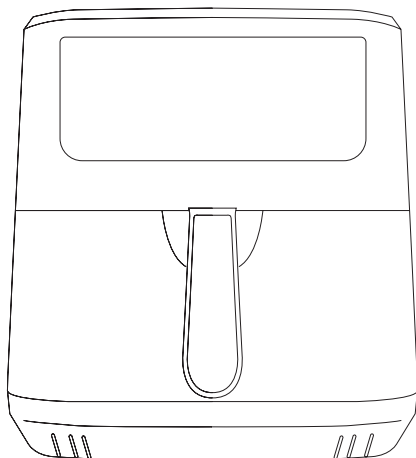


AIR FRY DIGITAL 360



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

PT. Instruções de uso

IT. Istruzioni per l'uso

CA. Instruccions d'ús

DE. Gebrauchsanleitung

NL. Gebruiksaanwijzing

RO. Instrucțiuni de utilizare

PL. Instrukcja obsługi

BG. Инструкция за употреба

EL. Οδηγίες χρήσης

RU. Инструкция по применению

DA. Brugsanvisning

NO. Instruksjoner for bruk

SV. Användningsinstruktioner

FI. Käyttöohjeet

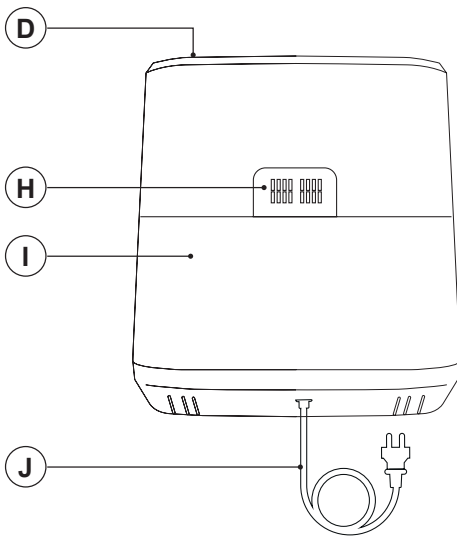
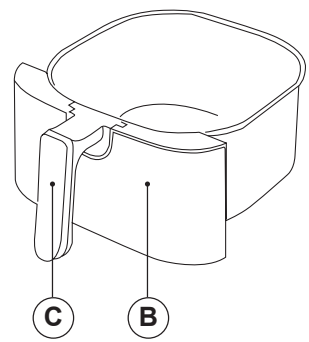
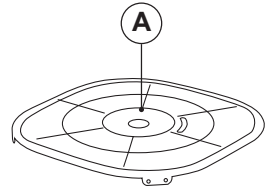
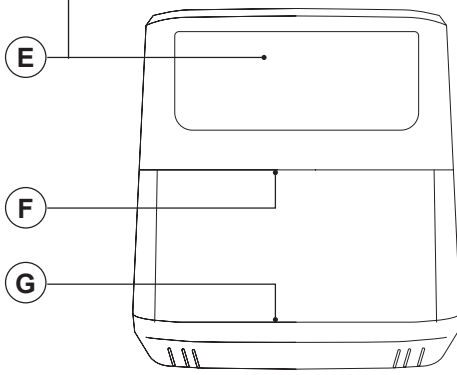
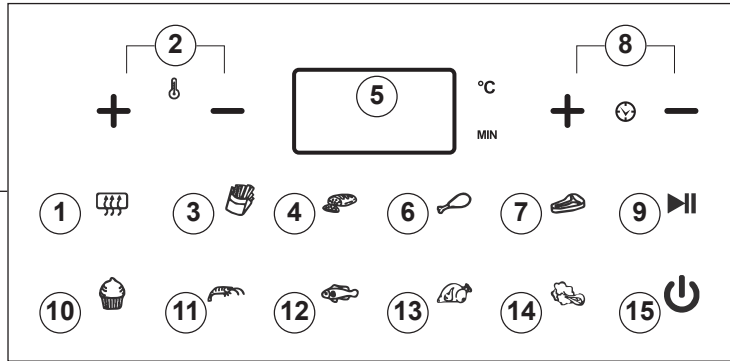
TR. Kullanım için talimatlar

HE. הוראות לשימוש

AR. تعليمات الاستخدام

taurus





**FREIDORA DE AIRE
AIR FRY DIGITAL 360****DESCRIPCIÓN**

- A Bandeja para freír
- B Cesta
- C Asa
- D Entrada de aire
- E Panel de control
- F Elemento calefactor superior
- G Elemento calefactor inferior
- H Salida de aire
- I Cuerpo principal
- J Cable de alimentación

PANEL DE CONTROL

1. Programa de precalentamiento
2. Botones de selección de temperatura
3. Programa de patatas fritas
4. Programa de carne
5. Pantalla
6. Programa de muslos de pollo
7. Programa de filetes
8. Botones selectores de tiempo
9. Pausa/Inicio
10. Programa de pasteles
11. Programa de gambas
12. Programa de pescado
13. Programa de pollo
14. Programa de verduras
15. Encendido/Apagado

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, extienda completamente el cable de alimentación del aparato.
- No use el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No use el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.

- No utilice el aparato si está vacío.
- No llene la cesta de aceite.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilice sobre él utensilios metálicos o punzantes.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- No guarde ni transporte el aparato si todavía está caliente. Deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- Utilice solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.
- Como orientación, en la tabla anexa se indican una serie de recetas que incluyen la temperatura de cocción y el tiempo de funcionamiento del aparato.

MODO DE EMPLEO**NOTAS PREVIAS AL USO**

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos y advertencias de seguridad" antes de utilizarlo por primera vez.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de «Limpieza».

USO

- Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Saque con cuidado la cesta de freír (B) de la freidora.

Nota: Manipule la cesta de freír utilizando el asa (C). No toque la cesta de freír cuando esté caliente.

- Coloque los ingredientes que desea freír dentro de la cesta.
- Introduzca la cesta de freír dentro de la freidora.
- Encienda el aparato pulsando el botón de encendido/apagado.
- Elija el programa deseado haciendo clic sobre él. Verá la temperatura y la hora de este programa en la pantalla (5).

- Una vez lo haya hecho, podrá ajustar la temperatura con los botones selectores de aumento/disminución de la temperatura (2).

- Nota: La temperatura por defecto es de 180 °C, pero puede ajustarla entre 50 °C y 200 °C.

- También puede ajustar el temporizador con los botones selectores de aumento/disminución de tiempo (8).

Nota: El tiempo predeterminado es de 15 minutos, pero puede ajustar el temporizador de 1 a 60 minutos.

Nota: También puede ajustar la hora y la temperatura sin elegir ningún programa utilizando los botones selectores de hora y temperatura.

Nota: Si mantiene pulsados los botones de aumento/disminución, la hora cambiará rápidamente.

- Una vez configurada, pulse el botón de pausa/arranque (9) y la freidora comenzará a cocinar.

- Durante el proceso de cocción, el botón de pausa/arranque y el botón del programa seleccionado parpadearán indicando que el aparato se está calentando.

Nota: Tenga en cuenta que si el aparato está frío, deberá añadir 3 minutos al tiempo de cocción o utilizar el programa de precalentamiento (1).

Nota: Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. Cuando vuelva a introducir la cesta en la freidora el programa continuará.

Nota: Si desea detener el proceso de cocción, pulse el botón de pausa/inicio (9).

- Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, el aparato emitirá diez pitidos. Ahora puede sacar la cesta de freír.

Nota: El ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto enfriando el aparato.

PRECAUCIÓN: La cesta y los alimentos estarán muy CALIENTES.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Nota: Retire la cesta para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

- Limpie el aparato como se explica en el apartado "Limpieza".

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato de la red y déjelo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

- Limpie el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

- No utilice disolventes o productos con pH ácido o básico, como lejía, ni productos abrasivos, para limpiar el aparato.

- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.

- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

- Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas (con un programa de limpieza suave) o en agua caliente jabonosa:

- Bandeja

- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

TABLA DE RECOMENDACIONES

Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos.

PATATAS FRITAS

	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas finas congeladas	12-16	200	Agitar	
Patatas gruesas congeladas	12-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	18-25	180	Agitar	añada ½ cucharada de aceite
Patatas caseras en gajos	18-22	180	Agitar	añada ½ cucharada de aceite
Patatas caseras en dados	12-18	200	Agitar	añada ½ cucharada de aceite
Asados	15-18	180		
Patatas gratinadas	18-22	180		

CARNES Y AVES

	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Filetes	8-12	180		
Costillas de cerdo	10-14	180		
Hamburguesas	7-14	180		
Salchichas	13-15	200		
Muslos	18-22	180		
Pechugas de pollo	10-15	180		

APERITIVOS

	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Rollitos de primavera	8-10	200	Agitar	Utilizar listo para el horno
Nuggets de pollo congelados	6-10	200	Agitar	Utilizar listo para el horno
Varitas de pescado congelado	6-10	200		Utilizar listo para el horno
Aperitivos congelados de queso empanado	10	200		Utilizar listo para el horno
Verduras rellenas	10	160		Utilizar listo para el horno

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	El temporizador no está configurado.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los alimentos fritos en la freidora de aire no están totalmente hechos.	La cantidad de los ingredientes de la rejilla es excesiva.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la rejilla. Las cantidades menores se sacuden mejor, y se frien más uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Establezca la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura requerido. Véase "Utilización" en la sección "Instrucciones de uso".
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido. Véase "Utilización" en la sección "Instrucciones de uso".
Los alimentos se frien de manera desigual.	Algunos de los ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (véase la "Tabla de recomendaciones").
Los aperitivos fritos no salen crujientes.	Se utilizó un tipo de aperitivo destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Use aperitivos de horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los aperitivos para un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la cesta en el aparato	Hay demasiada comida en la rejilla.	No llene la rejilla más allá de la cantidad máxima indicada en la "Tabla de recomendaciones".
	La bandeja de freír no está colocada correctamente en la sartén.	Empuje la rejilla hacia abajo en la cesta hasta que no pueda moverse más.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La cesta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la cesta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	No enjuagó bien las patatas antes de freirlas.	Enjuague bien las patatas para quitarles el almidón del exterior.
	No está usando el tipo de patata correcto.	Use patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Que las patatas queden crujientes depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de agregar el aceite.
		Corte las patatas más finas para un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

AIR FRY AIR FRY DIGITAL 360

DESCRIPTION

- A Frying tray
- B Frying pot
- C Handle
- D Air inlet
- E Control panel
- F Top heating element
- G Bottom heating element
- H Air outlet
- I Main body
- J Supply cord

CONTROL PANEL

1. Pre-heat program
2. Temperature selector buttons
3. French fries program
4. Meat program
5. Display
6. Drumsticks program
7. Steak program
8. Time selector buttons
9. Pause/Start
10. Cake program
11. Shrimps program
12. Fish program
13. Chicken program
14. Vegetables program
15. On/Off

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not fill the pot with oil.
- Do not move the appliance while in use.
- To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot. Let it cool down for approx. 30 min.
- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- As a reference, in the annexed table, you will find a recommendation on the cooking temperature and time for several meals.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- Please read the "Safety advice and warnings" booklet carefully before first use.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the «Cleaning» section.

USE

- Unroll the supply cord completely before plugging it in.
- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- Connect the appliance to the mains.
- Take the fry pot (B) out of the fryer carefully.

Note: Manipulate the fry pot using the handle (C). Don't touch the fry pot when it's hot.

- Put the ingredients you want to fry inside the pot.
- Introduce the fry pot inside the fryer.
- Turn the appliance on by pressing the on/off button.
- Choose the desired program clicking on it. You will see the temperature and the time of this program on the display (5).
- Once you've done it, you can adjust the temperature with the increase/decrease temperature selector buttons (2).
- Note: Default temperature is 180 °C but you can set the temperature from 50 °C to 200 °C.

- You can also adjust the timer with the increase/decrease time selector buttons (8).

Note: Default time is 15 min but you can set the timer from 1 min to 60 min.

Note: You can also set a time and temperature without choosing any program using the time and temperature selector buttons.

Note: If you hold on pressing the increase/decrease buttons the time will change rapidly.

- Once set up, press the pause/start button (9) and the fryer will start cooking.
- During the cooking process, the pause/start button and the button for the selected programme will flash showing when the appliance is heating.

Note: Have in mind that if the appliance is cool, you should add 3 minutes to the cooking time or use the pre-heating program (1).

Note: If you want to shake the ingredients, pull the fry pot out of the appliance by the handle and shake it. When you introduce the pot in the fryer again the program will continue.

Note: If you want to stop the cooking process, press the pause/start button (9).

- Once the cooking time reaches its end, the appliance will beep ten times. You can now pull out the fry pot.

Note: The fan will continue working for 1 min cooling down the appliance.

CAUTION: Fry pot and food will be very HOT.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Unplug the appliance from the mains.

Note: Remove the pot to let the air fryer cool down more quickly.

- Clean the appliance as it is explained in the «Cleaning» section.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.
- Do not use solvents or products with an acid or base pH, such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food that remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program) or soapy hot water:
 - Tray
- Then dry all parts before its assembly and storage.

RECOMMENDATIONS TABLE

Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.

POTATOES & FRIES

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8 mm)	18-25	180	Shake	add ½ tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add ½ tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add ½ tbsp of oil
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

MEAT & POULTRY

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		

SNACKS

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread-crumbed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the rack is too much.	Put smaller batches of ingredients in the rack. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting. See 'Use' in the section «Instructions for use».
	The preparation time is too short.	Set the timer key to the required preparation time. See 'Use' in the section «Instructions for use».
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the 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 (see the 'Recommendations table').
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 crispier result.
Cannot slide the pot into the appliance properly.	There is too much food in the rack.	Do not fill the rack beyond the Max amount indicated in the 'Recommendations table'.
	The frying tray is not placed in the pan correctly.	Push the tray down into the pot until it cannot move further.
White smoke comes out of 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 frying pot. The oil produces white smoke, and the frying pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	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.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 crispier result.

FRITEUSE À AIR AIR FRY DIGITAL 360

DESCRIPTION

- A Plaque à frire
- B Panier à frire
- C Poignée
- D Entrée d'air
- E PANNEAU DE CONTRÔLE
- F Élément chauffant supérieur
- G Élément chauffant inférieur
- H Sortie d'air
- I Corps principal
- J Câble d'alimentation

PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Programme de préchauffage
2. Boutons de sélection de la température
3. Programme de frites
4. Programme viandes
5. Affichage
6. Programme pilons de poulet
7. Programme steaks
8. Boutons de sélection de l'heure
9. Pause/Démarrage
10. Programme gâteaux
11. Programme crevettes
12. Programme poisson
13. Programme poulet
14. Programme légumes
15. Marche/Arrêt

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.

- Ne remplissez pas le panier d'huile.
- Ne faites pas bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Débranchez l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne transportez pas l'appareil s'il est encore chaud. Laisser refroidir pendant environ 30 minutes.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Utilisez uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section « Nettoyage ».

UTILISATION

- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant de le brancher.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Retirez avec précaution le panier (B) de la friteuse.

Remarque : Manipuler le panier à l'aide de la poignée (C). Ne touchez pas le panier lorsqu'elle est chaude.

- Placez les ingrédients à frire dans le panier.
- Introduisez le panier à l'intérieur de la friteuse.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

- Choisissez le programme souhaité en cliquant dessus. La température et l'heure de ce programme s'affichent sur l'écran (5).
- Une fois que vous l'avez fait, vous pouvez régler la température à l'aide des boutons de sélection d'augmentation/diminution de la température (2).
- Remarque : La température par défaut est de 180 °C, mais vous pouvez la régler entre 50 °C et 200 °C.
- Vous pouvez également régler la minuterie à l'aide des boutons de sélection de l'augmentation/réduction du temps (8).

Remarque : La durée par défaut est de 15 minutes, mais vous pouvez régler la minuterie de 1 à 60 minutes.

Remarque : Vous pouvez également régler l'heure et la température sans choisir de programme à l'aide des boutons de sélection de l'heure et de la température.

Remarque : Si vous maintenez la pression sur les boutons d'augmentation/diminution, l'heure changera rapidement.

- Une fois le réglage effectué, appuyez sur le bouton pause/départ (9) et la friteuse commencera à cuire.
- Pendant la cuisson, la touche pause/départ et la touche du programme sélectionné clignotent pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer.

Remarque : N'oubliez pas que si l'appareil est froid, vous devez ajouter 3 minutes au temps de cuisson ou utiliser le programme de préchauffage (1).

Remarque : Pour secouer les ingrédients, sortez le panier à frire de l'appareil par la poignée et secouez-le. Lorsque vous introduisez à nouveau le panier dans la friteuse, le programme se poursuit.

Remarque : Si vous souhaitez interrompre le processus de cuisson, appuyez sur la touche pause/départ (9).

- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet dix bips. Vous pouvez maintenant sortir le panier.

Remarque : Le ventilateur continue à fonctionner pendant 1 minute pour refroidir l'appareil.

ATTENTION : Le panier et ainsi que les aliments sont très chauds.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.

Remarque : Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

- Nettoyez l'appareil comme il est expliqué dans la section « Nettoyage ».

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil du secteur et attendez son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et laissez-le sécher.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits dont le pH est acide ou basique, comme l'eau de Javel, ni de produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passez sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux) ou à l'eau chaude savonneuse :
 - Plateau
- Avant son montage et stockage, veillez à bien sécher toutes les pièces.

TABLEAU DE CONSEIL

Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments.

