nakon izbora funkcije, pritisnite dugme Start/Pauza ⏯ da biste započeli pripremu hrane.
- Tokom procesa pripreme hrane, ako želite podešavati vrijeme, pritisnite dugme za vrijeme ⏲+ / ⏲− da biste povećali ili smanjili vrijeme za 1 minut svakim pritiskom. Za podešavanje temperature, pritisnite dugme 🌡+ / 🌡− da biste povećali ili smanjili temperaturu za 5 stepeni po pritisku.
- Dugme Start/Pauza ⏯ Tokom procesa prženja vazduhom, LED lampa će biti uključena, a ako pritisnete ovo dugme, LED lampa će početi treperiti. Ovo dugme služi kao funkcija pauze. U pauziranom stanju možete promijeniti opciju i izabrati drugu prethodno podešenu opciju. Zatim, ponovnim pritiskom na ovo dugme, friteza će nastaviti sa prženjem. Ovo dugme sada ima funkciju nastavka rada.
- Dugme Meni: Odaberite različite funkcije pripreme hrane. Nakon što izaberete opciju, pritisnite dugme Start. Tokom perioda kuhanja, na primjer, ako želite promijeniti opciju prženog krompira u pečeni krompir, prvo pritisnite dugme Pauza ⏯, zatim dodirnite dugme za pečenje kako biste prešli na drugu funkciju kuvanja.
- Indikator mešanja SHAKE :Indikator mešanja će se upaliti kada priprema hrane dostigne polovinu vremena. Ovaj polovični period pruža vam priliku da promiješate ili okrenete hranu u aparatu, što osigurava ravnomjerno kuhanje.

NAPOMENA

Ako ne izvadite korpu i ne promešate hranu, svijetlo za mješanje na kontrolnoj tabli će ostati upaljeno. Neke namirnice zahtevaju da se promješaju na polovini vremena pripreme (vidi odjeljak 'Podešavanja' u ovom poglavlju). Da biste to uradili, izvucite korpu iz aparata pomoću ručke i protresite je. Zatim vratite korpu nazad u fritezu.

8. Uređaj će imati automatski signal za gotovost nakon kuhanja. Kada čujete zvono 5 puta, to znači da je kuVanje završeno. Izvucite korpu iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplotu.

NAPOMENA Nakon isteka vremena, grijani element prestaje sa radom, ali ventilator će nastaviti da radi oko 20 sekundi kako bi otpuštao vrući vazduh radi bezbjednosti. Na kraju, zvono tajmera će zvoniti 5 puta kao završni alarm.

9. Provjerite da li je hrana spremna

NAPOMENA Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj. Pritisnite dugme za kontrolu temperature da biste podesili podešavanje temperature, i pritisnite dugme za kontrolu tajmera da biste podesili podešavanje vremena. Zatim pritisnite dugme Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Da biste izvadili hranu (npr. govedinu, piletinu, meso, bilo koje sastojke sa originalnim uljem i viškom ulja koji će se sakupiti na dnu korpe), koristite hvataljke da biste uzeli namirnice jednu po jednu.

NAPOMENA Budite oprezni ako želite da okrenete korpu, ulje koje se sakupilo na dnu može procuriti na namirnice.

11. Da biste izvadili hranu (npr. čips, povrće ili hranu bez viška ulja), isključite korpu i prebacite hranu u posudu.

Saveti:
Koristite hvataljke za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane.

12. Kada je jedna tura namirnica gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.

PODEŠAVANJA

Ova tabela ispod će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za hranu.

NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja indikativna. S obzirom da se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za njih. Zahvaljujući tehnologiji brzog vazduha, koja trenutno zagrijava vazduh unutar uređaja, kratko izvlačenje korpe iz uređaja tokom prženja vrućim vazduhom jedva narušava proces

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake	Remark
Pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit štapići	300-700	9- 16	200	Y	
Debeli smrznuti pomfrit štapići	300-700	11-20	200	Y	
Domaći pomfrit (8x8mm)	300-800	10- 16	200	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
Domaći krompir kriške	300-800	18-22	180	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
Domaći krompir na kockice	300-750	12- 18	180	Y	Dodajte1/2 kašike ulja
	250	15- 18	180	Y	
Gratinirani krompir	500	15- 18	200	Y	
Biftek	100-500	8- 12	180	Y	
Kotleti od mesa	100-500	10- 14	180		
Hamburger	100-500	7- 14	180		
Rolovane kobasice	100-500	13- 15	200	Y	
Pileći bataci	100-500	18-22	180	Y	
Pileće grudi	100-500	10- 15	180		
Grickalice					
Proleće rolnice	100-400	8- 10	200	Y	
Smrznuti pileći nuggetsi	100-500	6- 10	200	Y	
Smrznuti riblji štapići	100-400	6- 10	200		
Smrznute hlebne mrvice	100-400	8- 10	180		
Punjeno povrće	100-400	1- 10	160		
Kolač	300	20-25	160		
Kiš	400	20-22	180		
Mafini	300	15- 18	200		
Slatke grickalice	400	1-20	160		