FRITES

	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Information supplémentaire
Frites fines surgelées	12-16	200	Secouer	
Frites épaisses surgelées	12-20	200	Secouer	
Frites maison (8x8 mm)	18-25	180	Secouer	ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en quartiers	18-22	180	Secouer	ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en dés	12-18	200	Secouer	ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Rôti	15-18	180		
Pommes de terre gratinées	18-22	180		

VIANDE ET VOLAILLES

	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Information supplémentaire
Filet	8-12	180		
Côte de porc	10-14	180		
Hamburgers	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	13-15	200		
Pilons de poulet	18-22	180		
Blanc de poulet	10-15	180		

COLLATIONS

	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Information supplémentaire
Rouleaux de printemps	8-10	200	Secouer	Utiliser des produits prêts au four
Nuggets de poulet surgelés	6-10	200	Secouer	Utiliser des produits prêts au four
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200		Utiliser des produits prêts au four
Collations surgelés au fromage pané	10	200		Utiliser des produits prêts au four
Légumes farcis	10	160		Utiliser des produits prêts au four

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez l'appareil à une prise de terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la grille est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans la grille. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température souhaité. Voir "Utilisation" dans la section "Mode d'emploi".
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur sur le temps de préparation requis. Voir "Utilisation" dans la section "Mode d'emploi".
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir le tableau "Recommandations").
Les collations ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collations destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne peut pas être inséré dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans la grille.	Ne remplissez pas la grille au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau des recommandations.
	Le plateau de friture n'est pas placé correctement dans la poêle.	Enfoncez la grille dans le panier jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
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'échappe dans le panier à frire. L'huile produit une fumée blanche, et le panier à frire peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier contient encore des traces de graisse de l'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 de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

**FRITADEIRA DE AR QUENTE
AIR FRY DIGITAL 360****DESCRIÇÃO**

- A Tabuleiro para fritar
- B Frigideira
- C Alça
- D Entrada de ar
- E PAINEL DE CONTROLO
- F Elemento de aquecimento superior
- G Elemento de aquecimento inferior
- H Saída de ar
- I Corpo principal
- J Cabo de alimentação

PAINEL DE CONTROLO

1. Programa de pré-aquecimento
2. Botões seletores de temperatura
3. Programa de batatas fritas
4. Programa para carne
5. Display
6. Programa coxinhas de frango
7. Programa bifés
8. Botões seletores de tempo
9. Pausa/início
10. Programa bolos
11. Programa camarões
12. Programa peixe
13. Programa frango
14. Programa legumes
15. Ligado/Desligado

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem devidamente encaixados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não use o aparelho vazio.

- Não enche o cesto com óleo.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou pontiagudos sobre o mesmo.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento
- Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente. Deixe arrefecer durante cerca de 30 minutos.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.
- Para orientação, na tabela em anexo são indicadas uma série de receitas que incluem a temperatura de confeção e o tempo de funcionamento do aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO**NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO**

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Leia atentamente o folheto "Conselhos de segurança e avisos" antes da primeira utilização.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de «Limpeza».

UTILIZAÇÃO

- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à tomada.
- Colocar o aparelho numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Retire cuidadosamente o cesto de fritar (B) da fritadeira.

Nota: Manipule o cesto de fritar utilizando a alça (C). Não toque no cesto de fritar quando estiver quente.

- Coloque os ingredientes que deseja fritar dentro do cesto.
- Introduza o cesto de fritar no interior da fritadeira.
- Ligue o aparelho premindo o botão de ligar/desligar.
- Selecione o programa pretendido clicando no mesmo. A temperatura e a hora deste programa aparecem no ecrã (5).

- Depois de o ter feito, pode regular a temperatura com os botões seletores de temperatura (2).
- Nota: A temperatura predefinida é de 180 °C, mas é possível definir a temperatura entre 50 °C e 200 °C.
- Também pode ajustar o temporizador com os botões seletores de aumento/diminuição do tempo (8).

Nota: O tempo predefinido é de 15 min, mas pode definir o temporizador de 1 min a 60 min.

Nota: Também é possível definir uma hora e uma temperatura sem escolher qualquer programa, utilizando os botões seletores de hora e temperatura.

Nota: Se continuar a premir os botões de aumentar/diminuir, a hora muda rapidamente.

- Uma vez configurada, prima o botão de pausa/início (9) e a fritadeira começará a cozinhar.
- Durante o processo de cozedura, o botão de pausa/ arranque e o botão do programa selecionado piscam para indicar que o aparelho está a aquecer.

Nota: Tenha em conta que, se o aparelho estiver frio, deve acrescentar 3 minutos ao tempo de cozedura ou utilizar o programa de pré-aquecimento (1).

Nota: Para agitar os ingredientes, puxe o cesto para fora do aparelho pela alça e agite-a. Quando voltar a introduzir o cesto na fritadeira, o programa continuará.

Nota: Se pretender parar o processo de cozedura, prima o botão de pausa/início (9).

- Quando o tempo de cozedura chega ao fim, o aparelho emite dez sinais sonoros. Pode agora retirar o cesto de fritar.

Nota: A ventoinha continua a funcionar durante 1 minuto para arrefecer o aparelho.

ATENÇÃO: O cesto e os alimentos estarão bastante **QUENTES**.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Nota: Retire o cesto para que a fritadeira de ar quente arrefeça mais rapidamente.

- Limpe o aparelho conforme explicado na seção «Limpeza».

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

- As peças seguintes podem ser lavadas na máquina de lavar louça (utilizando um programa de limpeza suave) ou em água quente com sabão:

- Tableiro

- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

Pode guiar-se por aqui para cozinhar os diferentes tipos de alimentos.

BATATAS FRITAS

	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas finas congeladas	12-16	200	Agitar	
Batatas grossas congeladas	12-20	200	Agitar	
Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	18-25	180	Agitar	adicionar ½ colher de sopa de óleo
Batatas caseiras em palitos	18-22	180	Agitar	adicionar ½ colher de sopa de óleo
Batatas caseiras em cubos	12-18	200	Agitar	adicionar ½ colher de sopa de óleo
Rösti	15-18	180		
Batatas gratinadas	18-22	180		

CARNES E AVES

	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Filetes	8-12	180		
Costeletas de porco	10-14	180		
Hambúrguer	7-14	180		
Salsichas	13-15	200		
Coxinhas de frango	18-22	180		
Peito de frango	10-15	180		

APERITIVOS

	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Crepes chineses	8-10	200	Agitar	Utilize forno pronto
Nuggets de frango congelados	6-10	200	Agitar	Utilize forno pronto
Douraditos de peixe congelados	6-10	200		Utilize forno pronto
Snacks congelados de queijo com pão ralado	10	200		Utilize forno pronto
Legumes recheados	10	160		Utilize forno pronto

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A AIR FRYER não funciona.	O aparelho não está ligado à rede eléctrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	O temporizador não está configurado.	Regule a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira de ar quente não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na grelha é demasiado grande.	Coloque lotes menores de ingredientes na grelha. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam mais uniformemente.
	A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	Defina a tecla de temperatura para a configuração de temperatura necessária. Ver "Utilização" na secção "Instruções de utilização".
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário. Ver "Utilização" na secção "Instruções de utilização".
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira de ar quente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram em cima ou em frente uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) têm de ser agitados a meio do tempo de preparação (ver a "Tabela de recomendações").
Os aperitivos fritos não são estaladiços quando saem da fritadeira de ar quente.	Você usou um tipo de salgadinho feito para ser preparado em fritadeira tradicional.	Use salgadinhos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos salgadinhos para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar o cesto para dentro do aparelho corretamente.	Há demasiada comida na grelha.	Não enche a grelha para além da quantidade máxima indicada no "Quadro de recomendações".
	O tabuleiro de fritura não está colocado corretamente na frigideira.	Empurre a grelha para baixo no cesto até que ele não possa se mover mais.
Sai fumo branco do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará na fritadeira de ar quente. O óleo produz fumaça branca e a frigideira pode esquentar mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é provocado pela gordura aquecida no cesto. Certifique-se de limpar o cesto adequadamente após cada uso.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Você não enxagou bem os palitos de batata antes de fritá-los.	Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido do lado de fora dos palitos.
	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
As batatas fritas não são estaladiças quando saem da fritadeira de ar quente.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

**FRIGGITRICE AD ARIA
AIR FRY DIGITAL 360****DESCRIZIONE**

- A Vassoio per friggere
- B Cestino
- C Maniglia
- D Ingresso dell'aria
- E PANNELLO DI CONTROLLO
- F Elemento riscaldante superiore
- G Elemento riscaldante inferiore
- H Uscita dell'aria
- I Corpo principale
- J Cavo di alimentazione

PANNELLO DI CONTROLLO

1. Programma di preriscaldamento
2. Pulsanti di selezione della temperatura
3. Programma patatine fritte
4. Programma per carne
5. Display
6. Programma cosce di pollo
7. Programma bistecca
8. Pulsanti del selettore orario
9. Pausa/Avvio
10. Programma torta
11. Programma Gamberetti
12. Programma per pesce
13. Programma per i polli
14. Programma per verdure
15. On/Off

Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio quando è vuoto.

- Non riempire il cestino di olio.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo. Lasciare raffreddare per circa 30 minuti.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.
- Orientativamente, nella tabella allegata sono indicate una serie di ricette che comprendono la temperatura di cottura e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.

MODALITÀ D'USO**PRIMA DELL'USO**

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Leggere attentamente il libretto "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla «Pulizia».

USO

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima di attaccare la spina.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Estrarre con cautela il cestino per friggere (B) dalla friggitrice.

Nota: Manipolare il cestino per friggere utilizzando l'impugnatura (C). Non toccare il cestino quando è caldo.

- Mettete gli ingredienti che volete friggere all'interno nel cestino.
- Introdurre il cestino per friggere all'interno della friggitrice.
- Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spengimento.

- Scegliere il programma desiderato facendo clic su di esso. Sul display (5) vengono visualizzati la temperatura e l'ora di questo programma.
- Una volta fatto, è possibile regolare la temperatura con i pulsanti di aumento/riduzione della temperatura (2).
- Nota: La temperatura predefinita è 180 °C, ma è possibile impostare la temperatura da 50 °C a 200 °C.
- È inoltre possibile regolare il timer con i pulsanti di incremento/decremento del tempo (8).

Nota: Il tempo predefinito è di 15 minuti, ma è possibile impostare il timer da 1 a 60 minuti.

Nota: È anche possibile impostare l'ora e la temperatura senza scegliere alcun programma utilizzando i pulsanti di selezione dell'ora e della temperatura.

Nota: Se si continua a premere i pulsanti di aumento/ diminuzione, l'ora cambia rapidamente.

- Una volta impostata, premere il pulsante di pausa/avvio (9) e la friggitrice inizierà a cuocere.
- Durante il processo di cottura, il pulsante di pausa/avvio e il pulsante del programma selezionato lampeggiano per indicare il riscaldamento dell'apparecchio.

Nota: Tenere presente che se l'apparecchio è freddo, è necessario aggiungere 3 minuti al tempo di cottura o utilizzare il programma di preriscaldamento (1).

Nota: Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cestino dall'apparecchio afferrandola per la maniglia e scuoterla. Quando si introduce nuovamente il cestino nella friggitrice, il programma continua.

Nota: Se si desidera interrompere il processo di cottura, premere il pulsante di pausa/avvio (9).

- Una volta terminato il tempo di cottura, l'apparecchio emette dieci segnali acustici. A questo punto è possibile estrarre il cestino per friggere.

Nota: La ventola continuerà a funzionare per 1 minuto raffreddando l'apparecchio.

ATTENZIONE: Il cestino e gli alimenti saranno molto CALDI.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Nota: Togliere il cestino per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.

- Pulisca l'apparecchio come spiegato nella sezione «Pulizia».

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguire la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (con un programma di lavaggio delicato) o con acqua calda e sapone:
 - Vassoio
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

Forniamo alcuni consigli orientativi per la cottura di vari alimenti.

PATATE FRITTE

	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
Patate fine congelate	12-16	200	Agitare	
Patate grosse congelate	12-20	200	Agitare	
Patatine fritte fatte in casa (8x8 mm)	18-25	180	Agitare	aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate a spicchi fatte in casa	18-22	180	Agitare	aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate a dadini fatte in casa	12-18	200	Agitare	aggiungere ½ cucchiaino di olio
Arrostito	15-18	180		
Patate gratinate	18-22	180		

CARNI E VOLATILI

	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
Filetti	8-12	180		
Costolette di maiale	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Involtini di salsiccia	13-15	200		
Cosce di pollo	18-22	180		
Petto di pollo	10-15	180		

APERITIVI

	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
Involtini primavera	8-10	200	Agitare	Utilizzare un forno pronto per l'uso
Nugget di pollo congelati	6-10	200	Agitare	Utilizzare un forno pronto per l'uso
Bastoncini di pesce surgelati	6-10	200		Utilizzare un forno pronto per l'uso
Snack al formaggio congelati e impanati	10	200		Utilizzare un forno pronto per l'uso
Verdure ripiene	10	160		Utilizzare un forno pronto per l'uso

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio a una presa con presa a terra.
	Il temporizzatore non è configurato.	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli alimenti fritti nella friggitrice ad aria non sono completamente cotti.	La quantità di ingredienti nella griglia è eccessiva.	Metta nella griglia piccoli lotti di ingredienti. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare il tasto temperatura sull'impostazione di temperatura desiderata. Vedere "Uso" nella sezione "Istruzioni per l'uso".
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto. Vedere "Uso" nella sezione "Istruzioni per l'uso".
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la "Tabella delle raccomandazioni").
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Ha utilizzato un tipo di snack destinato ad essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzi degli snack da forno o spennelli leggermente dell'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere il cestino nell'apparecchio in modo corretto.	C'è troppo cibo nella griglia.	Non riempire la griglia oltre la quantità massima indicata nella "Tabella delle raccomandazioni".
	Il vassoio di cottura non è posizionato correttamente nella padella.	Spinga la griglia verso il cestino nel cestino fino a quando non potrà più muoversi.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando frigge ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce del cestino. L'olio produce fumo bianco e il cestino potrebbe riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato.
	Nel cestino ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nel cestino. Assicuratevi di pulire bene il cestino dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non ha sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacqui bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzi patate fresche e si assicuri che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Si assicuri di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagli i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiunga un po' più di olio per un risultato più croccante.

**FREGIDORA D'AIRE
AIR FRY DIGITAL 360****DESCRIPCIÓ**

- A Safata per fregir
- B Cistella
- C Nansa
- D Entrada d'aire
- E Panell de control
- F Element de calefacció superior
- G Element de calefacció inferior
- H Sortida d'aire
- I Cos principal
- J Cable de corrent

PANEL DE CONTROL

1. Programa de preescalfament
2. Botons de selecció de temperatura
3. Programa patates fregides
4. Programa carn
5. Pantalla
6. Programa cuixes de pollastre
7. Programa bistecs
8. Botons de selecció de temps
9. Pausa/Inici
10. Programa pastissos
11. Programa gambes
12. Programa peixos
13. Programa pollastre
14. Programa de verdures
15. On/Off

Si el model del teu electrodomèstic no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

ÚS I CURA

- Esteneu completament el cable de corrent de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que s'hi adjunten són defectuosos. Substituïu-los immediatament.
- No utilitzeu l'aparell quan estigui buit.
- No ompliu la cistella amb oli.
- No moveu l'aparell mentre s'utilitza.
- Per mantenir el tractament antiadherent en bon estat, no utilitzeu estris metàl·lics ni punxeguts.
- Desendolieu l'aparell quan no s'utilitzi i abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Emmagatzemeu aquest aparell fora de l'abast de nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o psíquics reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- No emmagatzemeu ni transporteu l'aparell si encara és calent. Deixeu-ho refredar durant aprox. 30 min.
- No deixeu mai l'aparell connectat i desatès si no s'utilitza. Això estalvia energia i allarga la vida de l'aparell.
- Utilitzeu només estris adequats per suportar altes temperatures.
- Com a referència, a la taula annexa trobareu una recomanació sobre la temperatura i el temps de cocció de diversos plats.

INSTRUCCIONS D'ÚS**ABANS DEL SEU ÚS**

- Assegureu-vos que s'ha eliminat del tot l'embalatge del producte.
- Si us plau, llegiu atentament el fullet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús.
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les parts que entraran en contacte amb els aliments de la manera descrita a la secció de «Neteja».

ÚS

- Desenrotlleu completament el cable de corrent abans de connectar-lo.
- Col·loqueu l'aparell sobre una superfície horitzontal, plana i estable.
- Endolieu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Traieu la cistella (B) de la fregidora amb cura.

Nota: Manipuleu la cistella amb la nansa (C). No toqueu la cistella quan estigui calenta.

- Poseu els ingredients que vulgueu fregir dins de la cistella.
- Introduïu la cistella dins de la fregidora.
- Enceneu l'aparell prement el botó d'encesa/apagada.
- Trieu el programa desitjat fent clic sobre ell. Veureu la temperatura i l'hora d'aquest programa a la pantalla (5).
- Un cop ho hàgiu fet, podeu ajustar la temperatura amb els botons selectors d'augment/disminució de la temperatura (2).

- Nota: La temperatura per defecte és de 180 °C, però podeu configurar-la entre 50 °C i 200 °C.
- També podeu ajustar el temporitzador amb els botons de selecció de temps d'augment/disminució (8).

Nota: El temps predeterminat és de 15 minuts, però podeu configurar el temporitzador de 1 minuts a 60 minuts.

Nota: També podeu configurar l'hora i la temperatura sense triar cap programa mitjançant els botons de selecció de temps i temperatura.

Nota: Si continueu prement els botons d'augment/disminució, el temps canviarà ràpidament.

- Un cop configurada, premeu el botó de pausa/inici (9) i la fregidora començarà a cuinar.
- Durant el procés de cocció, el botó de pausa/inici i el botó del programa seleccionat parpellejaran mostrant quan l'aparell s'està escalfant.

Nota: Tingueu en compte que si l'aparell està fred, heu d'afegir 3 minuts al temps de cocció o utilitzar el programa de preescalfament (1).

Nota: Per sacsejar els ingredients, traieu la cistella de l'aparell per la nansa i sacsegeu-la. Quan torneu a introduir la cistella a la fregidora, el programa continuarà.

Nota: Si voleu aturar el procés de cocció, premeu el botó de pausa/inici (9).

- Un cop el temps de cocció arriba al seu final, l'aparell emetrà deu sos. Ara podeu treure la cistella de fregir.

Nota: El ventilador continuarà funcionant durant 1 min per refredar l'aparell.

ATENCIÓ: La cistella i el menjar estaran molt CALENTS.

UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL

- Desendolieu l'aparell.

Nota: Traieu la cistella perquè la fregidora d'aire es refredi més ràpidament.

- Netegeu l'aparell tal com s'explica a la secció de «Neteja».

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu-lo refredar abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de líquid de rentat i després eixugueu-lo.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o base, com ara lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.

- No submergeiu mai l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

- És recomanable netejar l'aparell regularment i treure qualsevol reste d'aliment.

- Si l'aparell no està en bon estat de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell i podria arribar a ser insegur d'utilitzar.

- Les peces següents es poden rentar en un rentavaixelles (mitjançant un programa de neteja suau) o amb aigua calenta i sabó:

- Safata

- A continuació, eixugueu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

TAULA DE RECOMANACIONS

Aquí podeu trobar la nostra recomanació sobre el temps i la temperatura per fregir els diferents menjars.

PATATES I PATATES FREGIDES

	Temps (min)	Temperatura (°C)	Remenar	Informació addicional
Patates fregides fines congelades	12-16	200	Remenar	
Patates fregides congelades gruixudes	12-20	200	Remenar	
Patates fregides casolanes (8x8 mm)	18-25	180	Remenar	afegir ½ cullerada d'oli
Patates casolanes a grills	18-22	180	Remenar	afegir ½ cullerada d'oli
Daus de patata fets a casa	12-18	200	Remenar	afegir ½ cullerada d'oli
Rostits	15-18	180		
Patates gratinades	18-22	180		

CARN I AUS

	Temps (min)	Temperatura (°C)	Remenar	Informació addicional
Bistec	8-12	180		
Costelles de porc	10-14	180		
Hamburguesa	7-14	180		
Botifarres	13-15	200		
Cuixes de pollastre	18-22	180		
Pit de pollastre	10-15	180		

SNACKS

	Temps (min)	Temperatura (°C)	Remenar	Informació addicional
Rotllets de primavera	8-10	200	Remenar	Utilitzeu llest per al forn
Nuggets de pollastre congelats	6-10	200	Remenar	Utilitzeu llest per al forn
Varetes de peix congelats	6-10	200		Utilitzeu llest per al forn
Aperitius congelats de formatge ratllat	10	200		Utilitzeu llest per al forn
Verdures farcides	10	160		Utilitzeu llest per al forn

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
La fregidora no funciona.	L'aparell no està endollat a la xarxa.	Poseu l'endoll de xarxa en una presa de paret de terra.
	No heu configurat el temporitzador.	Ajusteu la tecla del temporitzador al temps de preparació necessari per encendre l'aparell.
Els ingredients fregits amb la fregidora d'aire no estan fets.	Hi ha massa ingredients a la reixeta.	Poseu lots més petits d'ingredients a la reixeta. Els lots més petits es fregeixen de manera més uniforme.
	La temperatura ajustada és massa baixa.	Establiu la tecla de temperatura a la configuració de temperatura requerida. Vegeu "Ús" a la secció "Instruccions d'ús".
	El temps de preparació és massa curt.	Ajusteu el temporitzador al temps de preparació requerit. Vegeu "Ús" a la secció "Instruccions d'ús".
Els ingredients es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	Alguns tipus d'ingredients s'han de remenar a la meitat del temps de preparació.	Els ingredients que es troben al damunt o entre ells (p. ex. patates fregides) s'han d'agitar a la meitat del temps de preparació (vegeu la "Taula de recomanacions").
Els aperitius fregits no queden cruixents quan surten de la fregidora.	Heu utilitzat un tipus de menjar pensat per ser preparat en una fregidora tradicional.	Utilitzeu aperitius al forn o raspalleu lleugerament una mica d'oli sobre els aperitius per obtenir un resultat més cruixent.
No puc lliçar correctament la cistella a l'aparell.	Hi ha massa menjar a la reixeta.	No ompli la reixeta més enllà de la quantitat màxima indicada a la "Taula de recomanacions".
	La safata de fregir no està col·locada correctament a la paella.	Empenyeu la reixeta cap avall a la cistella fins que no es pugui moure més.
Surt fum blanc de l'aparell.	Esteu preparant ingredients greixosos.	Quan fregiu ingredients greixosos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtrarà a la cistella. L'oli produeix fum blanc i la cistella pot escalfar-se més de l'habitual. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	La cistella encara conté residus de greix d'un ús anterior.	El fum blanc és causat per l'escalfament del greix a la cistella. Assegureu-vos de netejar la cistella correctament després de cada ús.
Les patates fregides fresques es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	No heu esbandit bé les patates abans de fregir-les.	Esbandiu bé les patates per eliminar-ne el midó de l'exterior.
	No heu utilitzat el tipus de patata adequat.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantinguin fermes durant el fregit.
Les patates fregides no queden cruixents quan surten de la fregidora.	El cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i aigua de les patates fregides.	Assegureu-vos d'eixugar bé les patates abans d'afegir l'oli.
		Talleu les patates més fines per obtenir un resultat més cruixent.
		Afegiu-hi una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

DE

Deutsch (Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

**LUFTBRATEN
AIR FRY DIGITAL 360****BESCHREIBUNG**

- A Bratblech
- B Bratentopf
- C Handgriff
- D Lufteinlass
- E Bedienfeld
- F Oberes Heizelement
- G Unteres Heizelement
- H Luftauslass
- I Hauptteil
- J Zuleitung

BEDIENFELD

1. Programm zum Vorheizen
2. Temperaturwahltasten
3. Pommes-frites-Programm
4. Fleischprogramm
5. Anzeige
6. Programm Trommelstöcke
7. Steak-Programm
8. Zeitwahltasten
9. Pause/Start
10. Programm "Torte"
11. Shrimps-Programm
12. Programm Fisch
13. Programm Hühner
14. Programm Gemüse
15. ein/aus

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie sie sofort.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.

- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Um die Antihafbeschichtung zu erhalten, sollten Sie keine metallischen oder spitzen Utensilien darauf verwenden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
- Als Anhaltspunkt finden Sie in der beigefügten Tabelle eine Empfehlung für die Gartemperatur und -zeit für verschiedene Gerichte.

**ANWEISUNGEN FÜR DEN
GEBRAUCH****VOR DEM GEBRAUCH**

- Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Verpackung des Produkts entfernt worden ist.
- Bitte lesen Sie die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.

VERWENDEN SIE

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus, bevor Sie es einstecken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Nehmen Sie den Frittieretopf (B) vorsichtig aus der Fritteuse.

Anmerkung: Bewegen Sie den Bratentopf mit dem Griff (C). Berühren Sie den Bratentopf nicht, wenn er heiß ist.

- Geben Sie die Zutaten, die Sie anbraten möchten, in den Topf.
- Führen Sie den Frittieretopf in die Fritteuse ein.

- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste ein.
- Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie es anklicken. Auf dem Display (5) sehen Sie die Temperatur und die Zeit dieses Programms.
- Danach können Sie die Temperatur mit den Tasten zum Erhöhen/Verringern der Temperatur (2) einstellen.
- Anmerkung: Die Standardtemperatur beträgt 180 °C, aber Sie können die Temperatur zwischen 50 °C und 200 °C einstellen.
- Sie können den Timer auch mit den Tasten zum Erhöhen/Verringern der Zeit einstellen (8).

Anmerkung: Die Standardzeit beträgt 15 Minuten, aber Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.

Anmerkung: Sie können auch eine Zeit und Temperatur einstellen, ohne ein Programm zu wählen, indem Sie die Zeit- und Temperaturwahltasten verwenden.

Anmerkung: Wenn Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell.

- Nach der Einstellung drücken Sie die Taste Pause/Start (9) und die Fritteuse beginnt mit dem Garen.
- Während des Garvorgangs blinken die Pause/Start-Taste und die Taste des gewählten Programms, um anzuzeigen, dass das Gerät heizt.

Anmerkung: Denken Sie daran, dass Sie die Garzeit um 3 Minuten verlängern müssen, wenn das Gerät abgekühlt ist, oder verwenden Sie das Vorheizprogramm (1).

Anmerkung: Wenn Sie die Zutaten schütteln möchten, ziehen Sie den Bratentopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Wenn Sie den Topf wieder in die Fritteuse stellen, wird das Programm fortgesetzt.

Anmerkung: Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Taste Pause/Start (9).

- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein zehnmaler Signalton. Jetzt können Sie den Bratentopf herausnehmen.

Anmerkung: Das Gebläse läuft noch 1 Minute lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

VORSICHT! Bratentopf und Lebensmittel werden sehr HEISS sein.

WENN SIE DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Anmerkung: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit saurem oder basischem pH-Wert, wie z. B. Bleichmittel, oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Die folgenden Teile können in der Spülmaschine (mit einem sanften Reinigungsprogramm) oder in heißer Seifenlauge gereinigt werden:

- Tablett

- Trocknen Sie dann alle Teile vor dem Zusammenbau und der Lagerung.

EMPFEHLUNGEN TABELLE

Hier finden Sie unsere Empfehlungen zu Zeit und Temperatur für das Braten verschiedener Gerichte.

KARTOFFELN UND POMMES FRITES

	Zeit (Min.)	Temperature(°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Dünne gefrorene Pommes frites	12-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	12-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	Schütteln	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	18-22	180	Schütteln	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	200	Schütteln	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Rösti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

FLEISCH & GEFLÜGEL

	Zeit (Min.)	Temperature(°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Steak	8-12	180		
Schweinekoteletts	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurstsemmel	13-15	200		
Trommelstücke	18-22	180		
Hühnerbrust	10-15	180		

IMBISS

	Zeit (Min.)	Temperature(°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Frühlingsrollen	8-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	6-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Käse-Snacks mit Brotkrümeln	10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160		Backofengeeignet verwenden

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit zum Einschalten des Geräts ein.
Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Regal ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in das Gestell. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung. Siehe "Verwendung" im Abschnitt "Gebrauchsanweisung".
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit ein. Siehe "Verwendung" im Abschnitt "Gebrauchsanweisung".
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Tabelle "Empfehlungen").
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Der Topf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Regal.	Füllen Sie das Regal nicht über die in der Tabelle "Empfehlungen" angegebene Höchstmenge hinaus.
	Das Bratblech ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie das Tablett in den Topf, bis es sich nicht mehr bewegen lässt.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Frittieretopf. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Bratentopf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett im Topf erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Kartoffelpommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Kartoffelpommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

AIR FRY
AIR FRY DIGITAL 360

BESCHRIJVING

- A Bakplaat
- B Koekenpan
- C Handgreep
- D Luchtinlaat
- E Bedieningspaneel
- F Bovenste verwarmingselement
- G Verwarmingselement onderaan
- H Luchtuitlaat
- I Hoofdgedeelte
- J Netsnoer

BEDIENINGSPANEEL

1. Voorverwarm programma
2. Temperatuurkeuzeknoppen
3. Friet programma
4. Vlees programma
5. Weergave
6. Trommelstokjes programma
7. Biefstuk programma
8. Tijdskeuzeknoppen
9. Pause/Start
10. Taart programma
11. Garnalen programma
12. Vis programma
13. Kip programma
14. Groenten programma
15. Aan/Uit

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk worden gekocht bij de technische hulpdienst.

GEBRUIK EN VERZORGING

- Trek het netsnoer van het apparaat volledig uit voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed gemonteerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de eraan bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.

- Vul de pan niet met olie.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Gebruik geen metalen of puntig keukengerei om de antiaanbaklaag in goede staat te houden.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog heet is. Laat het ongeveer 30 minuten afkoelen.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Ter referentie vindt u in de tabel in de bijlage een aanbeveling voor de kooktemperatuur en -tijd voor verschillende maaltijden.

GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat de volledige verpakking van het product verwijderd is.
- Lees het boekje "Veiligheidsaanbevelingen en waarschuwingen" zorgvuldig door voor het eerste gebruik.
- Voordat u het product voor het eerst gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

GEBRUIK

- Rol het netsnoer helemaal af voordat je de stekker in het stopcontact steekt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Haal de frituurpan (B) voorzichtig uit de frituurpan.

Opmerking: Manipuleer de frituurpan met behulp van het handvat (C). Raak de frituurpan niet aan als hij heet is.

- Doe de ingrediënten die je wilt bakken in de pan.
- Plaats de frituurpan in de friteuse.
- Zet het apparaat aan door op de aan/uit-knop te drukken.
- Kies het gewenste programma door erop te klikken. Je ziet de temperatuur en de tijd van dit programma op het display (5).

- Als je dat gedaan hebt, kun je de temperatuur aanpassen met de temperatuurkeuzeknoppen (2).
- Opmerking: De standaardtemperatuur is 180 °C, maar je kunt de temperatuur instellen van 50 °C tot 200 °C.
- Je kunt de timer ook aanpassen met de tijdkeuzeknoppen (8).

Opmerking: De standaardtijd is 15 min, maar je kunt de timer instellen van 1 min tot 60 min.

Opmerking: Je kunt ook een tijd en temperatuur instellen zonder een programma te kiezen met de tijd- en temperatuurkeuzetoetsen.

Opmerking: Als je de knoppen voor verhogen/verlagen ingedrukt houdt, verandert de tijd snel.

- Druk na het instellen op de pauze-/startknop (9) en de friteuse begint met koken.
- Tijdens het kookproces knippen de pauze-/starttoets en de toets voor het geselecteerde programma om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is.

Opmerking: Houd er rekening mee dat als het apparaat koel is, u 3 minuten moet toevoegen aan de kooktijd of het voorverwarmprogramma (1) moet gebruiken.

Opmerking: Als je de ingrediënten wilt schudden, trek je de frituurpan aan het handvat uit het apparaat en schud je hem. Als je de pan weer in de friteuse plaatst, gaat het programma verder.

Opmerking: Als u het kookproces wilt stoppen, drukt u op de pauze-/startknop (9).

- Als de kooktijd voorbij is, geeft het apparaat tien pieptonen. Je kunt nu de frituurpan eruit halen.

Opmerking: De ventilator blijft nog 1 minuut werken om het apparaat af te koelen.

LET OP: De frituurpan en het eten zullen erg HEET zijn.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker uit het stopcontact.

Opmerking: Verwijder de pan om de airfryer sneller te laten afkoelen.

- Reinig het apparaat zoals uitgelegd in het hoofdstuk "Reiniging".

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of in een sopje van heet water:

- Tray

- Droog vervolgens alle onderdelen voordat je ze in elkaar zet en opbergt.

AANBEVELINGEN TABEL

Hier vind je onze aanbevelingen over de tijd en temperatuur voor het bakken van verschillende maaltijden.

AARDAPPELEN & FRIET

	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Dunne diepvriesfrietjes	12-16	200	Schudden	
Dikke diepvriesfriet	12-20	200	Schudden	
Zelfgemaakte frietjes (8x8 mm)	18-25	180	Schudden	voeg ½ el olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18-22	180	Schudden	voeg ½ eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12-18	200	Schudden	voeg ½ eetlepel olie toe
Rösti	15-18	180		
Aardappelgratin	18-22	180		

VLEES EN GEVOGELTE

	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Biefstuk	8-12	180		
Karbonades	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Worstenbroodje	13-15	200		
Trommelstokken	18-22	180		
Kipfilet	10-15	180		

SNACKS

	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Lenterolletjes	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Diepvries kipnuggets	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren vissticks	6-10	200		Gebruik ovenklaar
Diepvries kaassnacks met broodkruimels	10	200		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	10	160		Gebruik ovenklaar

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer worden gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het rek is te veel.	Doe kleinere batches ingrediënten in het rek. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurtoets in op de gewenste temperatuurstelling. Zie 'Gebruik' in het gedeelte "Gebruiksaanwijzing".
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd. Zie 'Gebruik' in het gedeelte "Gebruiksaanwijzing".
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de tabel 'Aanbevelingen').
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
	Kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er is te veel voedsel in het rek.
Er komt witte rook uit het apparaat	De bakplaat is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het bakje in de pan tot het niet verder kan.
	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten frituurt in de airfryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de frituurpan. De olie produceert witte rook en de frituurpan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
Verse aardappelfrietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	De pot bevat nog vette resten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse aardappelfrietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je hebt niet de juiste aardappelsort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijdt de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

AIR FRY
AIR FRY DIGITAL 360**DESCRIERE**

- A Tavă de prăjire
- B Oală de prăjire
- C Mâner
- D Intrarea aerului
- E Panou de control
- F Elementul de încălzire superior
- G Element de încălzire inferior
- H Ieșire de aer
- I Corpul principal
- J Cablu de alimentare

PANOU DE CONTROL

1. Program de preîncălzire
2. Butoane de selectare a temperaturii
3. Program de cartofi prăjiți
4. Programul carne
5. Afișare
6. Program de bețe de tobă
7. Program de friptură
8. Butoane de selectare a timpului
9. Pauză/pornire
10. Program de prăjitori
11. Programul Creveți
12. Program de pește
13. Program de pui
14. Program de legume
15. Pomit/Oprit

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi cumpărate separat de la Serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul când este gol.

- Nu umpleți vasul cu ulei.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Pentru a păstra tratamentul antiaderent în stare bună, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite pe el.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat și înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați sau transportați aparatul dacă este încă fierbinte. Se lasă să se răcească timp de aprox. 30 min.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungeste durata de viață a aparatului.
- Utilizați numai ustensile adecvate pentru a suporta temperaturi ridicate.
- Ca referință, în tabelul anexat, veți găsi o recomandare privind temperatura și timpul de gătire pentru mai multe mese.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE**

- Asigurați-vă că întregul ambalaj al produsului a fost îndepărtat.
- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea "Curățare".

UTILIZAȚI

- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Scoateți cu grijă vasul de prăjit (B) din friteuză.

Notă: Manipulați vasul de prăjit cu ajutorul mânerului (C). Nu atingeți vasul de prăjit atunci când este fierbinte.

- Puneți ingredientele pe care doriți să le prăjiți în interiorul vasului.
- Introduceți vasul de prăjire în interiorul friteuzei.
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului de pornire/oprire.
- Alegeți programul dorit făcând clic pe el. Pe afișaj (5) veți vedea temperatura și ora acestui program.

- După ce ați făcut acest lucru, puteți regla temperatura cu ajutorul butoanelor de selectare a temperaturii de creștere/diminuare (2).
- Notă: Temperatura implicită este de 180 °C, dar puteți seta temperatura de la 50 °C la 200 °C.
- De asemenea, puteți regla temporizatorul cu ajutorul butoanelor de selectare a timpului de mărire/diminuare (8).

Notă: Timpul implicit este de 15 minute, dar puteți seta temporizatorul de la 1 minute la 60 de minute.

Notă: Puteți, de asemenea, să setați o oră și o temperatură fără a alege niciun program, folosind butoanele de selectare a orei și temperaturii.

Notă: Dacă mențineți apăsată butoanele de mărire/diminuare, ora se va modifica rapid.

- Odată setat, apăsați butonul de pauză/pornire (9) și friteuza va începe să gătească.
- În timpul procesului de gătit, butonul de pauză/pornire și butonul pentru programul selectat vor clipi pentru a arăta când aparatul se încălzește.

Notă: Țineți cont de faptul că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătit sau să utilizați programul de preîncălzire (1).