Saveti:
- Manji komadi hrane obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme u odnosu na veće.
- Veća količina hrane zahteva samo nešto duže vreme pripreme, dok manja količina zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Mešanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme optimizuje rezultat i može pomoći u sprečavanju neujednačenog prženja sastojaka.
- Dodajte malo ulja svežem krompiru i pržite ga još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Ne pripremajte veoma masne namirnice poput kobasica u air fryer-u.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u rerni mogu se takođe pripremiti u air fryer-u.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo testo kako biste brzo i lako napravili grickalice. Gotovo testo takođe zahteva kraće vreme pripreme u odnosu na domaće testo.
- Stavite pleh ili posudu za pečenje u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite lomljive ili punjene sastojke.
- Takođe možete koristiti air fryer za zagrevanje sastojaka. Za zagrevanje sastojaka, podesite temperaturu na 150 stepeni Celzijusa i zagrevajte do 10 minuta.

Priprema domaćeg pomfrita

Da biste napravili domaći pomfrit, pratite sljedeće korake:

1. Ogulite i isjecite krompire na štapiće.
2. Dobro ga operite i osušite kuhinjskim ubrusom.
3. U posudu sipajte pola kašike maslinovog ulja, stavite krompir u posudu i mješajte dok se ne prekrije uljem.
4. Izvadite krompir iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite ga u korpu.
5. Pržite pomfrit prema uputstvima u ovom poglavlju.

ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj poslije svake upotrebe.
2. Ne čistite korpu, rešetku i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti neljepljivu prevlaku na njima. Izvucite glavni kabl iz zidne utičnice da biste omogućili da se uređaj ohladi.

NAPOMENA

- Izvucite korpu da biste omogućili brže hlađenje friteze.
- Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
- Operite korpu i rešetku toplom vodom, dodajte malo deterdženta za pranje sudova i koristite neabrazivnu sunđerastu krpu. Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.
- Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje sudova.

Saveti:
- Ako je prljavština zalepljena za rešetku ili dno korpe, napunite korpu toplom vodom sa malo deterdženta za pranje sudova. Stavite rešetku u korpu i ostavite ih da se potope oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom sunđerastom krpom.
- Četkom za čišćenje očistite grejni element kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Provjerite da li su sve komponente čiste i suhe.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Rešenje
AIR FRYER ne radi.	Aparat nije priključen u struju.	Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisli dugme za pokretanje.	Pritisnite dugme za pokretanje/napajanje nakon što podesite temperaturu i vreme ili izaberete brzi recept.
Hrana pržena u AIR FRYER-u nije gotova.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje ture sastojaka u korpu. Manje ture se prže ravnomernije.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na preporučeno podešavanje temperature.
Hrana se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Određene vrste namirnica treba promešati na polovini vremena pripreme	Sastojci koji leže jedan preko drugog ili su preklopljeni (npr. pomfrit) treba da se promešaju na polovini vremena pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz AIR FRYER-a.	Koristili ste vrstu grickalica koja se priprema u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za rernu ili lagano premažite uljem grickalice za hrskaviji rezultat.
Ne mogu pravilno da ubacim korpu u uređaj.	Ima previše sastojaka u korpi	Ne punite korpu preko oznake MAX.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne namirnice.	Kada pržite masne sastojke u fritezi na vazduh, velika količina ulja će procuriti u korpu. Ulje može proizvesti bijeli dim i korpa se može više zagrijati nego obično. To ne utiče na rad uređaja ili krajnji rezultat.
	Korpa još uvijek sadrži ostatke masti od prethodne pripreme.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavnja masti u korpi. Uvijek pravilno očistite korpu poslije svake upotrebe.
Svježi pomfrit se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Niste koristili adekvatnu vrstu krompira.	Koristite svježe krompire i pobrinite se da ostanu čvrsti tokom prženja.
	Niste dobro isprali krompir pre prženja	Isperite štapiće krompira temeljno da biste uklonili skrob sa spoljne strane štapića.
Svježi pomfrit nije hrskav kada izađe iz AIR FRYER-a.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu.	Pobrinite se da dobro osušite kriške krompira prije nego što dodate ulje.
		Isjecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Snaga: 1800W
Napon: 220-240V ~
Frekvencija: 50/60Hz
Kapacitet korpe za prženje: 8L

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati zajedno sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usljed nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korištenog uređaja, koristite sisteme za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu kod koga ste kupili proizvod. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurnog reciklažnog procesa.

TESLA

tesla.info