Notă: Dacă doriți să scuturați ingredientele, scoateți vasul de prăjit din aparat de mâner și scuturați-l. Când introduceți din nou vasul în friteuză, programul va continua.

Notă: Dacă doriți să opriți procesul de gătit, apăsați butonul de pauză/pornire (9).

- Odată ce timpul de gătit ajunge la final, aparatul va emite un semnal sonor de zece ori. Acum puteți scoate vasul de prăjit.

Notă: Ventilatorul va continua să funcționeze timp de 1 minut pentru a răci aparatul.

ATENȚIE: Oala de prăjit și mâncarea vor fi foarte fierbinți.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Notă: Scoateți vasul pentru a lăsa friteuza cu aer să se răcească mai repede.

- Curățați aparatul așa cum este explicat în secțiunea "Curățare".

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- Dacă aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare ușoară) sau în apă caldă cu săpun:

- Tavă

- Apoi, uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

RECOMANDĂRI TABEL DE RECOMANDĂRI

Aici puteți găsi recomandările noastre privind timpul și temperatura de prăjire a diferitelor mâncăruri.

CARTOFI ȘI CARTOFI PRĂJIȚI

	Timp (min.)	Temperatura (°C)	Shake	Informații suplimentare
Cartofi prăjiți subțiri congelați	12-16	200	Shake	
Cartofi prăjiți groși congelați	12-20	200	Shake	
Cartofi prăjiți de casă (8x8 mm)	18-25	180	Shake	se adaugă ½ lingură de ulei
Cartofi de casă	18-22	180	Shake	se adaugă ½ lingură de ulei
Cuburi de cartofi de casă	12-18	200	Shake	se adaugă ½ lingură de ulei
Rösti	15-18	180		
Cartofi gratinați	18-22	180		

CARNE ȘI PĂSĂRI DE CURTE

	Timp (min.)	Temperatura (°C)	Shake	Informații suplimentare
Friptură	8-12	180		
Cotlete de porc	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Ruladă de cârnați	13-15	200		
Bețișoare de tobă	18-22	180		
Piept de pui	10-15	180		

GUSTĂRI

	Timp (min.)	Temperatura (°C)	Shake	Informații suplimentare
Rulouri de primăvară	8-10	200	Shake	Utilizați cuptorul pregătit pentru cuptor
Nuggets de pui congelate	6-10	200	Shake	Utilizați cuptorul pregătit pentru cuptor
Batoane de pește congelate	6-10	200		Utilizați cuptorul pregătit pentru cuptor
Gustări congelate de brânză cu miez de pâine	10	200		Utilizați cuptorul pregătit pentru cuptor
Legume umplute	10	160		Utilizați cuptorul pregătit pentru cuptor

DEPANARE

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Prăjitorul de aer nu funcționează	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați tasta temporizator la timpul de pregătire necesar pentru a porni aparatul
Ingredientele prăjite cu aparatul de prăjit cu aer nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din raft este prea mare.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în raft. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Reglați tasta de temperatură la setarea de temperatură necesară. A se vedea "Utilizare" în secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați tasta temporizatorului la timpul de preparare necesar. A se vedea "Utilizare" în secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unul peste altul sau unul peste altul (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare (a se vedea "Tabelul de recomandări").
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din friteuza cu aer.	Ați folosit un tip de gustări destinate a fi preparate într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor cu puțin ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Nu puteți gliša corect oala în aparat.	Este prea multă mâncare în raft.	Nu umpleți raftul dincolo de cantitatea maximă indicată în "Tabelul de recomandări".
	Tava de prăjire nu este așezată corect în tigaie.	Împingeți tava în jos în vas până când nu se mai poate mișca.
Din aparat iese fum alb	Pregătiți ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer comprimat, o cantitate mare de ulei se va scurge în vasul de prăjire. Uleiul produce fum alb, iar vasul de prăjit se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Oala conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în oală. Asigurați-vă că curățați vasul în mod corespunzător după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer.	Nu ați clătit bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
	Nu ați folosit tipul de cartof potrivit.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți atunci când ies din friteuza cu aer.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că ați uscat bine bețele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bastonașele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

SMAŻENIE NA POWIETRZU AIR FRY DIGITAL 360

OPIS

- A Taca do smażenia
- B Garnek do smażenia
- C Uchwyt
- D Wlot powietrza
- E Panel sterowania
- F Górny element grzejny
- G Dolny element grzejny
- H Wylot powietrza
- I Główny korpus
- J Przewód zasilający

PANEL STEROWANIA

1. Program wstępnego nagrzewania
2. Przyciski wyboru temperatury
3. Program frytek
4. Program mięsny
5. Wyświetlacz
6. Program pałeczek perkusyjnych
7. Program steków
8. Przyciski wyboru czasu
9. Pauza/Start
10. Program ciasta
11. Program dla krewetek
12. Program Ryby
13. Program dla kurczaków
14. Program warzywny
15. Wł.

Jeśli model urządzenia nie jest wyposażony w opisane powyżej akcesoria, można je również zakupić oddzielnie w dziale pomocy technicznej.

UŻYTKOWANIE I PIELEGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie używaj pustego urządzenia.

- Nie napełniaj garnka olejem.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Aby utrzymać powłokę nieprzywierającą w dobrym stanie, nie należy używać na niej metalowych lub ostro zakończonych przyborów.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, jeśli jest ono jeszcze gorące. Pozostawić do ostygnięcia na około 30 minut.
- Nigdy nie zostawiaj podłączonego urządzenia bez nadzoru, jeśli nie jest ono używane. Oszczędza to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Należy używać wyłącznie przyborów odpowiednich do pracy w wysokich temperaturach.
- W załączonej tabeli znajdują się zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania dla kilku posiłków.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

PRZED UŻYCIEM

- Upewnij się, że całe opakowanie produktu zostało usunięte.
- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością w sposób opisany w sekcji "Czyszczenie".

UŻYCIEM

- Przed podłączeniem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Ostrożnie wyjmij garnek do smażenia (B) z frytkownicy.

Uwaga: Manipuluj garnkiem do smażenia za pomocą uchwytu (C). Nie dotykaj gorącego naczynia do smażenia.

- Umieść składniki, które chcesz usmażyć w garnku.
- Umieść garnek do smażenia wewnątrz frytkownicy.
- Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/wyłączania.

- Wybierz żądany program, klikając go. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura i czas tego programu (5).
- Po wykonaniu tej czynności można dostosować temperaturę za pomocą przycisków zwiększania/zmniejszania temperatury (2).
- Uwaga: Domyślna temperatura wynosi 180°C, ale można ją ustawić w zakresie od 50°C do 200°C.
- Timer można również ustawić za pomocą przycisków zwiększania/zmniejszania czasu (8).

Uwaga: Domyślny czas to 15 minut, ale można ustawić timer od 1 do 60 minut.

Uwaga: Można również ustawić czas i temperaturę bez wybierania programu za pomocą przycisków wyboru czasu i temperatury.

Uwaga: Przytrzymanie przycisku zwiększania/zmniejszania spowoduje szybką zmianę czasu.

- Po skonfigurowaniu naciśnij przycisk pauzy/startu (9), a frytownica rozpocznie gotowanie.
- Podczas procesu gotowania przycisk pauzy/startu i przycisk wybranego programu będą migać, wskazując, że urządzenie się nagrzewa.

Uwaga: Należy pamiętać, że jeśli urządzenie jest zimne, należy dodać 3 minuty do czasu gotowania lub użyć programu podgrzewania (1).

Uwaga: Jeśli chcesz wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Po ponownym włożeniu naczynia do frytownicy program będzie kontynuowany.

Uwaga: Jeśli chcesz zatrzymać proces gotowania, naciśnij przycisk pauzy/startu (9).

- Gdy czas gotowania dobiegnie końca, urządzenie wyemituje dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy. Teraz można wyciągnąć garnek do smażenia.

Uwaga: Wentylator będzie pracował przez 1 minutę, chłodząc urządzenie.

UWAGA: Garnek do smażenia i jedzenie będą bardzo GORĄCE.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Odłącz urządzenie od zasilania.

Uwaga: Zdejmij garnek, aby frytownica szybciej ostygła.

- Wyczyść urządzenie w sposób opisany w sekcji "Czyszczenie".

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ścierne.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użytku.
- Poniższe elementy można myć w zmywarce (używając delikatnego programu czyszczącego) lub w ciepłej wodzie z mydłem:
 - Taca
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

REKOMENDACJE TABELA

Tutaj można znaleźć nasze zalecenia dotyczące czasu i temperatury smażenia różnych potraw.

ZIEMNIAKI I FRYTKI

	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsań	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone frytki	12-16	200	Wstrząsań	
Grube mrożone frytki	12-20	200	Wstrząsań	
Frytki domowej roboty (8x8 mm)	18-25	180	Wstrząsań	dodać ½ łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	18-22	180	Wstrząsań	dodać ½ łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	200	Wstrząsań	dodać ½ łyżki oleju
Rösti	15-18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	18-22	180		

MIĘSO I DRÓB

	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsań	Dodatkowe informacje
Stek	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Bułka z kielbasą	13-15	200		
Palki perkusyjne	18-22	180		
Pierś z kurczaka	10-15	180		

PRZEKĄSKI

	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsań	Dodatkowe informacje
Sajgonki	8-10	200	Wstrząsań	Używaj gotowości do pracy w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	6-10	200	Wstrząsań	Używaj gotowości do pracy w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	6-10	200		Używaj gotowości do pracy w piekarniku
Mrożone przekąski serowe w panierce	10	200		Używaj gotowości do pracy w piekarniku
Nadziewane warzywa	10	160		Używaj gotowości do pracy w piekarniku

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Ilość składników w stojaku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w stojaku. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw przycisk temperatury na żądane ustawienie temperatury. Patrz "Użytkowanie" w sekcji "Instrukcja obsługi".
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania. Patrz "Użytkowanie" w sekcji "Instrukcja obsługi".
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania (patrz "Tabela zaleceń").
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie można prawidłowo wsunąć garnka do urządzenia.	W regale jest zbyt dużo jedzenia.	Nie napełniaj stojaka ponad maksymalną ilość wskazaną w "Tabeli zaleceń".
	Taca do smażenia nie jest prawidłowo umieszczona na patelni.	Wciśnij tacę do garnka, aż nie będzie mogła się dalej poruszać.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej duża ilość oleju wycieknie do garnka. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Garnek nadal zawiera tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku. Upewnij się, że prawidłowo czyszczysz garnek po każdym użyciu.
Frytki ze świeżych ziemniaków są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo oplukane przed smażeniem.	Dokładnie oplucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

ВЪЗДУШНО ПЪРЖЕНЕ
AIR FRY DIGITAL 360**ОПИСАНИЕ**

- A Тава за пържене
- B Тенджерата за пържене
- C Дръжка
- D Вход за въздух
- E Контролен панел
- F Горен нагревателен елемент
- G Долен нагревателен елемент
- H Изход за въздух
- I Основно тяло
- J Захранващ кабел

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

1. Програма за предварително загряване
2. Бутони за избор на температура
3. Програма за пържени картофи
4. Програма за месо
5. Дисплей
6. Програма за барабанни палки
7. Програма за пържоли
8. Бутони за избор на време
9. Pause/Start
10. Програма за торта
11. Програма за скариди
12. Програма за риба
13. Програма за пилета
14. Програма за зеленчуци
15. Включване/изключване

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от службата за техническа помощ.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Незабавно ги сменете.
- Не използвайте уреда, когато е празен.

- Не пълнете тенджерата с олио.
- Не премествайте уреда, докато се използва.
- За да запазите незалепащото покритие в добро състояние, не използвайте метални или заострени прибори върху него.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да започнете почистване.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте и не транспортирайте уреда, ако той е все още горещ. Оставете я да изстине за около 30 мин.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Така се пести енергия и се удължава животът на уреда.
- Използвайте само съдове, подходящи за работа при високи температури.
- В приложената таблица ще намерите препоръка за температурата и времето за готвене за няколко ястия.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**ПРЕДИ УПОТРЕБА**

- Уверете се, че цялата опаковка на продукта е отстранена.
- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздел "Почистване".

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Разгънете напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Внимателно извадете съда за пържене (B) от фритюрника.

Забележка: Премествайте съда за пържене с помощта на дръжката (C). Не докосвайте съда за пържене, когато е горещ.

- Поставете съставките, които искате да запържите, в тенджерата.
- Поставете съда за пържене във фритюрника.
- Включете уреда, като натиснете бутона за включване/изключване.

- Изберете желаната програма, като щракнете върху нея. На дисплея (5) ще видите температурата и времето на тази програма.
- След като сте го направили, можете да регулирате температурата с бутоните за избор на температура (2).
- Забележка: Температурата по подразбиране е 180 °C, но можете да настроите температурата от 50 °C до 200 °C.
- Можете също така да регулирате таймера с бутоните за избор на време за увеличаване/намаляване (8).

Забележка: Времето по подразбиране е 15 минути, но можете да настроите таймера от 1 до 60 минути.

Забележка: Можете също така да зададете време и температура, без да избирате програма, като използвате бутоните за избор на време и температура.

Забележка: Ако задържите натискането на бутоните за увеличаване/намаляване на времето, то ще се промени бързо.

- След като се настрои, натиснете бутона за пауза/старт (9) и фритюрникът ще започне да готви.
- По време на процеса на готвене бутонът за пауза/старт и бутонът за избраната програма мигат, показвайки кога уредът се нагрява.

Забележка: Имайте предвид, че ако уредът е хладен, трябва да добавите 3 минути към времето за готвене или да използвате програмата за предварително загряване (1).

Забележка: Ако искате да разклатите съставките, издърпайте съда за пържене от уреда за дръжката и го разклатете. Когато отново поставите съда във фритюрника, програмата ще продължи.

Забележка: Ако искате да спрете процеса на готвене, натиснете бутона за пауза/старт (9).

- След като времето за готвене изтече, уредът ще издаде десет звукови сигнала. Вече можете да извадите тенджерата за пържене.

Забележка: Вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 1 минута, като охлажда уреда.

ВНИМАНИЕ: Съдът за пържене и храната ще бъдат много горещи.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Изключете уреда от електрическата мрежа.

Забележка: Отстранете съда, за да може фритюрникът да се охлади по-бързо.

- Почистете уреда, както е обяснено в раздел "Почистване".

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (с програма за меко почистване) или в гореща вода със сапун:

- Тава

- След това подсушете всички части преди съглобяването и съхранението им.

ПРЕПОРЪКИ ТАБЛИЦА

Тук можете да намерите нашите препоръки за времето и температурата за пържене на различни ястия.

КАРТОФИ И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Тънки замразени пържени картофи	12-16	200	Разклащане	
Дебели замразени пържени картофи	12-20	200	Разклащане	
Домашно приготвени пържени картофи (8x8 mm)	18-25	180	Разклащане	добавете ½ супена лъжица масло
Домашно приготвени картофени клинове	18-22	180	Разклащане	добавете ½ супена лъжица масло
Домашно приготвени картофени кубчета	12-18	200	Разклащане	добавете ½ супена лъжица масло
Rösti	15-18	180		
Картофен гратен	18-22	180		

МЕСО И ДОМАШНИ ПТИЦИ

	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Пържола	8-12	180		
Свински котлети	10-14	180		
Хамбургер	7-14	180		
Наденичка	13-15	200		
Палки за барабани	18-22	180		
Пилешки гърди	10-15	180		

ЗАКУСКИ

	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Пролетни рулца	8-10	200	Разклащане	Използвайте готови за употреба във фурната
Замразени пилешки хапки	6-10	200	Разклащане	Използвайте готови за употреба във фурната
Замразени рибни пръчици	6-10	200		Използвайте готови за употреба във фурната
Замразени закуски с натрошено сирене	10	200		Използвайте готови за употреба във фурната
Пълнени зеленчуци	10	160		Използвайте готови за употреба във фурната

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът не работи	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт.
	Не сте настроили таймера.	Настройте бутона за таймера на необходимото време за подготовка за включване на уреда
Съставките, изпържени във фритюрника, не са готови.	Количеството на съставките в стелажата е твърде голямо.	Поставете по-малките партиди съставки в стелажата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте клавиша за температурата на необходимата температурна настройка. Вижте "Употреба" в раздела "Инструкции за употреба".
	Времето за подготовка е твърде кратко.	Настройте бутона за таймер на необходимото време за приготвяне. Вижте "Употреба" в раздела "Инструкции за употреба".
Съставките се запържват неравномерно във фритюрника.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Съставките, които лежат една върху друга или една срещу друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне (вж. "Таблицата с препоръки").
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте вид закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски за фурна или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави.
	В стелажата има твърде много храна.	Не пълнете багажника повече от максималното количество, посочено в таблицата "Препоръки".
Не можете да вкарете правилно съда в уреда.	Тавата за пържене не е поставена правилно в тигана.	Натиснете тавата надолу в съда, докато не може да се премести повече.
	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника, голямо количество олио ще изтече в съда за пържене. Маслото образува бял дим и съдът за пържене може да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат.
От уреда излиза бял дим	В саксията все още има мазни остатъци от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагряването на мазнината в съда. Уверете се, че почиствате правилно съда след всяка употреба.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пържените картофи от пресни картофи се изпържват неравномерно във фритюрника.	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че са твърди по време на пърженето.
	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в картофите.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото.
Пържените картофи от пресни картофи не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.		Нарежете картофените пръчици на по-малки парчета, за да станат по-хрупкави
		Добавете малко повече олио, за да получите по-хрупкав резултат.

ΤΗΓΑΝΙΖΟΥΜΕ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ AIR FRY DIGITAL 360

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Δίσκος τηγανίσματος
- B Τηγάνι
- C Λαβή
- D Είσοδος αέρα
- E Πίνακας ελέγχου
- F Επάνω θερμαντικό στοιχείο
- G Κάτω θερμαντικό στοιχείο
- H Έξοδος αέρα
- I Κύριο σώμα
- J Καλώδιο τροφοδοσίας

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Πρόγραμμα προθέρμανσης
2. Κουμπιά επιλογής θερμοκρασίας
3. Πρόγραμμα για τηγανητές πατάτες
4. Πρόγραμμα κρέατος
5. Εμφάνιση
6. Πρόγραμμα Drumsticks
7. Πρόγραμμα μπριζόλας
8. Κουμπιά επιλογής χρόνου
9. Παύση/Εναρξη
10. Πρόγραμμα κέικ
11. Πρόγραμμα γαρίδες
12. Πρόγραμμα ψαριών
13. Πρόγραμμα κοτόπουλου
14. Πρόγραμμα λαχανικών
15. On/Off

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε επίσης να τα αγοράσετε ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Μην γεμίζετε την κατασάρα με λάδι.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Για να διατηρήσετε την αντικολλητική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη πάνω της.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αποθηκεύστε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή. Αφήστε το να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και αφύλακτη αν δεν χρησιμοποιείται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για την υποστήριξη υψηλών θερμοκρασιών.
- Ως αναφορά, στον πίνακα που επισυνάπτεται, θα βρείτε μια σύσταση σχετικά με τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος για διάφορα γεύματα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί ολόκληρη η συσκευασία του προϊόντος.
- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".

ΧΡΗΣΗ

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Βγάλτε προσεκτικά το δοχείο τηγανίσματος (B) από τη φριτζά.

Σημείωση: Χειριστείτε το δοχείο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας τη λαβή (C). Μην αγγίζετε το τηγάνι όταν είναι καυτό.

- Βάλτε τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στην κατσαρόλα.
- Εισάγετε το δοχείο τηγανίσματος στο εσωτερικό της φριτέζας.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί on/off.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα κάνοντας κλικ σε αυτό. Στην οθόνη (5) θα δείτε τη θερμοκρασία και την ώρα αυτού του προγράμματος.
- Αφού το κάνετε, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά επιλογής θερμοκρασίας αύξησης/μείωσης (2).
- Σημείωση: Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 180 °C, αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 50 °C έως 200 °C.
- Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη με τα κουμπιά επιλογής χρόνου αύξησης/μείωσης (8).

Σημείωση: Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 15 λεπτά, αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη από 1 λεπτά έως 60 λεπτά.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ώρα και θερμοκρασία χωρίς να επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά επιλογής ώρας και θερμοκρασίας.

Σημείωση: Αν κρατήσετε πατημένα τα κουμπιά αύξησης/μείωσης, η ώρα θα αλλάξει γρήγορα.

- Αφού ρυθμιστεί, πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης (9) και η φριτέζα θα αρχίσει να μαγειρεύει.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, το κουμπί παύσης/έναρξης και το κουμπί για το επιλεγμένο πρόγραμμα αναβοσβήνουν δείχνοντας ότι η συσκευή θερμαίνεται.

Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι αν η συσκευή είναι κρύα, θα πρέπει να προσθέσετε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος ή να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα προθέρμανσης (1).

Σημείωση: Αν θέλετε να ανακινήσετε τα υλικά, βγάλτε το δοχείο τηγανίσματος από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το. Όταν εισαγάγετε ξανά το δοχείο στη φριτέζα, το πρόγραμμα θα συνεχιστεί.

Σημείωση: Αν θέλετε να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης (9).

- Μόλις ο χρόνος μαγειρέματος φτάσει στο τέλος του, η συσκευή θα ηχήσει δέκα φορές. Τώρα μπορείτε να βγάλετε το τηγάνι.

Σημείωση: Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 1 λεπτό ψύχοντας τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το τηγάνι και το φαγητό θα είναι πολύ ΖΕΣΤΑ.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Σημείωση: Αφαιρέστε την κατσαρόλα για να αφήσετε τη φριτέζα να κρυώσει πιο γρήγορα.

- Καθαρίστε τη συσκευή όπως εξηγείται στην ενότητα "Καθαρισμός".

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τον.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφής.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό νερό με σαπούνι:

- Δίσκος

- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΠΙΝΑΚΑΣ

Εδώ μπορείτε να βρείτε τις συστάσεις μας σχετικά με το χρόνο και τη θερμοκρασία για το τηγάνισμα διαφόρων γευμάτων.

ΠΑΤΑΤΕΣ & ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Κούνημα	Πρόσθετες πληροφορίες
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	12-16	200	Κούνημα	
Παχιές κατεψυγμένες πατάτες	12-20	200	Κούνημα	
Σπιτικές πατάτες τηγανιτές (8x8 mm)	18-25	180	Κούνημα	προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές παταούλες	18-22	180	Κούνημα	προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικοί κύβοι πατάτας	12-18	200	Κούνημα	προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Rösti	15-18	180		
Γκράτιν πατάτας	18-22	180		

ΚΡΕΑΤΑ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Κούνημα	Πρόσθετες πληροφορίες
Μπριζόλα	8-12	180		
Χοιρινές μπριζόλες	10-14	180		
Χάμπουργκερ	7-14	180		
Ρολό λουκάνικου	13-15	200		
Μπαστούνια τυμπάνων	18-22	180		
Στήθος κοτόπουλου	10-15	180		

ΣΝΑΚΣ

	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Κούνημα	Πρόσθετες πληροφορίες
Ανοιξιάτικα ρολά	8-10	200	Κούνημα	Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο
Κατεψυγμένα nuggets κοτόπουλου	6-10	200	Κούνημα	Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο
Κατεψυγμένα ψαροκροκέτες	6-10	200		Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο
Κατεψυγμένα σνακ τυριού με ψίχα ψωμιού	10	200		Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	10	160		Χρησιμοποιήστε έτοιμο για φούρνο

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.	Τοποθετήστε το φως του δικτύου σε γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή
Τα υλικά που τηγανίζονται με τη φριτέζα αέρα δεν είναι έτοιμα.	Η ποσότητα των συστατικών στο ράφι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στη σχάρα. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε το πλήκτρο θερμοκρασίας στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας. Βλέπε "Χρήση" στην ενότητα "Οδηγίες χρήσης".
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας. Βλέπε "Χρήση" στην ενότητα "Οδηγίες χρήσης".
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου παρασκευής.	Συστατικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες τηγανιές) πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου παρασκευής (βλ. "Πίνακα συστάσεων").
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή βουρτισίστε ελαφρά με λίγο λάδι τα σνακ για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορείτε να σύρετε το δοχείο μέσα στη συσκευή σωστά.	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο ράφι.	Μην γεμίζετε το ράφι πέρα από τη μέγιστη ποσότητα που αναφέρεται στον "Πίνακα συστάσεων".
	Ο δίσκος τηγανίσματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο τηγάνι.	Σπρώξτε το δίσκο προς τα κάτω μέσα στην κασαρόλα μέχρι να μην μπορεί να μετακινηθεί περαιτέρω.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός	Ετοιμάζετε λιπαρά συστατικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρος, μεγάλη ποσότητα λαδιού θα διαρρέυσει στο δοχείο τηγανίσματος. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το τηγάνι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το δοχείο περιέχει ακόμα λιπαρά υπολείμματα από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στην κασαρόλα. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το δοχείο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Δεν ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τα μπαστούνια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Η τραγανότητα των πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τα πατατάκια πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα μπαστούνια πατάτας μικρότερα για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ЖАРКА НА ВОЗДУХЕ AIR FRY DIGITAL 360

ОПИСАНИЕ

- A Противень для жарки
- B Кастрюля для жарки
- C Ручка
- D Воздухозаборник
- E Панель управления
- F Верхний нагревательный элемент
- G Нижний нагревательный элемент
- H Выпуск воздуха
- I Основное тело
- J Шнур питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Программа предварительного нагрева
2. Кнопки выбора температуры
3. Программа по приготовлению картофеля фри
4. Мясная программа
5. Дисплей
6. Программа "Барабанные палочки"
7. Программа "Стейк"
8. Кнопки выбора времени
9. Пауза/Старт
10. Программа "Торт"
11. Программа "Креветки"
12. Рыбная программа
13. Программа "Цыпленок"
14. Программа "Овощи"
15. Вкл/Выкл

Если модель Вашего прибора не имеет описанных выше принадлежностей, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если его детали или принадлежности установлены неправильно.
- Не используйте прибор, если прилагаемые к нему принадлежности неисправны. Немедленно замените их.
- Не используйте прибор пустым.

- Не наполняйте кастрюлю маслом.
- Не перемещайте прибор во время эксплуатации.
- Чтобы сохранить антипригарное покрытие в хорошем состоянии, не используйте на нем металлические или острые предметы.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед выполнением любых работ по очистке.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний месте.
- Не храните и не транспортируйте прибор, если он еще горячий. Дайте ему остыть в течение 30 минут.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы прибора.
- Используйте только посуду, подходящую для работы при высоких температурах.
- В качестве справки в прилагаемой таблице вы найдете рекомендации по температуре и времени приготовления для нескольких блюд.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что упаковка продукта полностью удалена.
- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет "Советы и предупреждения по безопасности".
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут контактировать с пищей, в соответствии с инструкциями, описанными в разделе "Очистка".

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Полностью размотайте сетевой шнур, прежде чем подключать его к сети.
- Установите прибор на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- Подключите прибор к электросети.
- Осторожно выньте кастрюлю для жарки (B) из фритюрницы.

Примечание: Управляйте кастрюлей для жарки с помощью ручки (C). Не прикасайтесь к кастрюле для жарки, когда она горячая.

- Положите в кастрюлю ингредиенты, которые вы хотите обжарить.
- Вставьте кастрюлю для жарки во фритюрницу.

- Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.
- Выберите нужную программу, щелкнув по ней мышью. На дисплее (5) вы увидите температуру и время этой программы.
- После этого вы можете регулировать температуру с помощью кнопок селектора увеличения/уменьшения температуры (2).
- Примечание: Температура по умолчанию - 180 °С, но вы можете установить температуру от 50 °С до 200 °С.
- Вы также можете настроить таймер с помощью кнопок селектора увеличения/уменьшения времени (8).

Примечание: Время по умолчанию - 15 минут, но вы можете установить таймер от 1 до 60 минут.

Примечание: Вы также можете установить время и температуру без выбора программы с помощью кнопок выбора времени и температуры.

Примечание: Если удерживать нажатыми кнопки увеличения/уменьшения, время будет быстро меняться.

- После настройки нажмите кнопку паузы/старта (9), и фритюрница начнет готовить.
- Во время процесса приготовления кнопка паузы/старта и кнопка выбранной программы будут мигать, показывая, что прибор нагревается.

Примечание: Имейте в виду, что если прибор остыл, следует добавить 3 минуты к времени приготовления или использовать программу предварительного нагрева (1).

Примечание: Если вы хотите встряхнуть ингредиенты, вытащите кастрюлю для жарки из прибора за ручку и встряхните ее. Когда вы снова поместите кастрюлю во фритюрницу, программа будет продолжена.

Примечание: Если вы хотите остановить процесс приготовления, нажмите кнопку паузы/старта (9).

- По окончании времени приготовления прибор подаст десять звуковых сигналов. Теперь можно достать кастрюлю для жарки.

Примечание: Вентилятор будет продолжать работать в течение 1 минуты, охлаждая прибор.

ВНИМАНИЕ: Кастрюля и еда будут очень горячими.

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

- Отключите прибор от сети.

Примечание: Снимите кастрюлю, чтобы фритюрница быстрее остыла.

- Очистите прибор, как описано в разделе "Очистка".

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к очистке.
- Протрите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители или средства с кислотным или основным pH, например отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии чистоты, его поверхность может деградировать, что неумолимо скажется на продолжительности срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:

- Лоток

- Затем просушите все детали перед сборкой и хранением.

РЕКОМЕНДАЦИИ ТАБЛИЦА

Здесь вы найдете наши рекомендации по времени и температуре для жарки различных блюд.

КАРТОФЕЛЬ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

	Время (мин.)	Температура (°C)	Шейк	Дополнительная информация
Тонкий замороженный картофель фри	12-16	200	Шейк	
Толстый слой замороженного картофеля фри	12-20	200	Шейк	
Домашняя картошка фри (8x8 мм)	18-25	180	Шейк	добавьте ½ ст. л. масла
Домашние картофельные дольки	18-22	180	Шейк	добавьте ½ ст. л. масла
Картофельные кубики домашнего приготовления	12-18	200	Шейк	добавьте ½ ст. л. масла
Rösti	15-18	180		
Картофельный гратен	18-22	180		

МЯСО И ПТИЦА

	Время (мин.)	Температура (°C)	Шейк	Дополнительная информация
Стейк	8-12	180		
Свиные отбивные	10-14	180		
Гамбургер	7-14	180		
Рулет с колбасой	13-15	200		
Бараньи палочки	18-22	180		
Куриная грудка	10-15	180		

ЗАКУСКИ

	Время (мин.)	Температура (°C)	Шейк	Дополнительная информация
Спринг-роллы	8-10	200	Шейк	Используйте готовые к работе печи
Замороженные куриные наггетсы	6-10	200	Шейк	Используйте готовые к работе печи
Замороженные рыбные палочки	6-10	200		Используйте готовые к работе печи
Замороженные сырные закуски в хлебной крошке	10	200		Используйте готовые к работе печи
Фаршированные овощи	10	160		Используйте готовые к работе печи

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Фритюрница не работает	Прибор не подключен к электросети.	Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку.
	Вы не установили таймер.	Установите клавишу таймера на необходимое время подготовки к включению прибора
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не доводятся до готовности.	Количество ингредиентов в стойке слишком велико.	Выкладывайте на решетку небольшие партии ингредиентов. Небольшие партии прожариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите клавишу температуры на нужный температурный режим. См. раздел "Использование" в разделе "Инструкции по применению".
	Время подготовки слишком мало.	Установите клавишу таймера на необходимое время приготовления. См. раздел "Использование" в разделе "Инструкции по применению".
В аэрофритюрнице ингредиенты обжариваются неравномерно.	Некоторые виды ингредиентов необходимо взбалтывать на протяжении половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать на протяжении половины времени приготовления (см. таблицу "Рекомендации").
Жареные закуски не получаются хрустящими, когда они выходят из аэрофритюрницы.	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Запекайте закуски в духовке или слегка смажьте их маслом, чтобы получить более хрустящую корочку.
Невозможно правильно вставить кастрюлю в прибор.	На стеллаже слишком много еды.	Не заполняйте стеллаж больше максимального количества, указанного в "Таблице рекомендаций".
	Противень для жарки установлен в сковороду неправильно.	Опустите поднос в кастрюлю, пока он не сможет двигаться дальше.
Из прибора выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты в аэрофритюрнице, большое количество масла вытекает в кастрюлю для жарки. Масло выделяет белый дым, а кастрюля для жарки может нагреться сильнее обычного. Это не влияет на работу прибора и конечный результат.
	На горшке все еще остаются жирные следы от предыдущего использования.	Белый дым вызван нагреванием жира в кастрюле. Обязательно очищайте кастрюлю после каждого использования.
Картофель фри во фритюрнице обжаривается неравномерно.	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Как следует промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с их внешней стороны.
	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался твердым во время жарки.
Картофель фри из свежего картофеля не получается хрустящим, когда он выходит из фритюрницы.	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Убедитесь, что вы как следует просушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
		Нарежьте картофельные палочки помельче, чтобы получить более хрустящий результат.
		Добавьте чуть больше масла, чтобы получить более хрустящий результат.

DA

Dansk (Oversættelse af originale instruktioner)

**AIR FRY
AIR FRY DIGITAL 360**

BESKRIVELSE

- A Stegebakke
- B Stegegryde
- C Håndtag
- D Luftindtag
- E Kontrolpanel
- F Øverste varmeelement
- G Varmeelement i bunden
- H Luftudtag
- I Hoveddel
- J Forsyningskabel

KONTROLPANEL

1. Forvarmningsprogram
2. Temperaturvælgerknapper
3. Pommes frites-programmet
4. Kød-program
5. Skærm
6. Program for trommestikker
7. Bøf-program
8. Tidsvælgerknapper
9. Pause/Start
10. Kage-program
11. Program for rejer
12. Fiskeprogram
13. Kylling-program
14. Grøntsagsprogram
15. Tændt/slukket

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske service.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets ledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er monteret korrekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på det, er defekt. Udskift dem med det samme.
- Brug ikke apparatet, når det er tomt.
- Fyld ikke gryden med olie.

- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- For at holde non-stick-behandlingen i god stand, må du ikke bruge metal eller spidse redskaber på den.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du går i gang med at rengøre det.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Apparatet må ikke opbevares eller transporteres, hvis det stadig er varmt. Lad det køle af i ca. 30 min.
- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug kun redskaber, der kan tåle høje temperaturer.
- Som reference finder du i den vedlagte tabel en anbefaling af tilberedningstemperatur og -tid for flere måltider.

INSTRUKTIONER TIL BRUG

FØR BRUG

- Sørg for, at hele produktets emballage er fjernet.
- Læs venligst hæftet "Sikkerhedsanvisninger og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, som beskrevet i afsnittet "Rengøring".

BRUG

- Rul ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Placer apparatet på en vandret, plan og stabil overflade.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tag frituregryden (B) forsigtigt ud af frituregryden.

Bemærk: Manipuler stegepanden ved hjælp af håndtaget (C). Rør ikke ved gryden, når den er varm.

- Kom de ingredienser, du vil stege, i gryden.
- Sæt frituregryden ind i frituregryden.
- Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
- Vælg det ønskede program ved at klikke på det. Du vil se temperaturen og tiden for dette program på displayet (5).
- Når du har gjort det, kan du justere temperaturen med temperaturvælgerknapperne (2).
- Bemærk: Standardtemperaturen er 180 °C, men du kan indstille temperaturen fra 50 °C til 200 °C.
- Du kan også justere timeren med knapperne til forøgelse/ formindskelse af tiden (8).

Bemærk: Standardtiden er 15 minutter, men du kan indstille timeren fra 1 minutter til 60 minutter.

Bemærk: Du kan også indstille tid og temperatur uden at vælge et program ved hjælp af tids- og temperaturvælgerknapperne.

Bemærk: Hvis du bliver ved med at trykke på knapperne til forøgelse/formindskelse, vil tiden ændre sig hurtigt.

- Tryk på pause/start-knappen (9), når den er indstillet, og frituregryden begynder at lave mad.
- Under tilberedningen blinker pause-/startknappen og knappen for det valgte program for at vise, at apparatet varmer.

Bemærk: Husk, at hvis apparatet er køligt, skal du lægge 3 minutter til tilberedningstiden eller bruge forvarmningsprogrammet (1).

Bemærk: Hvis du vil ryste ingredienserne, skal du trække stegegryden ud af apparatet ved håndtaget og ryste den. Når du sætter gryden i frituregryden igen, fortsætter programmet.

Bemærk: Hvis du vil stoppe tilberedningsprocessen, skal du trykke på pause/start-knappen (9).

- Når tilberedningstiden er slut, bipper apparatet ti gange. Du kan nu trække stegegryden ud.

Bemærk: Ventilatoren vil fortsætte med at køre i 1 minut og køle apparatet ned.

FORSIGTIG: Gryden og maden vil være meget VARM.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Tag apparatets stik ud af stikkontakten.

Bemærk: Fjern gryden, så frituregryden kan køle hurtigere ned.

- Rengør apparatet, som det er beskrevet i afsnittet "Rengøring".

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel, eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker, og hold det ikke under rindende vand.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er helt rent, kan dets overflade blive nedbrudt, hvilket ubønhørligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt vand med sæbe:
 - Bakke
- Tør derefter alle dele, inden de samles og opbevares.

ANBEFALINGER TABEL

Her kan du finde vores anbefalinger om tid og temperatur til stegning af forskellige retter.

KARTOFLER OG POMMES FRITES

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra information
Tynde frosne pommes frites	12-16	200	Ryst	
Tykkere frosne pommes frites	12-20	200	Ryst	
Hjemmelavede pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	Ryst	Tilsæt ½ spsk olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	18-22	180	Ryst	Tilsæt ½ spsk olie
Hjemmelavede kartoffelterninger	12-18	200	Ryst	Tilsæt ½ spsk olie
Rösti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

KØD OG FJERKRÆ

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra information
Bøf	8-12	180		
Svinekoteletter	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Pølsehorn	13-15	200		
Trommestikker	18-22	180		
Kyllingebryst	10-15	180		

SNACKS

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra information
Forårsruller	8-10	200	Ryst	Brug ovnklar
Frosne kyllingenuggets	6-10	200	Ryst	Brug ovnklar
Frosne fiskepinde	6-10	200		Brug ovnklar
Frosne snacks med brød og ost	10	200		Brug ovnklar
Fyldte grøntsager	10	160		Brug ovnklar

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
De ingredienser, der steges i frituregryden, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i stativet er for stor.	Læg mindre portioner af ingredienser i risten. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturtasten til den ønskede temperaturindstilling. Se "Anvendelse" i afsnittet "Brugsanvisning".
	Forberedelsestiden er for kort.	Indstil timerknappen til den ønskede tilberedningstid. Se "Anvendelse" i afsnittet "Brugsanvisning".
Ingredienserne steges ujævnt i frituregryden.	Visse typer af ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se tabellen 'Anbefalinger').
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Gryden kan ikke skubbes ordentligt ind i apparatet.	Der er for meget mad i reolen.	Fyld ikke stativet mere end den maksimale mængde, der er angivet i tabellen 'Anbefalinger'.
	Stegebakken er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub bakken ned i gryden, indtil den ikke kan bevæge sig længere.
Der kommer hvid røg ud af apparatet	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i frituregryden, vil en stor mængde olie sive ned i gryden. Olien udvikler hvid røg, og stegegryden kan blive mere varm end normalt. Det påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Kanden indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedtstoffet varmes op i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Friske kartoffelfritter steges ujævnt i frituregryden.	Du har ikke skyllet kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.
	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
Friske kartoffelfritter er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Pommes frites' sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, inden du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstængerne mindre for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.

AIR FRY
AIR FRY DIGITAL 360**BESKRIVELSE**

- A Stekebrett
- B Stekegryte
- C Håndtak
- D Luftinntak
- E Kontrollpanel
- F Toppvarmeelement
- G Undervarme element
- H Luftuttak
- I Hoveddelen
- J Tilførselsledning

KONTROLLPANEL

1. Forvarmingsprogram
2. Temperaturvelgerknapper
3. Pommes frites program
4. Kjøtt program
5. Display
6. Program for trommestikker
7. Biff program
8. Tidsvalgknapper
9. Pause/Start
10. Kakeprogram
11. Program for reker
12. Fiskeprogram
13. Kyllingprogram
14. Grønnsaksprogram
15. På av

Hvis modellen til apparatet ditt ikke har tilbehøret beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra teknisk assistanse.

BRUK OG STELL

- Trekk apparatets strømledning helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Bytt dem umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet når det er tomt.
- Ikke fyll kjelen med olje.

- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- For å holde non-stick-behandlingen i god stand, ikke bruk metall eller spisse redskaper på den.
- Koble apparatet fra strømmettet når det ikke er i bruk og før du utfører noen rengjøringsoppgaver.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller redusert mental eller mangel på erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar eller transporter apparatet hvis det fortsatt er varmt. La den avkjøles i ca. 30 min.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn hvis det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger levetiden til apparatet.
- Bruk kun redskaper som er egnet til å tåle høye temperaturer.
- Som referanse finner du i den vedlagte tabellen en anbefaling om tilberedningstemperatur og tid for flere måltider.

INSTRUKSJONER FOR BRUK**FØR BRUK**

- Sørg for at hele produktets emballasje er fjernet.
- Vennligst les "Sikkerhetsråd og advarsler"-heftet nøye før første gangs bruk.
- Før du bruker produktet for første gang, rengjør delene som kommer i kontakt med maten på den måten som er beskrevet i avsnittet «Rengjøring».

BRUK

- Rull ut strømledningen helt før du kobler den til.
- Plasser apparatet på en horisontal, jevn og stabil overflate.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Ta stekepannen (B) forsiktig ut av friturekokeren.

Merk: Manipuler stekepannen med håndtaket (C). Ikke rør stekepannen når den er varm.

- Ha ingrediensene du vil steke i gryten.
- Sett inn frituregryten inne i friturekokeren.
- Slå på apparatet ved å trykke på av/på-knappen.
- Velg ønsket program ved å klikke på det. Du vil se temperaturen og tiden for dette programmet på displayet (5).
- Når du har gjort det, kan du justere temperaturen med øk/ redusk temperaturvelgerknappene (2).
- Merk: Standardtemperaturen er 180 °C, men du kan stille inn temperaturen fra 50 °C til 200 °C.

- Du kan også justere tidtakeren med valgknappene for økning/reduisering av tid (8).

Merk: Standard tid er 15 min, men du kan stille inn timeren fra 1 min til 60 min.

Merk: Du kan også stille inn tid og temperatur uten å velge noe program ved å bruke tid- og temperaturvelgerknappene.

Merk: Hvis du holder inne å trykke på øke/reduisereknappene, endres tiden raskt.

- Når den er konfigurert, trykker du på pause/start-knappen (9) og friturekokeren begynner å tilberede.
- Under tilberedningsprosessen vil pause/start-knappen og knappen for det valgte programmet blinke og vise når apparatet varmes opp.

Merk: Husk at hvis apparatet er kjølig, bør du legge til 3 minutter til koketiden eller bruke forvarmingsprogrammet (1).

Merk: Hvis du vil riste ingrediensene, trekk stekepannen ut av apparatet i håndtaket og rist den. Når du setter gryten inn i friturekokeren igjen, fortsetter programmet.

Merk: Hvis du vil stoppe tilberedningsprosessen, trykk på pause/start-knappen (9).

- Når koketiden når slutten, piper apparatet ti ganger. Du kan nå trekke ut stekepannen.

Merk: Viften fortsetter å fungere i 1 min og kjøler ned apparatet.

FORSIKTIGHET: Stekegryte og mat blir veldig VARMT.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Koble apparatet fra strømmettet.

Merk: Ta ut kjelen for å la airfryeren avkjøles raskere.

- Rengjør apparatet slik det er forklart i avsnittet «Rengjøring» .

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du utfører noen rengjøringsoppgaver.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller base pH, for eksempel blekemiddel, eller skuremidler til rengjøring av apparatet.
- Senk aldri apparatet i vann eller annen væske eller plasser det under rennende vann.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne all mat som gjenstår.
- Hvis apparatet ikke er i god renholdstilstand, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke varigheten av apparatets levetid og kan bli usikker å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et mykt rengjøringsprogram) eller varmt såpevann:

- Brett

- Tørk deretter alle delene før de monteres og lagres.

ANBEFALINGSTABELL

Her finner du vår anbefaling om tid og temperatur for steking av ulike måltider.

POTETER OG POMMES FRITES

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Riste	Ekstra informasjon
Tynne frosne pommes frites	12-16	200	Riste	
Tykkere frosne pommes frites	12-20	200	Riste	
Hjemmelagde pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	Riste	tilsett ½ ss olje
Hjemmelagde potetbåter	18-22	180	Riste	Legg til ½ ss olje
Hjemmelagde potetterninger	12-18	200	Riste	Legg til ½ ss olje
Rösti	15-18	180		
Potetgrateng	18-22	180		

KJØTT & FJÆRKRE

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Riste	Ekstra informasjon
Biff	8-12	180		
Svinekoteletter	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Pølse rull	13-15	200		
Trommestikker	18-22	180		
Kyllingbryst	10-15	180		

SNACKS

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Riste	Ekstra informasjon
Våruller	8-10	200	Riste	Bruk ovnsklar
Frosne kyllingnuggets	6-10	200	Riste	Bruk ovnsklar
Frosne fiskefingre	6-10	200		Bruk ovnsklar
Frossen brødsmelet ostesnacks	10	200		Bruk ovnsklar
Fylte grønnsaker	10	160		Bruk ovnsklar

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidtakeren.	Still inn timertasten til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet
Ingrediensene stekt med airfryeren er ikke ferdige.	Mengden av ingrediensene i stativet er for mye.	Legg mindre partier med ingredienser på risten. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn temperaturtasten til ønsket temperaturinnstilling. Se 'Bruk' i avsnittet «Bruksanvisning».
	Forberedelsestiden er for kort.	Still inn timertasten til ønsket forberedelsestid. Se 'Bruk' i avsnittet «Bruksanvisning».
Ingrediensene stekes ujevnt i airfryeren.	Visse typer av ingrediensene må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden (se 'Anbefalingstabell').
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Du brukte en type snacks ment å tilberedes i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk ovnssnacks eller pensle litt olje på snacksene for et sprøere resultat.
Kan ikke skyve gryten ordentlig inn i apparatet.	Det er for mye mat i stativet.	Ikke fyll stativet utover den maksimale mengden som er angitt i 'Anbefalingstabell'.
	Stekebrettet er ikke plassert riktig i pannen.	Skyv brettet ned i gryten til den ikke kan bevege seg lenger.
Hvit røyk kommer ut av apparatet	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i airfryeren, vil det lekke en stor mengde olje inn i stekegryten. Oljen produserer hvit røyk, og stekepannen kan varmes opp mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Gryten inneholder fortsatt fete rester fra tidligere bruk.	Hvit røyk oppstår ved at fett varmes opp i kjelen. Sørg for å rengjøre gryten ordentlig etter hver bruk.
Ferske potetfrites stekes ujevnt i airfryeren.	Du har ikke skylt potetpinnene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetstavene skikkelig for å fjerne stivelse fra utsiden av stengene.
	Du brukte ikke riktig potettype.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under steking.
Ferske potetfrites er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Fritenes sprøhet avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Pass på at du tørker potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Kutt potetpinnene mindre for et sprøere resultat
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

**AIR FRY
AIR FRY DIGITAL 360****BESKRIVNING**

- A Stekplatta
- B Stekpanna
- C Handtag
- D Luftintag
- E Kontrollpanel
- F Översta värmeelementet
- G Bottenvärmeelement
- H Luftutlopp
- I Huvuddel
- J Nätkabel

KONTROLLPANEL

1. Program för förvärmning
2. Temperaturväljarens knappar
3. Program för pommes frites
4. Program för kött
5. Display
6. Program för trumstockar
7. Stek-program
8. Tidsväljarens knappar
9. Paus/Start
10. Tårta program
11. Program för råkor
12. Program för fisk
13. Program för kyckling
14. Grönsaker program
15. På/Av

Om din apparatmodell inte har de tillbehör som beskrivs ovan, kan de också köpas separat från den tekniska kundtjänsten.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätkabel helt före varje användningstillfälle.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om tillbehören som är monterade på den är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten när den är tom.

- Fyll inte grytan med olja.
- Flytta inte apparaten när den används.
- För att hålla non-stickbehandlingen i gott skick ska du inte använda metallredskap eller spetsiga redskap på den.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och innan du påbörjar någon rengöring.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara eller transportera inte apparaten om den fortfarande är varm. Låt svalna i ca 30 min.
- Lämna aldrig apparaten ansluten och utan uppsikt när den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd endast redskap som är lämpliga för höga temperaturer.
- I den bifogade tabellen hittar du en rekommendation om tillagningstemperatur och tillagningstid för flera måltider.

**INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING****FÖRE ANVÄNDNING**

- Kontrollera att hela produktens förpackning har avlägsnats.
- Läs häftet "Säkerhetsanvisningar och varningar" noggrant före första användningen.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet "Rengöring".

ANVÄNDNING

- Rulla ut nätsladden helt innan du ansluter den.
- Placera apparaten på ett horisontellt, plant och stabilt underlag.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Ta försiktigt ut stekpannan (B) ur fritösen.

Notera: Manövrera stekpannan med hjälp av handtaget (C). Rör inte stekpannan när den är varm.

- Lägg ingredienserna som du vill steka i grytan.
- Introducera frituregrytan inuti fritösen.
- Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.
- Välj önskat program genom att klicka på det. Temperaturen och tiden för detta program visas på displayen (5).
- När du har gjort det kan du justera temperaturen med temperaturväljarknapparna för öka/minska (2).

- Notera: Standardtemperaturen är 180 °C men du kan ställa in temperaturen från 50 °C till 200 °C.
- Du kan också ställa in timern med tidsväljarknapparna för ökning/minskning (8).

Notera: Förinställd tid är 15 min men du kan ställa in timern från 1 min till 60 min.

Notera: Du kan också ställa in tid och temperatur utan att välja något program med hjälp av tids- och temperaturväljarknapparna.

Notera: Om du fortsätter att trycka på knapparna för ökning/minskning ändras tiden snabbt.

- Tryck på paus-/startknappen (9) när du har ställt in frityren och den börjar tillagas.
- Under tillagningsprocessen blinkar paus-/startknappen och knappen för valt program för att visa att apparaten värmer.

Notera: Tänk på att om apparaten är kall bör du lägga till 3 minuter till tillagningstiden eller använda förvärmningsprogrammet (1).

Notera: Om du vill skaka om ingredienserna drar du ut stekpannan ur apparaten i handtaget och skakar den. När du sätter in grytan i fritösen igen fortsätter programmet.

Notera: Om du vill avbryta tillagningsprocessen trycker du på paus-/startknappen (9).

- När tillagningstiden är slut kommer apparaten att pipa tio gånger. Nu kan du ta fram stekpannan.

Notera: Fläkten fortsätter att arbeta i 1 minut och kyler ner apparaten.

OBSERVERA! Stekpannan och maten kommer att vara mycket VARMA.

NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT

- Koppla bort apparaten från elnätet.

Notera: Ta bort kastrullen så att fritösen kan svalna snabbare.

- Rengör apparaten enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring".

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du börjar rengöra den.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för rengöring av apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den inte under rinnande vatten.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är ren och i gott skick kan dess yta försämrats, vilket oundvikligen påverkar apparatens livslängd och kan leda till att den inte längre är säker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med mjukt diskprogram) eller med varmt tvålsvatten:
 - Bricka
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

REKOMMENDATIONER TABELL

Här hittar du våra rekommendationer om tid och temperatur för stekning av olika måltider.

POTATIS & POMMES FRITES

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Tunna frysta pommes frites	12-16	200	Skaka	
Tjocka frysta pommes frites	12-20	200	Skaka	
Hemgjorda pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	Skaka	Tillsätt ½ msk olja
Hemgjorda potatisklyftor	18-22	180	Skaka	Tillsätt ½ msk olja
Hemgjorda potatistärningar	12-18	200	Skaka	Tillsätt ½ msk olja
Rösti	15-18	180		
Potatisgratäng	18-22	180		

KÖTT OCH FJÄDERFÅ

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Stek	8-12	180		
Fläskkotletter	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Korvbröd	13-15	200		
Trumstockar	18-22	180		
Kycklingbröst	10-15	180		

SNACKS

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Vårullar	8-10	200	Skaka	Använd ugnsfärdig
Frysta kycklingnuggets	6-10	200	Skaka	Använd ugnsfärdig
Frysta fiskpinnar	6-10	200		Använd ugnsfärdig
Frysta snacks med ost och brödsbulor	10	200		Använd ugnsfärdig
Fyllda grönsaker	10	160		Använd ugnsfärdig

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Lufftfrysens fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timerknappen på den förberedelsestid som krävs för att slå på apparaten
Ingredienserna som stekts i fritösen är inte färdiga.	Mängden ingredienser i hyllan är för stor.	Lägg mindre satser av ingredienser i hyllan. Mindre satser steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturknappen på önskad temperaturinställning. Se "Användning" i avsnittet "Bruksanvisning".
	Förberedelsestiden är för kort.	Ställ in timerknappen på önskad tillagningstid. Se "Användning" i avsnittet "Bruksanvisning".
Ingredienserna steks ojämnt i fritösen.	Vissa typer av ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas om efter halva tillagningstiden (se tabellen "Rekommendationer").
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Du använde en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnsnacks eller pensla lite olja på snacksen för ett knaprigare resultat.
Det går inte att skjuta in kannan ordentligt i apparaten.	Det finns för mycket mat i hyllan.	Fyll inte racket utöver den maximala mängd som anges i tabellen "Rekommendationer".
	Stekplattan är inte korrekt placerad i pannan.	Tryck ner brickan i potten tills den inte kan röra sig längre.
Vit rök kommer ut ur apparaten	Du tillagar oljiga ingredienser.	När du steker feta ingredienser i fritösen kommer en stor mängd olja att läcka ut i stekpannan. Oljan bildar vit rök och stekpannan kan hetas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Krukan innehåller fortfarande oljiga rester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i kastrullen. Se till att rengöra krukorna ordentligt efter varje användning.
Färskpotatispommes friteras ojämnt i fritösen.	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att avlägsna stärkelse från utsidan av stavarna.
	Du använde inte rätt potatistyp.	Använd färskpotatis och se till att den håller sig fast under stekningen.
Pommes frites av färskpotatis är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Pommes fritesens krispighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarna mindre för ett krispigare resultat
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

**PAISTA ILMASSA
AIR FRY DIGITAL 360****KUVAUS**

- A Paistoalusta
- B Paistinpannu
- C Kahva
- D Ilman tuloaukko
- E Ohjauspaneeli
- F Yiin lämmityselementti
- G Pohjan lämmityselementti
- H Ilman ulostulo
- I Päärunko
- J Syöttöjohto

OHJAUSPANEELI

1. Esilämmitysohjelma
2. Lämpötilan valintapainikkeet
3. Ranskalaiset perunat ohjelma
4. Lihaohjelma
5. Näyttö
6. Rumpukapuloiden ohjelma
7. Pihviohjelma
8. Ajanvalintapainikkeet
9. Pause/Start
10. Kakkuohtjelma
11. Katkarapujen ohjelma
12. Kalaohjelma
13. Kanojen ohjelma
14. Vihannesten ohjelma
15. On/Off

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen liitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä täytä kattilaa öljyllä.

- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Jotta tarttumaton käsittely pysyisi kunnossa, älä käytä metallisia tai teräviä välineitä.
- Irrota laite sähköverkosta, kun sitä ei käytetä, ja ennen kuin ryhdyt puhdistustöihin.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai fyysisesti, aistien tai henkisesti heikentyneiden henkilöiden ulottumattomissa tai kokemuksen ja tietojen puutteessa.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma. Anna jäähtyä noin 30 minuuttia.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Käytä vain korkeisiin lämpötiloihin soveltuvia välineitä.
- Liitteenä olevassa taulukossa on suositus kypsennyslämpötilasta ja -ajasta useille aterioille.

KÄYTTÖOHJEET**ENNEN KÄYTTÖÄ**

- Varmista, että tuotteen koko pakkaus on poistettu.
- Lue "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

KÄYTÄ

- Kierrä syöttöjohto kokonaan irti ennen sen kytkemistä.
- Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Ota paistopannu (B) varovasti ulos paistinpannusta.

Huom: Käsittele paistinpannua kahvan (C) avulla. Älä koske paistinpannuun, kun se on kuuma.

- Laita paistettavat ainekset kattilaan.
- Aseta paistinpannu paistinpannun sisään.
- Kytke laite päälle painamalla on/off-painiketta.
- Valitse haluamasi ohjelma klikkaamalla sitä. Näytössä näkyy tämän ohjelman lämpötila ja aika (5).
- Kun olet tehnyt sen, voit säätää lämpötilaa lämpötilan lisäys- ja vähennyspainikkeilla (2).
- Huom: Oletuslämpötila on 180 °C, mutta voit asettaa lämpötilan 50 °C:sta 200 °C:een.
- Voit säätää ajastinta myös ajan lisäys-/vähennysvalintapainikkeilla (8).

Huom: Oletusaika on 15 minuuttia, mutta voit asettaa ajastimen 1 minuutista 60 minuuttiin.

Huom: Voit myös asettaa ajan ja lämpötilan valitsematta mitään ohjelmaa ajan ja lämpötilan valintapainikkeilla.

Huom: Jos pidät painettuna lisäys-/ vähennyspainikkeita, aika muuttuu nopeasti.

- Kun olet ottanut asetukset käyttöön, paina tauko-/ käynnistyspainiketta (9), jolloin friteeraus kone aloittaa kypsennyksen.
- Kypsennysprosessin aikana tauko-/käynnistyspainike ja valitun ohjelman painike vilkkuvat ja osoittavat, että laite kuumenee.

Huom: Muista, että jos laite on viileä, sinun on lisättävä kypsennysaikaan 3 minuuttia tai käytettävä esilämmitysohjelmaa (1).

Huom: Jos haluat ravistella aineksia, vedä paistinpannu kahvasta ulos laitteesta ja ravista sitä. Kun laitit kattilan uudelleen paistinpannuun, ohjelma jatkuu.

Huom: Jos haluat pysäyttää kypsennysprosessin, paina tauko-/käynnistyspainiketta (9).

- Kun kypsennysaika on päättynyt, laite piippaa kymmenen kertaa. Voit nyt vetää paistinpannun ulos.

Huom: Puhallin jatkaa toimintaansa 1 minuutin ajan jäähdyttäen laitetta.

VAROITUS: Paistinpannu ja ruoka ovat erittäin KUUMIA.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Irrota laite sähköverkosta.

Huom: Poista kattila, jotta ilmastin jäähtyy nopeammin.

- Puhdista laite kohdassa "Puhdistus" selostetulla tavalla.

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH-arvo on hapan tai emäksinen, kuten valkaisuaineita tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Laite on suositeltavaa puhdistaa säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruokajäämät.
- Jos laitteen puhtaus ei ole hyvässä kunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikäen, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (pehmeällä puhdistusohjelmalla) tai saippuavedellä:

- Lokero

- Kuivaa sitten kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

SUOSITUKSET TAULUKKO

Täältä löydät suosituksemme eri aterioiden paistoaajasta ja -lämpötilasta.

PERUNAT JA RANSKALAISET PERUNAT

	Aika (min.)	Temperature(°C)	Ravista	Lisätietoja
Ohuet pakastetut ranskalaiset	12-16	200	Ravista	
Paksut pakastetut ranskalaiset	12-20	200	Ravista	
Itse tehdyt ranskalaiset (8x8 mm)	18-25	180	Ravista	lisää ½ rkl öljyä
Kotitekoisia perunaviipaleita	18-22	180	Ravista	lisää ½ rkl öljyä
Kotitekoiset perunakuutiot	12-18	200	Ravista	lisää ½ rkl öljyä
Rösti	15-18	180		
Perunagratiini	18-22	180		

LIHA JA SIIPIKARJA

	Aika (min.)	Temperature(°C)	Ravista	Lisätietoja
Pihvi	8-12	180		
Porsaankyljykset	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Makkarakarulla	13-15	200		
Rumpukapulat	18-22	180		
Kananrinta	10-15	180		

VÄLIPALAT

	Aika (min.)	Temperature(°C)	Ravista	Lisätietoja
Kevätkääryleet	8-10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastetut kananugetit	6-10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastetut kalapuikot	6-10	200		Käytä uunivalmiita
Pakastetut leivänmurupohjaiset juustovälipalat	10	200		Käytä uunivalmiita
Täytetyt vihannekset	10	160		Käytä uunivalmiita

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ilmankuumentaja ei toimi	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan.	Laita verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Aseta ajastin näppäimellä haluttuun valmistelu aikaan laitteen kytkemiseksi päälle.
Ilmankeittimessä paistatut ainekset eivät ole valmiita.	Ainesosien määrä telineessä on liikaa.	Laita pienempiä eriä aineksia telineeseen. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta lämpötilanäppäin haluttuun lämpötila-asetukseen. Katso kohta "Käyttö" kohdasta "Käyttöohjeet".
	Valmistelu aika on liian lyhyt.	Aseta ajastimen näppäin haluttuun valmistusaikaan. Katso kohta "Käyttö" kohdasta "Käyttöohjeet".
Ainesosat paistuvat epätasaisesti ilmakeittimessä.	Tietyntyypisiä ainesosia on ravistettava valmistuksen puolivälissä.	Toistensa päällä tai vastakkain olevia ainesosia (esim. ranskalaisia) on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa (ks. suositusaulukko).
Paistatut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmakeittimestä.	Käytit perinteisessä friteerauskoneessa valmistettavaksi tarkoitettuja välipaloja.	Käytä uunivälipaloja tai sivele kevyesti öljyä välipalojen päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Kattilaa ei voi liu'uttaa laitteeseen kunnolla.	Hyllyssä on liikaa ruokaa.	Älä täytä telineeseen enempää kuin "suositustaulukossa" ilmoitettu enimmäismäärä.
	Paistoalustaa ei ole asetettu pannuun oikein.	Työnnä tarjotin kattilaan, kunnes se ei enää pääse liikkumaan.
Laitteesta tulee valkoista savua	Valmistat rasvaisia ainesosia.	Kun paistat rasvaisia aineksia ilmakeittimessä, suuri määrä öljyä vuotaa paistinpannuun. Öljy tuottaa valkoista savua, ja paistinpannu saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Ruukussa on edelleen rasvaisia jäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta kattilassa. Varmista, että puhdistat kattilan kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet perunaranskalaiset paistuvat epätasaisesti ilmakeittimessä.	Et huuhtonut perunatikkuja kunnolla ennen niiden paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla, jotta tärkkelys saadaan poistettua tikkujen ulkopuolelta.
	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppeä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
Tuoreet perunaranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmakeittimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivatat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi saadaksesi rapeamman lopputuloksen.
		Lisää hieman enemmän öljyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.

**HAVADA KIZARTMA
AIR FRY DIGITAL 360****TANIM**

- A Kızartma tepsisi
- B Kızartma tenceresi
- C Halletmek
- D Hava girişi
- E Kontrol Paneli
- F Üst ısıtma elemanı
- G Alt ısıtma elemanı
- H Hava çıkışı
- I Ana gövde
- J Besleme kablosu

KONTROL PANELİ

1. Ön ısıtma programı
2. Sıcaklık seçme düğmeleri
3. Patates kızartması programı
4. Et programı
5. Görüntülemek
6. Baget programı
7. Biftek programı
8. Zaman seçme düğmeleri
9. Duraklat/Başlat
10. Kek programı
11. Karides programı
12. Balık programı
13. Tavuk programı
14. Sebze programı
15. Açık kapalı

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar bulunmuyorsa Teknik Destek Servisinden ayrıca satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın elektrik kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün şekilde takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Cihaza takılı aksesuarlar arızalıysa cihazı kullanmayın. Bunları hemen değiştirin.
- Cihazı boşken kullanmayın.

- Tencereyi yağla doldurmayın.
- Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyin.
- Yapışmaz kaplamayı iyi durumda tutmak için üzerinde metal veya sivri uçlu aletler kullanmayın.
- Kullanılmadığı zaman ve herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişmeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihazı hala sıcaksa saklamayın veya taşımayın. Yaklaşık bir süre soğumaya bırakın. 30 dk.
- Kullanılmadığı sürece cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Yalnızca yüksek sıcaklıkları desteklemeye uygun mutfak eşyaları kullanın.
- Referans olarak ekteki tabloda çeşitli öğünler için pişirme sıcaklığı ve süresine ilişkin bir öneri bulacaksınız.

KULLANIM İÇİN TALIMATLAR**KULLANMADAN ÖNCE**

- Ürünün ambalajının tamamının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik tavsiyeleri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyunuz.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce gıdalla temas edecek parçaları «Temizlik» bölümünde anlatıldığı şekilde temizleyin.

KULLANMAK

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen açın.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazı şebekeye bağlayın.
- Kızartma kabını (B) fritözden dikkatlice çıkarın.

Not: Sapı (C) kullanarak kızartma kabını hareket ettirin. Kızartma kabına sıcakken dokunmayın.

- Kızartmak istediğiniz malzemeleri tencereye koyun.
- Kızartma kabını fritözün içine yerleştirin.
- Açma/kapama tuşuna basarak cihazı açın.
- Üzerine tıklayarak istediğiniz programı seçin. Bu programın sıcaklığını ve süresini ekranda göreceksiniz (5).
- Bunu yaptıktan sonra, sıcaklık artırma/azaltma seçme düğmelerini (2) kullanarak sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
- Not: Varsayılan sıcaklık 180 °C'dir ancak sıcaklığı 50 °C ila 200 °C arasında ayarlayabilirsiniz.

- Zamanlayıcıyı, süre artırma/azaltma seçme düğmeleriyle (8) de ayarlayabilirsiniz.

Not: Varsayılan süre 15 dakikadır ancak zamanlayıcıyı 1 dakikadan 60 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

Not: Ayrıca zaman ve sıcaklık seçme butonlarını kullanarak herhangi bir program seçmeden süre ve sıcaklık ayarı da yapabilirsiniz.

Not: Arttırma/azaltma tuşlarına basılı tutarsanız süre hızla değişecektir.

- Ayarlandıktan sonra duraklatma/başlatma düğmesine (9) bastığınızda fritöz pişirmeye başlayacaktır.
- Pişirme işlemi sırasında, cihazın ısındığını gösterecek şekilde duraklatma/başlatma düğmesi ve seçilen programın düğmesi yanıp sönecektir.

Not: Cihaz soğuksa pişirme süresine 3 dakika daha eklemeniz veya ön ısıtma programını (1) kullanmanız gerektiğini unutmayın.

Not: Malzemeleri sallamak istiyorsanız kızartma kabını sapından tutarak cihazdan dışarı çekin ve sallayın. Tencereyi tekrar fritöze koyduğunuzda program devam edecektir.

Not: Pişirme işlemi durdurmak istiyorsanız duraklat/başlat düğmesine (9) basın.

- Pişirme süresi sona erdiğinde cihaz on kez bip sesi çıkaracaktır. Artık kızartma kabını çıkarabilirsiniz.

Not: Fan, cihazı soğutana kadar 1 dakika daha çalışmaya devam edecektir.

DİKKAT: Kızartma kabı ve yiyecek çok SICAK olacaktır.

CIHAZI KULLANMAYI BITIRDİKTEN SONRA

- Cihazın fişini prizden çekin.

Not: Hava fritözünün daha hızlı soğumasını sağlamak için tencereyi çıkarın.

- Cihazı «Temizlik» bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı eklenmiş nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurutun.
- Cihazı temizlemek için çamaşır suyu veya aşındırıcı ürünler gibi asit veya baz pH'ına sahip solventler veya ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve kalan yiyeceklerin uzaklaştırılması tavsiye edilir.
- Cihaz temiz durumda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü geri döndürülemez şekilde etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak suda yıkanabilir:

- Tepsi

- Daha sonra montaj ve saklama öncesinde tüm parçaları kurutun.

ÖNERİLER TABLOSU

Farklı yemeklerin kızartılması için süre ve sıcaklık önerilerimizi burada bulabilirsiniz.

PATATES VE PATATES KIZARTMASI

	Süre (dak.)	Sıcaklık(°C)	Sallamak	Ekstra bilgi
İnce dondurulmuş patates kızartması	12-16	200	Sallamak	
Kalın dondurulmuş patates kızartması	12-20	200	Sallamak	
Ev yapımı patates kızartması (8x8 mm)	18-25	180	Sallamak	½ yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev yapımı patates dilimleri	18-22	180	Sallamak	eklemek ½ yemek kaşığı yağ
Ev yapımı patates küpleri	12-18	200	Sallamak	eklemek ½ yemek kaşığı yağ
Rösti	15-18	180		
Patates graten	18-22	180		

ET VE KÜMES HAYVANLARI

	Süre (dak.)	Sıcaklık(°C)	Sallamak	Ekstra bilgi
Biftek	8-12	180		
Domuz eti	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sosisli börek	13-15	200		
Bagetler	18-22	180		
Tavuk göğsü	10-15	180		

ATIŞTIRMALIKLAR

	Süre (dak.)	Sıcaklık(°C)	Sallamak	Ekstra bilgi
Çin böreği	8-10	200	Sallamak	Fırına hazır kullanın
Dondurulmuş tavuk parçaları	6-10	200	Sallamak	Fırına hazır kullanın
Dondurulmuş balık parçaları	6-10	200		Fırına hazır kullanın
Dondurulmuş ekme kırıntısı peynirli atıştırmalıklar	10	200		Fırına hazır kullanın
Doldurulmuş sebzeler	10	160		Fırına hazır kullanın

SORUN GIDERME

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Hava fritözünü çalışmıyor	Cihaz elektrik prizine takılı değil.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Zamanlayıcıyı ayarlamadınız.	Cihazı açmak için zamanlayıcı tuşunu gerekli hazırlık süresine ayarlayın
Hava fritözünde kızartılan malzemeler tamamlanmaz.	Raftaki malzemelerin miktarı çok fazla.	Daha küçük malzeme partilerini rafa koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklık anahtarını gerekli sıcaklık ayarına getirin. «Kullanım talimatları» bölümünde 'Kullanım' konusuna bakın.
	Hazırlık süresi çok kısa.	Zamanlayıcı tuşunu gerekli hazırlama süresine ayarlayın. «Kullanım talimatları» bölümünde 'Kullanım' konusuna bakın.
Malzemeler hava fritözünde eşit olmayan şekilde kızartılır.	Bazı malzeme türlerinin hazırlama süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemelerin (örn. patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında çalkalanması gerekir (bkz. 'Öneri tablosu').
Kızartılmış atıştırmalıklar hava fritözünden çıktığında çıtır değildir.	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir tür atıştırmalık kullandınız.	Daha çıtır bir sonuç için fırında atıştırmalıklar kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe fırçayla biraz yağ sürün.
Tencere cihazın içine doğru şekilde kaydırılmıyor.	Rafta çok fazla yiyecek var.	Rafı 'Öneriler tablosunda' belirtilen Maksimum miktarın ötesinde doldurmayın.
	Kızartma tepsiyi tavaya doğru yerleştirilmemiştir.	Tepsiyi daha fazla hareket edemeyecek duruma gelene kadar tencereye doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri hava fritözünde kızarttığınızda, kızartma tenceresine büyük miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarır ve kızartma kabı normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
	Tencerede hâlâ önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar var.	Beyaz duman, tenceredeki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tencereyi uygun şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartması hava fritözünde eşit olmayan şekilde kızartılır.	Patates çubuklarını kızartmadan önce iyice durulamadınız.	Çubukların dışındaki nişastayı çıkarmak için patates çubuklarını uygun şekilde durulayın.
	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sağlam kaldıklarından emin olun.
Taze patates kızartması fritözden çıktığında çıtır değildir.	Patates kızartmasının çıtırlığı patates kızartmasındaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce patates çubuklarını iyice kurutduğunuzdan emin olun.
		Daha çıtır bir sonuç için patates çubuklarını daha küçük kesin
		Daha çıtır bir sonuç için biraz daha fazla yağ ekleyin.

פתרון תקלות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
הטיגון האוויר לא עובד	המכשיר אינו מחובר לחשמל.	הכנס את תקע החשמל לשקע מוארק בקיר.
	לא הגדרת את הטיימר	הגדר את מקש הטיימר לזמן ההכנה הנדרש להפעלת המכשיר
החומרים המטוגנים עם הטיגון האוויר אינם מוכנים.	כמות המרכיבים במדף גדולה מדי.	שים קבוצות קטנות יותר של מרכיבים במדף. קבוצות קטנות יותר מטוגנות בצורה שווה יותר.
	הטמפרטורה שנקבעה נמוכה מדי.	הגדר את מקש הטמפרטורה להגדרת הטמפרטורה הנדרשת. ראה 'שימוש' בסעיף "הוראות שימוש".
החומרים מטוגנים בצורה לא אחידה בטיגון האוויר	זמן ההכנה קצר מדי.	הגדר את מקש הטיימר לזמן ההכנה הנדרש. ראה 'שימוש' בסעיף "הוראות שימוש".
	יש לנער סוגים מסוימים של החומרים באמצע זמן ההכנה.	יש לנער את החומרים המונחים זה על גבי זה או לרוחב זה (למשל צ'יפס) באמצע זמן ההכנה (ראה 'טבלת ההמלצות').
חטיפים מטוגנים אינם פריכים כשהם יוצאים מהאייר פרייר.	השתמש בחטיפי תנור או להבריש קלות מעט שמן על החטיפים לקבלת תוצאה פריכה יותר.	
לא ניתן להחליק את הסיר לתוך המכשיר כראוי.	יש יותר מדי אוכל במדף.	אל תמלא את המדף מעבר לכמות המקסימלית המצוינת ב'טבלת ההמלצות'.
	גוש הטיגון לא הונח במחבת בצורה נכונה.	דחוף את המגש כלפי מטה לתוך הסיר עד שהוא לא יכול לזוז יותר.
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתה מכין מרכיבים שמנוניים.	כאשר מטגנים מרכיבים שומניים בטיגון האוויר, כמות גדולה של שמן תדלוף לסיר הטיגון. השמן מייצר עשן לבן, וסיר הטיגון עלול להתחמם יותר מהרגיל. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית.
	הסיר עדיין מכיל שאריות שומניות משימוש קודם.	עשן לבן נגרם כתוצאה מהתחממות השומן בסיר. הקפד לנקות את הסיר כראוי לאחר כל שימוש.
צ'יפס תפוחי אדמה טריים מטוגנים בצורה לא אחידה בטיגון האוויר.	לא שטפתם את מקלות תפוחי האדמה כמו שצריך לפני שטיגתם אותם.	שוטפים את מקלות תפוחי האדמה כראוי כדי להסיר עמילן מבוהן של המקלות.
	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה הנכון.	השתמשו בתפוחי אדמה טריים ודאו שהם יישארו יציבים במהלך הטיגון.
צ'יפס תפוחי אדמה טריים אינם פריכים כאשר הם יוצאים מהאייר פרייר.	פריכות הצ'יפס תלויה בכמות השמן והמים שבצ'יפס.	הקפידו לייבש היטב את מקלות תפוחי האדמה לפני הוספת השמן.
		חותכים את מקלות תפוחי האדמה קטנים יותר לקבלת תוצאה פריכה יותר
		מוסיפים מעט יותר שמן לקבלת תוצאה פריכה יותר.

טבלת המלצות

כאן תוכלו למצוא את ההמלצה שלנו על הזמן והטמפרטורה לטיגון ארוחות שונות.

תפוחי אדמה וצ'יפס

מידע נוסף	לְנֵיֶר	טמפרטורה (C°)	זמן (דקות)	
	לְנֵיֶר	200	12-16	צ'יפס דק קפוא
	לְנֵיֶר	200	12-20	צ'יפס קפוא סמיך
להוסיף ½ כף שמן	לְנֵיֶר	180	18-25	צ'יפס תוצרת בית (8X8 מ"מ)
להוסיף ½ כף שמן	לְנֵיֶר	180	18-22	פלחי תפוחי אדמה תוצרת בית
להוסיף ½ כף שמן	לְנֵיֶר	200	12-18	קוביות תפוחי אדמה תוצרת בית
		180	15-18	Rösti
		180	18-22	גרטן תפוחי אדמה

בשר עוף

מידע נוסף	לְנֵיֶר	טמפרטורה (C°)	זמן (דקות)	
		180	8-12	סטייק
		180	10-14	צלעות חזיר
		180	7-14	המבורגר
		200	13-15	גליל נקניק
		180	18-22	מקלות תיפוף
		180	10-15	חזה עוף

חטיפים

מידע נוסף	לְנֵיֶר	טמפרטורה (C°)	זמן (דקות)	
השתמש מוכן לתנור	לְנֵיֶר	200	8-10	ספרינג לחמניות
השתמש מוכן לתנור	לְנֵיֶר	200	6-10	נאגטס עוף קפוא
השתמש מוכן לתנור		200	6-10	אצבעות דג קפואות
השתמש מוכן לתנור		200	10	חטיפי גבינה מפוררים בלחם קפוא
השתמש מוכן לתנור		160	10	ירקות ממולאים

ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקו את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש אותו.
- אין להשתמש בממסים או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס, כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואל תניח אותו מתחת למים זורמים.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהוציא כל מזון שנותר.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או במים חמים וסבון:

- מְנֵשׁ

- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלו.

הערה: אם תחזיק מעמד לחיצה על לחצני ההגדלה/הקטנה, הזמן ישתנה במהירות.

• לאחר ההגדרה, לחץ על לחצן השהייה/התחלה (9) והטיגון יתחיל להתבשל.

• במהלך תהליך הבישול, לחצן השהייה/התחלה והלחצן של התוכנית שנבחרה יבהבו ויראו כאשר המכשיר מתחמם.

הערה: זכור שאם המכשיר קריה, עליך להוסיף 3 דקות לזמן הבישול או להשתמש בתוכנית החימום המקדים (1).

הערה: אם ברצונך לנער את החומרים, משוך את סיר הטיגון מהמכשיר בידיה ונער אותו. כשתכניסו שוב את הסיר לטיגון התוכנית תמשיך.

הערה: אם ברצונך להפסיק את תהליך הבישול, לחץ על לחצן השהייה/התחלה (9).

• לאחר שזמן הבישול יגיע לסיומו, המכשיר יפצץ עשר פעמים. עשוי אתה יכול לשלוף את סיר הטיגון.

הערה: המאוורר ימשיך לעבוד במשך דקה אחת ולקרר את המכשיר. **יְהִירֹת: סיר הטיגון והאוכל יהיה חם מאוד.**

לאחר שתיים להשתמש במכשיר

- נתק את המכשיר מהחשמל.

הערה: הסר את הסיר כדי לתת לטיגון האוויר להתקרר מהר יותר.

- נקה את המכשיר כפי שמוסבר בסעיף "ניקוי".

תיאור

- A מגש טיגון
- B סיר טיגון
- C ידית
- D כניסת אוויר
- E לוח בקרה
- F גוף חימום עליון
- G גוף חימום תחתון
- H יציאת אוויר
- I גוף עיקרי
- J כבל אספקה

- כדי לשמור על טיפול הנון-סטיק במצב טוב, אין להשתמש עליו בכלי מתכת או מחודדים.
- נתק את המכשיר מהחשמל כאשר אינו בשימוש ולפני ביצוע משימת ניקוי כלשהי.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- אין לאחסן או להעביר את המכשיר אם הוא עדיין חם. תן לזה להתקרר במשך כ. 30 דק.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם הוא אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- השתמש רק בכלים המתאימים לתמוך בטמפרטורות גבוהות.
- כהתייחסות, בטבלה המצורפת, תמצאו המלצה על טמפרטורת הבישול הזמן הבישול למספר ארוחות.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל אריות המוצר הוסרה.
- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".

להשתמש

- פתח את כבל החשמל לגמרי לפני חיבורו.
- הנח את המכשיר על משטח אופקי, ישר ויציב.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הוצא בוהדיות את סיר הטיגון (B) מהטיגון.
- הערה: בצע מניפולציות בסיר הטיגון באמצעות הידית (C). אל תגיע בסיר הטיגון כשהוא חם.

- הכניסו את החומרים שאתם רוצים לטגן בתוך הסיר.
- הכניסו את סיר הטיגון לתוך הטיגון.
- הפעל את המכשיר על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי.
- בחר את התוכנית הרצויה ולחץ עליה. תראה את הטמפרטורה והזמן של תוכנית זו בתצוגה (5).
- לאחר שתסיים, תוכל לכווין את הטמפרטורה באמצעות לחצני בורר הגדלה/הורדת טמפרטורה (2).
- הערה: טמפרטורת ברירת המחדל היא 180 מעלות צלזיוס אך ניתן להגדיר את הטמפרטורה מ-50 מעלות צלזיוס ל-200 מעלות צלזיוס.
- ניתן גם לכווין את הטיימר באמצעות לחצני בורר ההגדלה/הקטנה של זמן (8).

- הערה: זמן ברירת המחדל הוא 15 דקות אבל אתה יכול להגדיר את הטיימר מ-1 דקות ל-60 דקות.
- הערה: ניתן גם להגדיר זמן וטמפרטורה מבלי לבחור תוכנית כלשהי באמצעות לחצני בורר הזמן והטמפרטורה.

לוח בקרה

1. תוכנית חימום מראש
2. לחצני בורר טמפרטורה
3. תוכנית צ'יפס
4. תוכנית בשרים
5. להציג
6. תוכנית מקלות תופים
7. תוכנית סטייק
8. לחצני בורר זמן
9. השעה/התחל
10. תוכנית עוגות
11. תוכנית שרימפס
12. תוכנית דגים
13. תוכנית עוף
14. תוכנית ירקות
15. דולק כבי

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן גם לקנות אותם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

שימוש וטיפול

- האריך את כבל החשמל של המכשיר במלאו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כהלכה.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים. החליף אותם מיד.
- אין להשתמש במכשיר כשהוא ריק.
- אין למלא את הסיר בשמן.
- אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مشكلة	سبب محتمل	حل
المقلاة الهوائية لا تعمل	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض.
	لم تقم بضبط الموقت.	اضبط مفتاح الموقت على وقت التحضير المطلوب لتشغيل الجهاز
المكونات المقلية بالمقلاة الهوائية لم تنضج.	كمية المكونات الموجودة في الرف كبيرة جدًا.	ضع دفعات صغيرة من المكونات في الرف. يتم قلي الدفعات الصغيرة بشكل أكثر توازنًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جدًا.	اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوبة. راجع "الاستخدام" في قسم "تعليمات الاستخدام".
وقت التحضير قصير جدًا.	وقت التحضير قصير جدًا.	اضبط مفتاح الموقت على وقت التحضير المطلوب. راجع "الاستخدام" في قسم "تعليمات الاستخدام".
	يتم قلي المكونات بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية.	يجب رج أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة التحضير.
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة المعدة للتحضير في مقلاة عميقة تقليدية.	استخدمي الوجبات الخفيفة في الفرن أو ادھنيها بقليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة.
لا يمكن إدخال الوعاء داخل الجهاز بشكل صحيح.	يوجد الكثير من الطعام في الرف.	لا تملأ الرف بما يتجاوز الحد الأقصى الموضح في "جدول التوصيات".
	لم يتم وضع صينية القلي في المقلاة بشكل صحيح.	ادفع الدرج لأسفل داخل الوعاء حتى لا يتمكن من التحرك أكثر.
يخرج دخان أبيض من الجهاز	أنت تقوم بتحضير مكونات دهنية.	عندما تقوم بقلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، سوف تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى وعاء القلي، يُنتج الزيت دخانًا أبيض، وقد تسخن مقلاة القلي أكثر من المعتاد. وهذا لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة النهائية.
لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الشحوم في الوعاء. تأكد من تنظيف الوعاء بشكل صحيح بعد كل استخدام.
يتم قلي البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية.	لم تقم بشطف أعواد البطاطس جيدًا قبل قليها.	اشطفي أعواد البطاطس بشكل صحيح لإزالة النشا من الخارج.
	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب.	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها ثابتة أثناء القلي.
البطاطس المقلية الطازجة ليست مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.	تعتمد قرمشة البطاطس المقلية على كمية الزيت والماء الموجودة في البطاطس المقلية.	تأكد من تجفيف أصابع البطاطس بشكل صحيح قبل إضافة الزيت.
		قطعي أصابع البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة
		أضف المزيد من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة.

جدول التوصيات

يمكنك هنا العثور على توصياتنا بشأن الوقت ودرجة الحرارة لقلي الوجبات المختلفة.

البطاطس والبطاطا المقلية

معلومات اضافية	هزة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	
	هزة	200	12-16	بطاطا مقلية مجمدة رقيقة
	هزة	200	12-20	بطاطا مقلية مجمدة سميكة
أضف نصف ملعقة كبيرة من الزيت	هزة	180	18-25	بطاطس مقلية محلية الصنع (8 x 8 مم)
يضيف ¼ ملعقة كبيرة زيت	هزة	180	18-22	بطاطس ويدجز محلية الصنع
يضيف ½ ملعقة كبيرة زيت	هزة	200	12-18	مكعبات البطاطس محلية الصنع
		180	15-18	روستي
		180	18-22	غراتان البطاطس

اللحوم والدواجن

معلومات اضافية	هزة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	
		180	8-12	شريحة لحم
		180	10-14	شرائح لحم الجنزير
		180	7-14	همبرغر
		200	13-15	لفائف السجق
		180	18-22	أفخاذ
		180	10-15	صدر دجاج

وجبات خفيفة

معلومات اضافية	هزة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	
استخدميه جاهزًا للفرن	هزة	200	8-10	ملفوفات الربيع "أكلة"
استخدميه جاهزًا للفرن	هزة	200	6-10	ناجنس الدجاج المجمدة
استخدميه جاهزًا للفرن		200	6-10	أصابع السمك المجمدة
استخدميه جاهزًا للفرن		200	10	وجبات خفيفة من الجبن المفتت بالخبز المجمد
استخدميه جاهزًا للفرن		160	10	خضار محشوة

تنظيف

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة مع بضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات التي تحتوي على درجة حموضة حمضية أو قاعدية، مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة، لتنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تضعه تحت الماء الجاري.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشكل لا محالة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج التنظيف التاعم) أو بالماء الساخن والصابون:

- صينية

- ثم قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

ملحوظة: ضع في اعتبارك أنه إذا كان الجهاز باردًا، فيجب عليك إضافة 3 دقائق إلى وقت الطهي أو استخدام برنامج التسخين المسبق (1).

ملحوظة: إذا كنت تريد رج المكونات، اسحب وعاء القلي من الجهاز بواسطة المقبض وقم بهزه. عند إدخال الوعاء في المقالة مرة أخرى، سيستمر البرنامج.

ملحوظة: إذا كنت تريد إيقاف عملية الطهي، اضغط على زر الإيقاف المؤقت/البدء (9).

• بمجرد انتهاء وقت الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه عشر مرات. يمكنك الآن سحب وعاء القلي.

ملحوظة: سوف تستمر المروحة في العمل لمدة دقيقة واحدة لتبريد الجهاز.

حذر: سيكون وعاء القلي والطعام ساخنًا جدًا.

بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

• افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

ملحوظة: قم بإزالة الوعاء للسماح للمقلاة الهوائية بأن تبرد بسرعة أكبر.

• قم بتنظيف الجهاز كما هو موضح في قسم «التنظيف».

وصف

A	صينية القلي
B	وعاء القلي
C	مقبض
D	مدخل الهواء
E	لوحة التحكم
F	عنصر التسخين العلوي
G	عنصر التسخين السفلي
H	منفذ الهواء
I	الجسم الرئيسي
J	سلك الإمداد

لوحة التحكم

1. برنامج التسخين المسبق
2. أزرار تحديد درجة الحرارة
3. برنامج الطاطس المقلية
4. برنامج اللحوم
5. عرض
6. برنامج الطبل
7. برنامج ستيك
8. أزرار تحديد الوقت
9. إيقاف مؤقت/بدء
10. برنامج الكيك
11. برنامج الجمبري
12. برنامج السمك
13. برنامج الدجاج
14. برنامج الخضار
15. تشغيل/إيقاف

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه، فيمكن أيضًا شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

الاستخدام والرعاية

- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال وأو الأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.
- لا تقم بتخزين أو نقل الجهاز إذا كان لا يزال ساخنًا. اتركها تبرد لمدة تقريبية 30 دقيقة.
- لا تترك الجهاز أبدًا متصلًا دون مراقبة إذا لم يكن قيد الاستخدام. وهذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.
- استخدم فقط الأدوات المناسبة لدعم درجات الحرارة المرتفعة.
- كمرجع، ستجد في الجدول المرفق توصية بشأن درجة حرارة الطهي والوقت المناسب لعدة وجبات.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة عبوة المنتج بالكامل.
- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام الأول.
- قبل استخدام المنتج لأول مرة، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس الطعام بالطريقة الموضحة في قسم «التنظيف».

يستخدم

- قم بفك سلك الإمداد بالكامل قبل توصيله.
- ضع الجهاز على سطح أفقي ومستو وثابت.
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- أخرج وعاء القلي (ب) من المقالة بعناية.

ملحوظة: حرك وعاء القلي باستخدام المقبض (C). لا تلمس وعاء القلي عندما يكون ساخنًا.

- ضعي المكونات التي تريد قليها داخل القدر.
- أدخل وعاء القلي داخل المقلاة.
- قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف.
- اختر البرنامج المطلوب بالضغط عليه. سوف ترى درجة الحرارة ووقت هذا البرنامج على الشاشة (5).
- بمجرد الانتهاء من ذلك، يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام أزرار تحديد زيادة/تقليل درجة الحرارة (2).
- ملحوظة: درجة الحرارة الافتراضية هي 180 درجة مئوية ولكن يمكنك ضبط درجة الحرارة من 50 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية.
- يمكنك أيضًا ضبط المؤقت باستخدام أزرار تحديد زيادة/تقليل الوقت (8).

ملحوظة: الوقت الافتراضي هو 15 دقيقة ولكن يمكنك ضبط المؤقت من 1 دقائق إلى 60 دقيقة.

ملحوظة: يمكنك أيضًا ضبط الوقت ودرجة الحرارة دون اختيار أي برنامج باستخدام أزرار تحديد الوقت ودرجة الحرارة.

ملحوظة: إذا واصلت الضغط على أزرار الزيادة/التقليل، فسيغير الوقت بسرعة.

• بمجرد الإعداد، اضغط على زر الإيقاف المؤقت/التشغيل (9) وستبدأ المقالة في الطهي.

• أثناء عملية الطهي، سيومض زر الإيقاف المؤقت/التشغيل وزر البرنامج المحدد ليظهر عندما يتم تسخين الجهاز.

- قم بتمديد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب الأجزاء أو الملحقات بشكل صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدلها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز عندما يكون فارغًا.
- لا تملأ الوعاء بالزيت.
- لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- للحفاظ على المادة المقاومة للاتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم عليها أدوات معدنية أو مدمية.

taurus

www.taurus-home.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr