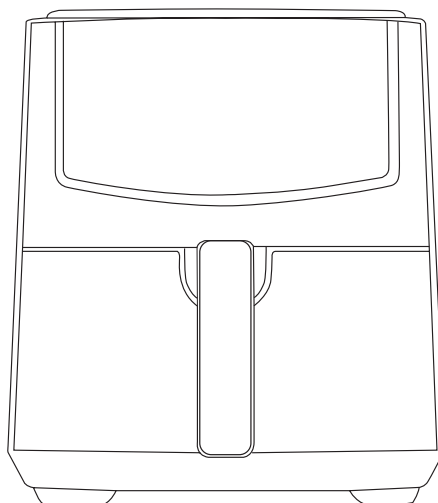


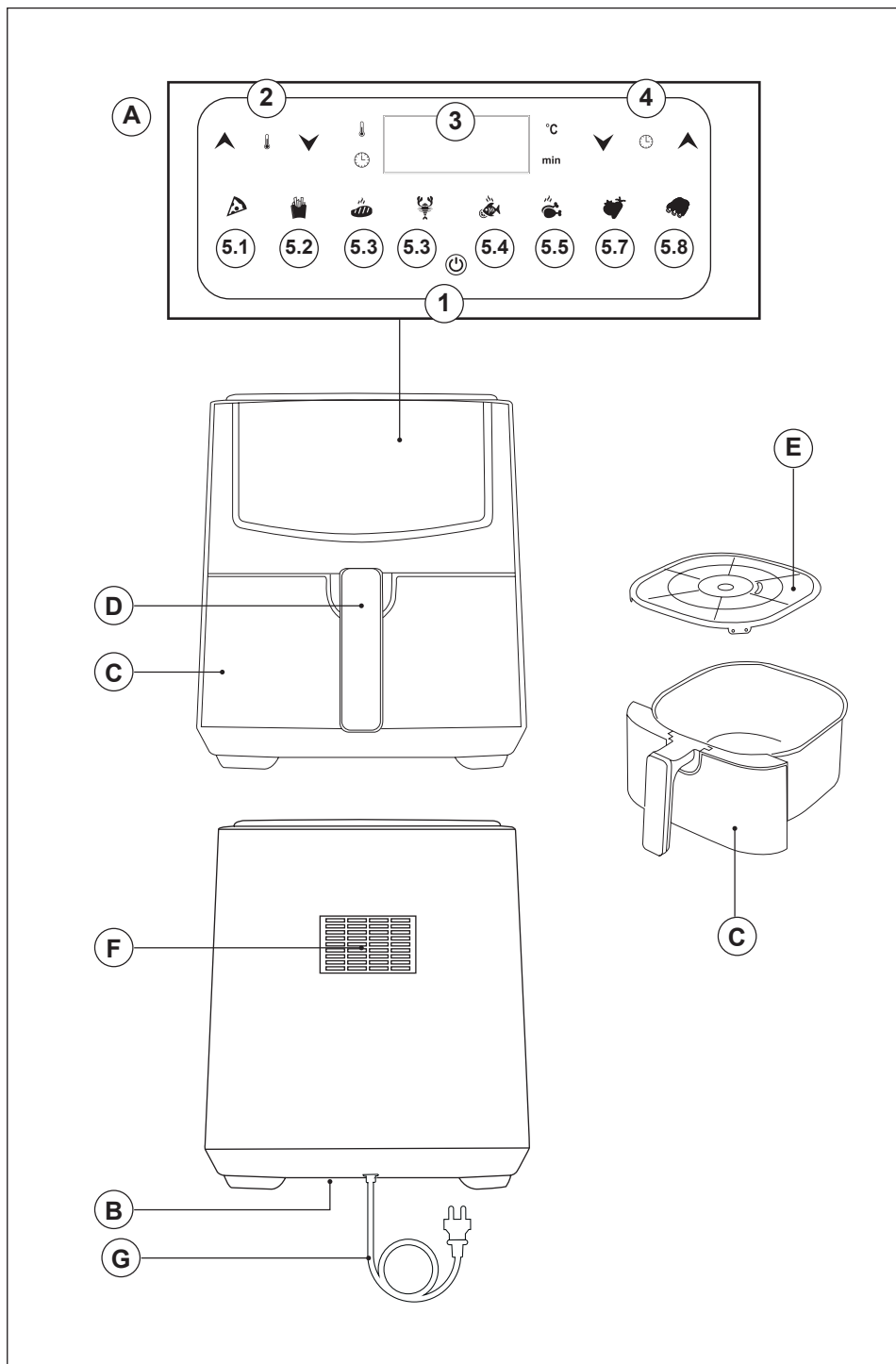
AIR FRY DIGITAL 5S



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. Gebrauchsanleitun
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



ES

Español (Traducido de instrucciones originales)

FREIDORA DE AIRE

AF1450XD

DESCRIPCIÓN

- A. Panel de control digital
 1. Icono de encendido/apagado
 2. Icono de ajuste de temperatura
 3. Pantalla digital
 4. Icono de ajuste de tiempo
 5. Programas predefinidos
 - 5.1 Programa de pizza
 - 5.2 Programa de patatas
 - 5.3 Programa de carne
 - 5.4 Programa de gambas
 - 5.5 Programa de pescado
 - 5.6 Programa de alitas de pollo
 - 5.7 Programa de verduras
 - 5.8 Programa de postres
- B. Entrada de aire
- C. Cesta
- D. Asa
- E. Rejilla antiadherente
- F. Salida de aire
- G. Cable de alimentación y enchufe

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 vacío.
- No use el aparato si el temporizador no funciona correctamente.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilice sobre él utensilios metálicos o punzantes.

- No fuerce la capacidad de trabajo del aparato.
- 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.
- 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.
- El producto contiene elementos electrónicos y elementos calefactores. No lo introduzca en agua ni lo lave con agua.
- No cubra la entrada ni la salida de aire durante el funcionamiento. No toque el interior del producto. Evite quemaduras.
- No dañe, tire con fuerza ni retuerza el cable de alimentación, no lo utilice para transportar cargas pesadas ni lo transforme, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Separe el producto unos 30 cm de distancia de la pared o los muebles para evitar dañarlos.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO

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

USO

- Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Nota: manipule la cesta utilizando su asa. No toque la cesta cuando esté caliente.

- Coloque los ingredientes que desea freír dentro de la cesta (C).
- Introduzca la cesta dentro de la freidora.
- Pulse el botón de encendido/apagado (1) para activar el aparato.
- Ajuste la temperatura y el tiempo utilizando los botones correspondientes, o seleccione uno de los 8 modos preestablecidos, ya que la temperatura y el tiempo iniciales serán de 200°C y 18 minutos.
- Pulse de nuevo el botón de encendido/apagado para iniciar la cocción (1). Si detiene el proceso mientras está seleccionado cualquier modo preestablecido, se apagará y se pondrá en modo de espera después de 1 minuto. Esto también se aplica a las pausas en mitad del proceso de cocción.
- Nota: Si el producto está encendido y retira la cesta, permanecerá apagado hasta que vuelva a colocarla.
- Nota: Tenga en cuenta que si el aparato está frío deberá añadir 3 minutos a la cocción de los alimentos.
- Nota: si desea agitar los ingredientes, saque el cesto del aparato por el asa y agítelo cuando se hayan alcanzado 2/3 del tiempo de cocción.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, saque la cesta fuera del aparato. El aparato se apagará automáticamente.
- Si los alimentos no se cocinan como se desea, vuelva a encenderlo durante un par de minutos.
- ATENCIÓN: La cesta y los alimentos estarán muy CALIENTES.
- Coloque la cesta sobre una superficie plana capaz de soportar altas temperaturas.

TIEMPO Y TEMPERATURA

- Puede ajustar la duración y la temperatura utilizando los símbolos ▲ / ▼ (2, 4).

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- Este aparato dispone de 8 programas preestablecidos.
- Para seleccionar un programa, pulse cualquiera de los iconos de programa (5,1-5,8).
- Si lo desea, también puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de los programas preestablecidos (2,4).
- Una vez seleccionado el programa, pulse el icono encendido/apagado (1) para iniciar el calentamiento. Verá que el temporizador empieza a funcionar.
- Para cambiar cualquier ajuste durante la cocción, primero haga una pausa pulsando el icono ON/OFF (1), modifique los ajustes deseados (2,4) y luego reanude.
- NOTA: Durante la fase de cocción, puede pulsar el icono encendido/apagado (1) para detener el aparato. El

temporizador también se detendrá y mostrará el tiempo restante. Pulse de nuevo este botón para reanudar la fase de cocción.

- La freidora emitirá un pitido cuando el tiempo de cocción haya terminado
- Compruebe que los alimentos están cocinados.
- Si no lo están, sólo tiene que volver a introducir el recipiente en la freidora y programar el temporizador para que se cocine durante unos minutos más.
- Una vez finalizada la cocción, saque la cesta del aparato. El aparato se apagará automáticamente.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Deje que se enfríe.
- Limpie el aparato como se explica en el apartado "Limpieza".

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

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.
- Ninguna de las partes de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas.
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

TABLA DE RECOMENDACIONES

• Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos.

• NOTA: Estos ajustes son meramente indicativos.

• Los alimentos pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar los mejores ajustes para ningún alimento específico.

GUIA DE COCINA	Cantidad (min-max) (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas					
Patatas finas congeladas	300-1200	9-16	200	Si	
Patatas gruesas congeladas	300-1200	11-20	200	Si	
Patatas caseras (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas caseras en gajos.	300-1200	18-22	180	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas caseras en dados	300-1200	12-18	180	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas rostí	250	15-18	180	Si	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Si	
Carnes y aves					
Filete	100-500	8-12	180		
Costilla de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Salchichas	100-500	13-15	180		
Muslos	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Si	
Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200		
Aperitivos de queso empanado congelado	100-400	8-10	180		
Verdura rellena	100-400	10	160		

Hornear					
Bizcocho	300	20-25	160		Use molde para horno
Quiche	400	20-22	180		Use molde para horno
Muffins	300	15-18	200		Use molde para horno
Snacks dulces	400	20	160		

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La AIR FRYER no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	El temporizador no está configurado.	Para encender el aparato, actúe sobre el temporizador hasta obtener el tiempo de preparación requerido.
Los alimentos fritos en la AIR FRYER no están totalmente hechos.	La cantidad de alimentos colocada en la cesta es excesiva.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se sacuden mejor, y frien más uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura hasta llegar a la posición adecuada. Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se frien de manera desigual.	Ciertos ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Cuando los alimentos se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) se tienen que agitar a mitad del tiempo de preparación.
Los fritos no salen crujientes.	El tipo de alimento utilizado es incorrecto.	Consulte el modo de preparación de los alimentos del fabricante.
Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando ingredientes con alto contenido de aceite. Se ha añadido aceite a la preparación.	No utilice alimentos con alto contenido de aceite ni agregue más aceite del estrictamente necesario. Esta freidora utiliza una tecnología que requiere poco o ningún aceite.
	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.
No se puede deslizar la cesta en el aparato.	Cesta sobrecargada.	No llene la cesta por encima de la indicación mencionada en la guía de cocina.

EN

English (Original instructions)

AIR FRYER AF1450XD

DESCRIPTION

- A. Digital control panel
 1. Power ON/OFF icon
 2. Temperature adjustment icons
 3. Digital display
 4. Time adjustment icons
 5. Preset programs
 - 5.1 Pizza program
 - 5.2 Fries program
 - 5.3 Meat program
 - 5.4 Shrimp program
 - 5.5 Fish program
 - 5.6 Chicken drumsticks program
 - 5.7 Vegetables program
 - 5.8 Dessert program
- B. Air inlet
- C. Pot
- D. Handle
- E. Non-stick tray
- F. Air outlet
- G. Power cable and plug

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.
- Only use the device if the parts or accessories are properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the machine when empty.
- Do not use the appliance if the timer switch does not work properly.
- 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.
- Do not force the appliance's work capacity.
- 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.
- 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.
- The product contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash it with water.
- Do not cover the air inlet and outlet during the operating process. Do not touch the inside of the product. Avoid scald.
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it to carry heavy loads, or transform it, to avoid electric shock, fire and other accidents. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Place the product about 30 cm away from the wall or furniture to avoid damaging it.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- Please read the "Safety advice and warnings" booklet carefully before first use.
- Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- 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.
- High-temperature air will flow out through the outlet during the product working process.

USE

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Note: manipulate the pot using its handle. Don't touch the pot when it's hot.
- Put the ingredients you want to fry inside the pot (C).
- Introduce the pot inside the fryer.
- Press the on/off button (1) to switch on the appliance.
- Adjust the temperature and time using the according buttons, or select one of the 8 preset modes, as the initial temperature and time will be 200°C and 18 minutes.

- Press the on/off button again to start the cooking (1). If you leave it while any preset mode is selected, it will turn off into standby mode after 1 minute. This also applies to pausing in the middle of the cooking process.
- Note: If the product is switched on and you pull off the pot, it will be off until you put it back in.
- Note: Keep in mind that if the appliance is cool, you should add 3 minutes to the cooking time.
- Note: if you want to shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it after 2/3 of the cooking time has been reached.
- Once the cooking time reaches its end, pull out the pot outside the appliance. The appliance will switch off automatically.
- If the food is not cooked as desired, switch it on again for a couple of minutes.
- CAUTION: Pot and food will be very HOT.
- Place the pot over a plain surface able to support high temperatures.

TIME AND TEMPERATURE

- You can adjust the duration and temperature by using the symbols ▲ / ▼ (2, 4).

PRESET PROGRAMS

- This appliance has 8 preset programs.
- To select a program, press any of the program buttons (5.1-5.8).
- If you wish, you can also change the temperature and time settings for the preset programs (2,4).
- Once the program has been selected, press the on/off icon (1) to start heating. You will see that the Timer will start running.
- To change any settings while cooking, first pause by pressing the on/off icon (1), modify the desired setting (2,4) and then resume by pressing on/off again (1).
- NOTE: During the cooking phase, you can press the on/off icon (1) to stop the appliance. The Timer will also stop and display whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.
- The fryer will beep when the cooking time has finished.
- Check to see that the food is cooked.
- If it is not, you only have to put the container back in the fryer and program the Timer to cook for a few more minutes.
- When cooking is complete, remove the pot from the appliance. The appliance will switch off automatically.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Unplug the appliance from the mains.

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

SAFETY THERMAL PROTECTOR

- The appliance has a safety device which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again, seek authorised technical assistance.

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 submerge 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.
- None of the parts is suitable for cleaning in the dishwasher.
- The draining/drying position of the articles washable in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before their assembly and storage.

RECOMMENDATION TABLE

- Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.
- NOTE: These settings are indicative only.
- Foods may vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

COOKING GUIDE	Food Amount (g) (min-max)	Time (min)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-1200	9-16	200	Yes	
Thick frozen fries	300-1200	11-20	200	Yes	
Home-made fries (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-1200	18-22	180	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	300-1200	12-18	180	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Rosti	250	15-18	180	Yes	
Potato gratin	500	15-18	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin/ oven dish
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/ oven dish
Sweet snacks	400	20	160		

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Press the according button to the required cooking time to switch on the appliance.
The foods fried with the AIR FRYER are not done.	The quantity of food in the pot is too much.	Put smaller batches of food in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the temperature buttons until you reach the desired temperature. Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lies on top of or across each other (e.g. fries) needs to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer to food manufacturers cooking instructions.
White smoke comes out from the appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot correctly after each use.
Cannot slide the tray into the appliance.	Pot overloaded.	Do not fill the pot above the indication mentioned in the cooking guide.

FR

Français (Traduit des instructions originales)

FRITEUSE À AIR AF1450XD

DESCRIPTION

- A. Panneau de commande tactile
 1. Icône de marche/arrêt
 2. Icône de réglage température
 3. Écran numérique
 4. Icône de réglage durée
 5. Programmes prédéfinis
 - 5.1 Programme pizza
 - 5.2 Programme pomme de terre
 - 5.3 Programme viandes
 - 5.4 Programme gambas
 - 5.5 Programme poisson
 - 5.6 Programmes ailes de poulet
 - 5.7 Programme légumes
 - 5.8 Programme desserts
- B. Entrée d'air
- C. Panier
- D. Poignée
- E. Grille antiadhésive
- F. Sortie d'air
- G. Cordon d'alimentation et fiche

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, déroulez complètement le câble électrique de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, remplacez-les immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil à vide.
- N'utilisez pas l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.
- 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.
- Ne forcez pas la capacité de travail de l'appareil.

- 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.
- 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.
- Le produit contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne le mettez pas dans l'eau et ne pas le laver à l'eau.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement. Ne touchez pas l'intérieur du produit. Évitez les brûlures.
- Ne endommagez pas, tirez fort ou tordre le cordon d'alimentation, et ne l'utilisez pas pour transporter de lourdes charges. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un personnel qualifié pour éviter toute situation dangereuse.
- Merci de positionner l'appareil à 30 cm du mur ou des meubles pour éviter tout dommage.

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.
- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- 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 ».
- Durant le travail l'appareil produira de l'air à haute température.

UTILISATION

- Déroulez complètement le câble avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Note : manipulez le panier à la poignée. Ne touchez pas le panier lorsqu'il est chaud.
- Placez les ingrédients à frire dans le panier (C)
- Placez le panier dans la friteuse à air.

- Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (1) pour activer l'appareil.
- Réglez la température et le temps à l'aide des boutons prévus à cet effet, ou sélectionnez l'un des 8 modes prédéfinis, sachant que la température et le temps initiaux seront de 200 °C et 18 minutes.
- Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson (1). En cas d'arrêt de processus alors qu'un mode prédéfini est sélectionné, l'appareil s'arrêtera et passera en mode veille dans un délai de 1 minute. Ceci s'applique également à la pause au milieu du processus de cuisson.
- Remarque : Si l'appareil est allumé et le panier est retiré, l'appareil restera éteint jusqu'à ce que le panier soit remis en place.
- Remarque : Il faut savoir que si l'appareil est froid il faut ajouter 3 minutes au temps de cuisson des aliments.
- Remarque : s'il est souhaité secouer les ingrédients, sortez le panier de l'appareil en utilisant la poignée et le secouer lorsque les 2/3 du temps de cuisson sont atteints.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, sortez le panier de l'appareil. L'appareil s'éteindra automatiquement.
- Si les aliments ne sont pas cuits à souhait, rallumez l'appareil pendant quelques minutes.
- ATTENTION : Le panier et ainsi que les aliments sont très chauds.
- Placez le panier sur une surface plane capable de résister à des températures élevées.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

- Il est possible de modifier l'heure et la température à l'aide des symboles ▲ / ▼ (2, 4).

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

- Cet appareil dispose de 8 programmes préconfigurés.
- Pour sélectionner un programme, appuyez sur l'un des boutons de programme (5.1-5.8).
- Le cas échéant, il est également possible de modifier les paramètres de température et de temps des programmes prédéfinis (2,4).
- Après avoir sélectionné le programme, appuyez sur l'icône marche/arrêt (1) pour démarrer le chauffage. La minuterie se mettra en marche.
- Pour modifier n'importe quel réglage pendant la cuisson, activer le mode pause en touchant l'icône ON/OFF (1), modifier les réglages souhaités (2,4) et relancer la cuisson.
- REMARQUE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur l'icône marche/arrêt (1) pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyez

à nouveau sur ce bouton pour reprendre la phase de cuisson.

- La friteuse émettra un bip sonore lorsque la cuisson sera terminée
- Vérifiez que les aliments soient cuits correctement.
- Dans le cas contraire, remplacez tout simplement le récipient dans la friteuse et réglez la minuterie sur quelques minutes de plus.
- Une fois la cuisson est terminée, retirez le panier de l'appareil. L'appareil s'éteindra automatiquement.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'appareil comme il est expliqué dans la section « Nettoyage ».

SÉCURITÉ THERMIQUE

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

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.
- Aucune des parties de cet appareil n'est adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle.
- La position de vidange/séchage des parties lavables doit permettre une évacuation facile de l'eau.
- 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.

• REMARQUE : Ces paramètres sont purement indicatifs.

• Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.

GUIDE DE CUISINE	Quantité (min-max) (g)	Temps (min)	Temp. (°C)	Secouer	Information supplémentaire
Frites					
Frites fines surgelées	300-1200	9-16	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-1200	11-20	200	Oui	
Pommes de terre maison (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en quartiers	300-1200	18-22	180	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en dés	300-1200	12-18	180	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rôties	250	15-18	180	Oui	
Pommes de terre gratinées	500	15-18	200	Oui	
Viande et volailles					
Filet	100-500	8-12	180		
Côte de porc	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	180		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
Apéritifs					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		
Snacks au fromage panées surgelés	100-400	8-10	180		
Légumes farcis	100-400	10	160		

Cuire au four					
Brioche	300	20-25	160		Utilisez un moule à four.
Quiche	400	20-22	180		Utilisez un moule à four.
Muffins	300	15-18	200		Utilisez un moule à four.
Snacks sucrés	400	20	160		

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil à une prise de terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Pour allumer l'appareil, réglez la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les aliments frits dans la FRITEUSE À AIR ne sont pas complètement cuits.	La quantité de nourriture placée dans le panier est excessive.	Mettez moins d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmentez la température jusqu'à atteindre la position appropriée. Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains ingrédients doivent être agités à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être remués à la moitié du temps de préparation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Mauvais type d'aliment utilisé.	Consultez la méthode de préparation des aliments du fabricant.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Des ingrédients riches en huile sont en cours de préparation. De l'huile a été ajoutée à la préparation.	N'utilisez pas d'aliments riches en huile ou n'ajoutez pas d'huile plus que strictement nécessaire. Cette friteuse utilise une technologie qui nécessite peu ou pas d'huile.
	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.
Le cuve ne peut pas être inséré dans l'appareil	Panier surchargé.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication mentionnée dans le guide de cuisson.

PT

Português (Traduzido das instruções originais)

FRITADEIRA DE AR QUENTE AF1450XD

DESCRIÇÃO

- A. Painel de controlo digital
 1. Ícone de ligado/desligado
 2. Ícone de ajuste da temperatura
 3. Ecrã digital
 4. Ícone de ajuste do tempo
 5. Programas predefinidos
 - 5.1 Programa para pizza
 - 5.2 Programa para batatas
 - 5.3 Programa para carne
 - 5.4 Programa para gambas
 - 5.5 Programa para peixe
 - 5.6 Programa para asinhas de frango
 - 5.7 Programa para legumes
 - 5.8 Programa para sobremesas
- B. Entrada de ar
- C. Cesto
- D. Pega
- E. Grelha antiaderente
- F. Saída de ar
- G. Cabo de alimentação e ficha

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 os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o temporizador não funcionar corretamente.
- 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.

- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- 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.
- 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.
- O produto contém elementos eletrónicos e elementos de aquecimento. Não o coloque dentro de água nem o lave com água.
- Não cobra a entrada e saída de ar durante o processo de funcionamento. Não toque o interior do produto. Evite queimaduras.
- Não danifique, nem puxe com força ou torça o cabo de alimentação, nem o utilize para transportar cargas pesadas, nem o transforme, para evitar descargas elétricas, incêndios e outros acidentes. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou pelo seu representante ou por pessoal qualificado, a fim de evitar situações de perigo.
- Coloque o aparelho a 30 cm de distância da parede ou dos móveis para evitar que fiquem danificados.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO

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

UTILIZAÇÃO

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Nota: manuseie sempre o cesto pela pega. Não toque no cesto enquanto este estiver quente.

- Coloque os ingredientes que deseja fritar dentro do cesto.
- Introduza o cesto dentro da fritadeira.
- Prima o botão de ligar/desligar (1) para ativar o aparelho.
- Ajuste a temperatura e o tempo utilizando os respetivos botões, ou selecione um dos 8 modos predefinidos, já que a temperatura e o tempo iniciais serão de 200°C e 18 minutos.
- Prima novamente o botão de ligado/desligado para iniciar a fritura (1). Se o processo for parado enquanto estiver a decorrer, para qualquer modo predefinido, o aparelho passa ao modo de espera após 1 minuto. Isto também se aplica à pausa a meio do processo de fritura dos alimentos.
- Nota: Se o aparelho estiver ligado e o cesto for retirado, fica desligado até que se coloque novamente o cesto.
- Nota: Tenha em conta que, se o aparelho estiver frio, deverá adicionar mais 3 minutos ao tempo de confeção dos alimentos.
- Nota: Se deseja mexer os ingredientes, retire o cesto do aparelho pela pega e sacuda-o quando tiverem passado 2/3 do tempo de fritura.
- Uma vez terminado o tempo de fritura, retire o cesto do aparelho. O aparelho desliga-se automaticamente.
- Se os alimentos não estiverem ainda ao seu gosto, ligue-o novamente por mais um par de minutos.
- **ATENÇÃO:** O cesto e os alimentos estarão bastante QUENTES.
- Coloque o cesto sobre uma superfície plana capaz de suportar altas temperaturas.

TEMPO E TEMPERATURA

- Pode alterar a duração e a temperatura utilizando os símbolos ▼ / ▼ (2, 4).

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este aparelho possui 8 programas predefinidos.
- Para selecionar um programa, prima qualquer um dos ícones de programa (5.1-5.8).
- Se o desejar, pode também modificar os ajustes da temperatura e do tempo dos programas (2,4) predefinidos.
- Uma vez selecionado o programa desejado, prima o ícone de ligado/desligado (1) para iniciar o aquecimento. Verá que o temporizador começa a funcionar.
- Para alterar qualquer ajuste durante o processo de fritura, primeiro pause o aparelho premindo o ícone ON/OFF (1), modifique os ajustes desejados (2,4) e torne a reiniciar o funcionamento.
- **NOTA:** Durante a operação de fritura, pode premir o botão de ligado/desligado (1), para parar o aparelho. O

- temporizador irá parar e mostrar o tempo restante. Prima novamente este botão para reiniciar o funcionamento.
- A fritadeira emitirá um apito quando terminar o tempo de fritura.
- Verifique se os alimentos estão prontos.
- Se ainda não estiverem, só tem de voltar a colocar o cesto dentro do aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- Uma vez terminada a fritura, retire o cesto do aparelho. O aparelho desliga-se automaticamente.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Deixe que arrefeça.
- Limpe o aparelho conforme explicado na seção «Limpeza».

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

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.
- Nenhuma das peças deste aparelho pode ir à máquina de lavar loiça.
- A posição de escoamento/secagem das peças laváveis deve permitir o escoamento da água com facilidade.
- 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.

• NOTA: Estes ajustes são meramente indicativos.

• Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

GUIA CULINÁRIO	Quantidade (min-máx) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas					
Batatas finas congeladas	300-1200	9-16	200	Sim	
Batatas grossas congeladas	300-1200	11-20	200	Sim	
Batatas fritas em rodelas (5x8 mm)	300-1200	16-10	200	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas caseiras em palitos	300-1200	18-22	180	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas caseiras em cubos	300-1200	12-18	180	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas assadas	250	15-18	180	Sim	
Batatas gratinadas	500	15-18	200	Sim	
Carnes e aves					
Filetes	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Salsichas	100-500	13-15	180		
Coxas	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Crepes chineses	100-400	8-10	200	Sim	
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Sim	
Douraditos de peixe congelados	100-400	6-10	200		
Aperitivos de queijo panados congelados	100-400	8-10	180		
Legumes recheados	100-400	10	160		

GUIA CULINÁRIO	Quantidade (min-máx) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Cozer					
Bolachas	300	20-25	160		Utilize uma forma para forno.
Quiche	400	20-22	180		<u>Utilize uma forma para forno.</u>
Muffins	300	15-18	200		Utilize uma forma para forno.
Snacks doces	400	20	160		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A AIR FRYER não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	O temporizador não está configurado.	Para ligar o aparelho, gire o temporizador até obter o tempo de preparação requerido.
Os alimentos fritos na AIR FRYER não estão bem cozinhados	A quantidade de alimentos colocada no cesto é excessiva.	Coloque uma menor quantidade de ingredientes no cesto. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam mais uniformemente.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Aumente a temperatura até chegar à posição adequada. Ajuste da temperatura: consulte o guia de confeção.
Os alimentos estão fritos de maneira desigual.	Certos ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Quando os alimentos se encontram uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.
Os fritos não ficam crocantes.	O tipo alimento utilizado é incorreto.	Consulte o modo de preparação dos alimentos na embalagem do fabricante.
Sai fumo branco do aparelho.	Estão a ser preparados ingredientes com alto conteúdo em gordura. Adicionou-se óleo na preparação.	Não utilize alimentos com alto conteúdo em gordura nem adicione mais óleo do que o estritamente necessário. Esta fritadeira utiliza uma tecnologia que requer pouco ou nenhum óleo.
	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 corretamente após cada uso.
Não se consegue deslizar o cesto no aparelho.	Cesto com excesso de carga.	Não encha o cesto acima da marca indicada no guia culinário.

IT

Italiano (Tradotto dal manuale di istruzioni originale)

FRIGGITRICE AD ARIA AF1450XD

DESCRIZIONE

- A. Pannello di controllo digitale
1. Icona di accensione/spengimento
 2. Icona di regolazione della temperatura
 3. Schermo digitale
 4. Icona di regolazione del tempo
 5. Programmi predefiniti
 - 5.1 Programma per pizza
 - 5.2 Programma per patate
 - 5.3 Programma per carne
 - 5.4 Programma per gamberi
 - 5.5 Programma per pesce
 - 5.6 Programma per ali di pollo
 - 5.7 Programma per verdure
 - 5.8 Programma per dolci
- B. Ingresso dell'aria
- C. Cestino
- D. Maniglia
- E. Griglia antiaderente
- F. Uscita dell'aria
- G. Cavo di alimentazione e spina

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 dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il temporizzatore non funziona correttamente.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.

- 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.
- 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.
- Il prodotto contiene elementi elettronici ed elementi di riscaldamento. Non immergerlo né lavarlo con acqua.
- Non coprire l'entrata e l'uscita dell'aria durante il funzionamento. Non toccare l'interno del prodotto. Evitare scottature.
- Non danneggiare, tirare con forza o ritorcere il cavo di alimentazione, NON utilizzarlo per trasportare carichi pesanti o modificarlo, al fine di evitare scariche elettriche, incendi e altri incidenti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo agente di servizio o da personale con qualifiche similari, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Posizionare il prodotto a 30 cm di distanza dalla parete o dai mobili per evitare che si danneggi.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO

- Leggere attentamente il libretto "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- 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».
- Durante il funzionamento del prodotto, l'aria ad alta temperatura uscirà dalla relativa uscita.

USO

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Nota: muovere il cestino afferrandolo dalla sua maniglia. Non toccare il cestino quando è caldo.

- Inserire gli ingredienti che si desiderano friggere nel cestino (C).
- Inserire il cestino nella friggitrice.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento (1) per attivare l'apparecchio.
- Regolare la temperatura e il tempo mediante i relativi pulsanti oppure selezionare una delle 8 modalità predefinite, tenendo presente che la temperatura e il tempo iniziali saranno di 200°C e 18 minuti.
- Premere nuovamente il pulsante di accensione/spengimento per avviare la cottura (1). Se si arresta il processo mentre si sta selezionando una modalità predefinita, dopo un 1 minuto l'apparecchio si spegne e passa alla modalità di attesa. Ciò vale anche per le pause a mezza cottura.
- Nota: Se il prodotto è acceso e si rimuove il cestino, rimarrà spento finché non si riposizioni quest'ultimo.
- Nota: Bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere 3 minuti al tempo di cottura degli alimenti.
- Nota: se si desiderano mescolare gli ingredienti, estrarre il cestino dall'apparecchio afferrandolo dalla maniglia e mescolare quando si siano raggiunti i 2/3 del tempo di cottura.
- Al termine del tempo di cottura, estrarre il cestino dall'apparecchio. L'apparecchio si spegne automaticamente.
- Se gli alimenti non si cucinano come desiderato, riaccendere l'apparecchio per circa due minuti.
- **ATTENZIONE:** Il cestino e gli alimenti saranno molto CALDI.
- Posizionare il cestino su una superficie piana che possa sopportare alte temperature.

TEMPO E TEMPERATURA

- È possibile regolare la durata e la temperatura mediante i simboli ▲ / ▼ (2, 4).

PROGRAMMI PREDEFINITI

- Questo apparecchio possiede 8 programmi predefiniti.
- Per selezionare un programma, premere un'icona di programma (5.1-5.8).
- Se si desidera, è possibile cambiare anche le impostazioni della temperatura e del tempo dei programmi predefiniti (2,4).
- Dopo aver selezionato il programma, premere l'icona accensione/spengimento (1) per avviare il riscaldamento. Il temporizzatore inizia a funzionare.
- Per modificare qualsiasi impostazione durante la cottura, per prima cosa selezionare la pausa mediante l'icona ON/

OFF (1), modificare le impostazioni desiderate (2,4) e poi riavviare il processo.

- **NOTA:** Durante la cottura è possibile premere l'icona di accensione/spengimento (1) per arrestare l'apparecchio. Si arresta anche il temporizzatore e mostra il tempo rimanente. Premere nuovamente questo pulsante per riavviare la fase di cottura.
- Al termine del tempo di cottura la friggitrice emette un segnale acustico.
- Verificare che gli alimenti siano cotti.
- Se così non fosse, basta reinserire il recipiente nella friggitrice e impostare il temporizzatore aggiungendo alcuni minuti di cottura.
- Al termine della cottura estrarre completamente il cestino dall'apparecchio. L'apparecchio si spegne automaticamente.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Lasciare che si raffreddi.
- Pulisca l'apparecchio come spiegato nella sezione «Pulizia».

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di collegarlo nuovamente. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne 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.
- Nessuna delle parti che compongono questo apparato è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.
- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili deve permettere un facile gocciolamento.

- 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.
- NOTA: Queste impostazioni sono puramente indicative.
- Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

GUIDA PER LA COTTURA	Quantità (min-max) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
Patate fritte					
Patate fine congelate	300-1200	9-16	200	Si	
Patate grosse congelate	300-1200	11-20	200	Si	
Patate fatte in casa (5x8 mm)	300-1200	16-10	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-1200	18-22	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a dadini fatte in casa	300-1200	12-18	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate arrosto	250	15-18	180	Si	
Patate gratinate	500	15-18	200	Si	
Carni e volatili					
Filetto	100-500	8-12	180		
Costolette di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtoni di salsiccia	100-500	13-15	180		
Cosce	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivi					
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nugget di pollo congelati	100-500	6-10	200	Si	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		

GUIDA PER LA COTTURA	Quantità (min-max) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
Aperitivi al formaggio impanati congelati	100-400	8-10	180		
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Cuocere al forno					
Torta	300	20-25	160		Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	400	20-22	180		<u>Utilizzare uno stampo da forno</u>
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare uno stampo da forno
Snack dolci	400	20	160		

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.	Per accendere l'apparecchio, premere il pulsante del temporizzatore fino ad ottenere il tempo di preparazione necessario.
Gli alimenti fritti nella friggitrice ad aria non sono completamente cotti.	La quantità di alimenti nel cestino è eccessiva.	Inserire una minor quantità di ingredienti nel cestino. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura fino ad arrivare alla posizione adeguata. Regolare la temperatura: consultare la guida per la cottura.
Il cibo viene fritto in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni ingredienti devono essere smossi a metà del tempo di cottura.	Quando gli alimenti sono uno sopra l'altro (ad esempio, le patate fritte), bisogna smuoverli alla metà del tempo di cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Si sta usando un tipo di alimento non corretto.	Consultare la modalità di preparazione degli alimenti, fornita dal produttore.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti con un alto contenuto d'olio. È stato aggiunto olio alla preparazione.	Non utilizzare alimenti con alti contenuti d'olio né aggiungere più olio di quello strettamente necessario. Questa friggitrice utilizza una tecnologia che richiede poco olio o non ne richiede.
	Nel cestino ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nel cestino. Assicurati di pulire correttamente il cestino dopo ogni utilizzo.
Non è possibile far scorrere il secchiello nell'apparecchio	cestino troppo carico.	Non riempire il cestino oltre l'indicazione citata nella guida per cucinare.

CA

Català (Traduït d'instruccions originals)

FREGIDORA D'AIRE

AF1450XD

DESCRIPCIÓ

- A. Panell de control digital
 1. Icona d'encesa / apagat
 2. Icones d'ajust de temperatura
 3. Pantalla digital
 4. Icones d'ajust de temps
 5. Programes preestablerts
 - 5.1 Programa de pizza
 - 5.2 Programa de patates fregides
 - 5.3 Programa carn
 - 5.4 Programa de gambes
 - 5.5 Programa de peixos
 - 5.6 Programa d'aletes de pollastre
 - 5.7 Programa de verdures
 - 5.8 Programa de postres
- B. Entrada d'aire
- C. Cistella
- D. Nansa
- E. Safata antiadherent
- F. Sortida d'aire
- G. Cable d'alimentació i endoll

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.
- Utilitzeu només el dispositiu si les peces o els accessoris estan ben acoblats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que s'hi adjunten són defectuosos. Substituiu-los immediatament.
- No utilitzeu la màquina quan estigui buida.
- No utilitzeu l'aparell si l'interruptor temporitzador no funciona correctament.
- No moveu l'aparell mentre s'utilitza.
- Per mantenir el tractament antiadherent en bon estat, no utilitzeu estris metàl·lics ni punxeguts.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Desendolleu 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.
- 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 àpats.
- El producte conté elements electrònics i elements de calefacció. No el poseu en aigua ni el renteu amb aigua.
- No tapeu l'entrada i sortida d'aire durant el procés de funcionament. No toqueu l'interior del producte. Eviteu cremar-vos.
- No danyeu, estireu o gireu fortament el cable d'alimentació, ni l'utilitzeu per transportar càrregues pesades, ni el transformeu, per evitar descàrregues elèctriques, incendis i altres accidents. Si el cable de subministrament està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades similars per evitar un perill.
- Col·loqueu el producte a uns 30 cm de distància de la paret o del moble per evitar danyar-lo.

INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS DEL SEU ÚS

- Si us plau, llegiu atentament el fullet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús.
- Assegureu-vos que s'ha eliminat del tot l'embalatge del producte.
- 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».
- L'aire d'alta temperatura sortirà per la sortida durant el procés de treball del producte.

ÚS

- Desenrotlleu el cable completament abans de connectar-lo.
- Endolleu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Nota: manipuleu la cistella amb la seva nansa. No toqueu la cistella quan estigui calenta.
- Poseu els ingredients que vulgueu fregir dins de la cistella (C).
- Introduïu la cistella dins de la fregidora.
- Premeu el botó d'engegar/ apagar (1) per encendre l'aparell.

- Ajusteu la temperatura i el temps mitjançant els botons corresponents o seleccioneu un dels 8 modes predefinits, ja que la temperatura i el temps inicials seran de 200°C i 18 minuts.
- Torneu a prémer el botó d'encesa / apagat per iniciar la cocció (1). Si el deixeu mentre se selecciona qualsevol mode predefinit, es desactivarà en mode d'espera al cap d'1 minut. Això també s'aplica a la pausa enmig del procés de cocció.
- Nota: Si l'aparell està engegat i traiu la cistella, s'apagarà fins que l'hi torneu a posar.
- Nota: Tingueu en compte que si l'aparell està fred, heu d'afegir 3 minuts al temps de cocció.
- Nota: si voleu remenar els ingredients, traiu la cistella de l'aparell per la nansa, i sacsegeu-la després d'haver arribat a 2/3 del temps de cocció.
- Un cop finalitzat el temps de cocció, traiu la cistella fora de l'aparell. L'aparell s'apagarà automàticament.
- Si el menjar no queda cuinat com es desitja, torneu-lo a engegar durant un parell de minuts.
- ATENCIÓ: La cistella i el menjar estaran molt CALENTS.
- Col·loqueu la cistella sobre una superfície plana capaç de suportar altes temperatures.

TEMPS I TEMPERATURA

- Podeu ajustar la durada i la temperatura utilitzant els símbols ▲ / ▼ (2, 4).

PROGRAMES PREESTABLERTS

- Aquest aparell té 8 programes preestablerts.
- Per seleccionar un programa, premeu qualsevol dels botons del programa (5.1-5.8).
- Si ho desitgeu, també podeu canviar la configuració de temperatura i temps dels programes predefinits (2,4).
- Un cop seleccionat el programa, premeu la icona d'encesa / apagada (1) per començar a escalfar. Veureu que el temporitzador començarà a funcionar.
- Per canviar qualsevol configuració durant la cuina, primer feu una pausa prement la icona d'encesa/apagada (1), modifiqueu la configuració desitjada (2,4) i després torneu a prémer encesa/apagada (1).
- NOTA: Durant la fase de cocció, podeu prémer la icona d'encesa / apagada (1) per aturar l'aparell. El temporitzador també s'aturarà i mostrarà el temps que quedi. Torneu a prémer aquest botó per reprendre la fase de cocció.
- La fregidora emetrà un so quan hagi acabat el temps de cocció.
- Comproveu que el menjar estigui cuit.
- Si no és així, només heu de tornar a posar la cubeta a la fregidora i programar el temporitzador perquè es cogui uns minuts més.

- Quan s'hagi acabat la cocció, traiu la cistella de l'aparell. L'aparell s'apagarà automàticament.

UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL

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

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT

- L'aparell té un dispositiu de seguretat que protegeix l'aparell del sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga i no es torna a engegar, desendolceu-lo i espereu aproximadament 15 minuts abans de tornar-lo a connectar. Si la màquina no es torna a engegar, sol·liciteu assistència tècnica autoritzada.

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.
- Cap de les peces és adequada per a la neteja al rentaplats.
- La posició d'escorregut/assecat de les peces que es renten a l'aigüera ha de permetre que l'aigua s'escorri fàcilment.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

TAULA DE RECOMANACIÓ

- Aquí podeu trobar la nostra recomanació sobre el temps i la temperatura per fregir els diferents menjars.
- NOTA: Aquests paràmetres només són orientatius.
- Els aliments poden variar en origen, mida, forma i marca, per la qual cosa no podem garantir la millor configuració per a cap aliment en concret.

GUIA DE CUINA	Quantitat d'Aliments (g) (min-max)	Temps (min)	Temp. (°C)	Remenar	Informació addicional
Patates i patates fregides					
Patates fregides fines congelades	300-1200	9-16	200	Si	
Patates fregides congelades gruixudes	300-1200	11-20	200	Si	
Patates fregides casolanes (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Si	Afegiu 1/2 cda d'oli
Patates casolanes a grills	300-1200	18-22	180	Si	Afegiu 1/2 cda d'oli
Daus de patata fets a casa	300-1200	12-18	180	Si	Afegiu 1/2 cda d'oli
Rosti	250	15-18	180	Si	
Patates gratinades	500	15-18	200	Si	
Carn i Au					
Bistec	100-500	8-12	180		
Costelles de porc	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Botifarres	100-500	13-15	180		
Cuixes	100-500	18-22	180		
Pit de pollastre	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rotllets de primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nuggets de pollastre congelats	100-500	6-10	200	Si	
Varetes de peix congelats	100-400	6-10	200		
Aperitius de formatge arrebossat congelat	100-400	8-10	180		
Verdures farcides	100-400	10	160		
Coure al forn					
Pastís	300	20-25	160		Utilitzeu un motlle/plat de forn

Quiche	400	20-22	180		Feu servir un motlle per a forn.
Magdalenes	300	15-18	200		Utilitzeu un motlle/plat de forn
Aperitius dolços	400	20	160		

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
La FREGIDORA no funciona.	L'aparell no està endollat.	Poseu l'endoll de xarxa en una presa de paret de terra.
	No heu configurat el temporitzador.	Premeu el botó segons el temps de cocció necessari per engegar l'aparell.
Els aliments fregits amb la FREGIDORA no estan prou fets.	Hi ha massa quantitat d'aliments a la cistella.	Poseu menys quantitat d'ingredients a la cistella. Els lots més petits es fregeixen de manera més uniforme.
	La temperatura ajustada és massa baixa.	Premeu els botons de temperatura fins que arribeu a la temperatura desitjada. Configuració de la temperatura: consulteu la guia de cocció com a referència.
El menjar es fregeix de manera desigual a la FREGIDORA.	Certs tipus d'aliments s'han de remenar a la meitat del temps de cocció.	Els aliments que es troben a sobre o a l'altre costat (per exemple, patates fregides) s'han de remenar a la meitat del temps de cocció.
Els aperitius fregits no queden cruixents quan surten de la FREGIDORA.	Tipus d'aliment incorrecte utilitzat.	Consulteu les instruccions de cuina dels fabricants d'aliments.
Surt fum blanc de l'aparell.	S'han utilitzat aliments amb alt contingut en oli. S'ha afegit oli als aliments.	No hi feu servir aliments amb un contingut alt d'oli ni hi afegiu més oli de l'estrictament necessari. Una fregidora d'aire utilitza tecnologia on cal poc o gens d'oli.
	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.
No es pot lliscar la safata a l'aparell.	Cistella sobrecarregada.	No ompliu la cistella per sobre de la indicació esmentada a la guia de cocció.

DE

Deutsch (Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

HEISSLUFTFRITTEUSE AF1450XD

BESCHREIBUNG

- A. Digitale Bedientafel
1. Symbol der An-/Aus-Taste
 2. Symbol der Taste zur Temperatureinstellung
 3. Digitalanzeige
 4. Symbol der Taste zur Zeiteinstellung
 5. Vordefinierte Programme
 - 5.1 Pizza-Programm
 - 5.2 Programm für Kartoffeln
 - 5.3 Fleischprogramm
 - 5.4 Krabbenprogramm
 - 5.5 Fischprogramm
 - 5.6 Programm Hühnerflügel
 - 5.7 Gemüseprogramm
 - 5.8 Programm für Nachspeisen
- B. Lufteinlass
- C. Wanne
- D. Griff
- E. Antihaf-Gitter
- F. Luftaustritt
- G. Stromkabel und Stecker

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Kundendienst erwerben.

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zeitschaltuhr nicht richtig funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Um die Antihafbeschichtung in gutem Zustand zu halten, verwenden Sie keine metallischen oder spitzen Utensilien darauf.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind.
- In der beigefügten Tabelle finden Sie eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu Temperatur und Dauer der Zubereitung.
- Das Produkt enthält Elektronik und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser ab.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Produkts. Verbrühungen vermeiden.
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht gewaltsam daran, verdrehen Sie es nicht zum Tragen schwerer Lasten und verändern Sie es nicht, um Stromschläge, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät 30 cm von Wänden oder Möbeln entfernt auf, um Schäden zu vermeiden.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- Bitte lesen Sie die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Während des Betriebs des Produkts wird Luft mit hoher Temperatur aus dem Auslass geblasen.

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Hinweis: Fassen Sie die Wanne an ihrem Griff an. Berühren Sie die Wanne nicht, wenn sie heiß ist.

- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in die Wanne (C).
- Setzen Sie die Wanne in die Fritteuse ein.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (1), um das Gerät einzuschalten.
- Stellen Sie die Temperatur und die Zeit mit den entsprechenden Tasten ein oder wählen Sie einen der 8 voreingestellten Modi, da die Anfangstemperatur und -zeit 200°C und 18 Minuten betragen.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste erneut, um den Garvorgang zu starten (1). Wenn Sie den Prozess unterbrechen, während ein voreingestellter Modus ausgewählt ist, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute aus und geht in den Standby-Modus über. Dies gilt auch für Pausen mitten im Garvorgang.
- Bemerkung: Wenn das Produkt eingeschaltet ist und Sie die Wanne entfernen, bleibt es ausgeschaltet, bis Sie die Wanne wieder einsetzen.
- Bemerkung: Wenn das Gerät kalt ist, berücksichtigen Sie bitte, dass Sie 3 Minuten zu der Zubereitungszeit hinzuzählen müssen.
- Hinweis: Wenn Sie die Zutaten schütteln möchten, nehmen Sie die Wanne am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn, wenn 2/3 der Garzeit erreicht sind.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, nehmen Sie die Wanne aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- Wenn die Speisen nicht wie gewünscht garen, schalten Sie das Gerät einige Minuten lang erneut ein.
- VORSICHT: Die Wanne und die Lebensmittel werden sehr HEISS sein.
- Stellen Sie die Wanne auf eine ebene Fläche, die hohen Temperaturen standhalten kann.

ZEIT UND TEMPERATUR

- Sie können die Dauer und Temperatur mit den Symbolen ▲ /▼ (2, 4) einstellen.

VORDEFINIERTER PROGRAMME

- Dieses Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme.
- Um ein Programm zu wählen, drücken Sie eines der Programmsymbole (5.1-5.8).
- Wenn Sie möchten, können Sie auch die Temperatur- und Zeiteinstellungen für die voreingestellten Programme (2,4) ändern.
- Sobald das Programm ausgewählt ist, drücken Sie das Ein/Aus-Symbol (1), um den Aufheizvorgang zu starten. Sie werden sehen, dass der Timer zu laufen beginnt.
- Um die Einstellungen während des Garvorgangs zu ändern, unterbrechen Sie zunächst den Vorgang durch Drücken des EIN/AUS-Symbols (1), ändern Sie die gewünschten Einstellungen (2.4) und fahren Sie dann fort.

- BEMERKUNG: Während des Garvorgangs können Sie das Symbol EIN/AUS (1) drücken, um das Gerät zu stoppen. Der Timer stoppt ebenfalls und zeigt die verbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um die Kochphase fortzusetzen.
- Die Fritteuse piept, wenn die Zubereitungszeit Beendigung des.
- Vergewissern Sie sich, dass das Essen fertig gegart ist.
- Wenn nicht, stellen Sie die Wanne einfach wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer ein, um noch ein paar Minuten zu garen.
- Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie die Wanne aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS

- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt «Reinigung» erläutert.

WÄRMESCHUTZSCHALTER

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein. Wenn die Maschine nicht wieder startet, wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Kein Teil dieses Geräts ist zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

- Die Lage der abwaschbaren Teile muss so sein, dass das Wasser leicht abfließen kann.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

- Hier finden Sie Orientierungswerte für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel.
- BEMERKUNG: Diese Einstellungen sind nur indikativ.
- Lebensmittel können in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, so dass wir keine Garantie für die besten Einstellungen für ein bestimmtes Lebensmittel geben können.

BRATANLEITUNG	Anzahl (min-max) (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schüt- teln	Weiterführende Infor- mationen
Pommes Frites					
Dünne gefrorene Pommes	300-1200	9-16	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes	300-1200	11-20	200	Ja	
Hausgemachte Pommes frites (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelstücke	300-1200	18-22	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-1200	12-18	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Rosti-Pommes	250	15-18	180	Ja	
Überbackene Bratkartoffeln	500	15-18	200	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Filet	100-500	8-12	180		
Schweinerippchen	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurst im Brötchen	100-500	13-15	180		
Schenkel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
Vorspeisen					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		

BRATANLEITUNG	Anzahl (min-max) (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weiterführende Informationen
Tiefgekühlte panierte Käse-Häppchen	100-400	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Zwieback	300	20-25	160		Verwenden Sie eine Backform.
Quiche	400	20-22	180		<u>Verwenden Sie eine Backform.</u>
Muffins	300	15-18	200		Verwenden Sie eine Backform.
Süße Snacks	400	20	160		

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der AIR FRYER funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Erdungsanschluss an.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Drücken Sie die entsprechende Taste bis zur gewünschten Garzeit, um das Gerät einzuschalten.
Die im Air FRYER frittierten Speisen sind nicht fertig zubereitet.	Die Menge der in der Wanne eingelegten Lebensmittel ist zu groß.	Legen Sie weniger Zutaten in die Wanne. Kleinere Mengen lassen sich besser schütteln und gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur auf die richtige Einstellung. Temperatureinstellung: siehe Zubereitungsanleitung.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Wenn Lebensmittel übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Falsche Art der verwendeten Lebensmittel.	Beachten Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Es werden Zutaten mit hohem Fettgehalt zubereitet. Dem Rezept wurde Öl zugegeben.	Verwenden Sie keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt und fügen Sie nicht mehr Öl als nötig hinzu. Diese Fritteuse verwendet eine Technologie, die wenig oder gar kein Öl benötigt.
	Die Wanne enthält noch Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Fett verursacht, das in der Wanne erhitzt wird. Stellen Sie sicher, dass Sie den Wanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Die Wanne kann nicht in das Gerät geschoben werden.	Wanne überladen.	Füllen Sie die Wanne nicht über die in der Kochanleitung angegebene Menge hinaus.

NL

Nederlands (Vertaald van de originele instructies)

AIRFRYER AF1450XD

OMSCHRIJVING

- A. Digitaal bedieningspaneel
 - 1. Pictogram voor aan/uit inschakelen
 - 2. Pictogrammen voor temperatuuraanpassing
 - 3. Digitaal scherm
 - 4. Pictogrammen voor tijdaanpassing
 - 5. VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S
 - 5.1 Pizzaprogramma
 - 5.2 Fries-programma
 - 5.3 Vleesprogramma
 - 5.4 Shrimp programma
 - 5.5 Visprogramma
 - 5.6 Programma voor kippenboutjes
 - 5.7 Groentenprogramma
 - 5.8 Dessertprogramma
- B. Luchtinlaat
- C. Pot
- D. Handvat
- E. Bakje met antiaanbaklaag
- F. Luchtuitlaat
- G. Stroomkabel en stekker

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunt u deze ook apart bij de technische ondersteuningdienst kopen.

GEbruik EN VERZORGING

- Verleng de voedingskabel van het apparaat volledig voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen als de onderdelen of accessoires goed zijn gemonteerd.
- Gebruik het apparaat niet als de accessoires die erop zijn bevestigd defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet als de timerschakelaar niet goed werkt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Om de antiaanbaklaag in goede staat te houden, mag u er geen metalen of puntig keukengerei op gebruiken.
- Forceer de werkcapaciteit van het apparaat niet.

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet wanneer het niet in gebruik is en voordat u begint met schoonmaken.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/ of personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar de verpakking van het apparaat niet als het nog warm is.
- 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 gereedschap dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Ter referentie vindt u in de bijgevoegde tabel een aanbeveling over de bereidingstemperatuur en de kooktijd voor verschillende maaltijden.
- Het product bevat elektronische elementen en verwarmingselementen. Leg het niet in water en was het niet met water.
- Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af tijdens het gebruik. Raak de binnenkant van het product niet aan. Voorkom brandwonden.
- Beschadig het netsnoer niet, trek er niet hard aan of draai het niet, gebruik het niet om zware lasten te dragen of transformeer het niet om elektrische schokken, brand en andere ongelukken te voorkomen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of vergelijkbare gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- Plaats het product op ongeveer 30 cm afstand van de muur of meubels om beschadiging te voorkomen.

GEbruIKSAANWIJZING

VOOR GEbruIK

- Lees het boekje "Veiligheidsadvies en waarschuwingen" zorgvuldig door voor het eerste gebruik.
- Zorg ervoor dat de volledige verpakking van het product is verwijderd.
- 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".
- Tijdens het werkproces van het product zal lucht op hoge temperatuur via de uitlaat naar buiten stromen.

GEbruIK

- Rol de kabel volledig uit voordat u deze aansluit.
- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
- Let op: manipuleer de pot met het handvat. Raak de pan niet aan als deze warm is.
- Doe de ingrediënten die je wilt bakken in de pan (C).

- Plaats de pan in de friteuse.
- Druk op de aan-/uitknop (1) om het apparaat in te schakelen.
- Pas de temperatuur en tijd aan met de bijbehorende knoppen, of selecteer een van de 8 vooraf ingestelde modi, aangezien de begintemperatuur en -tijd 200° C en 18 minuten zijn.
- Druk opnieuw op de aan/uit-knop om het koken te starten (1). Als u de modus laat staan terwijl een vooraf ingestelde modus is geselecteerd, wordt deze na 1 minuut uitgeschakeld in de standby-modus. Dit geldt ook voor pauzes in het midden van het kookproces.
- Opmerking: Als het product is ingeschakeld en je trekt de pan eraf, dan blijft het uit tot je het er weer in doet.
- Opmerking: Houd er rekening mee dat als het apparaat is afgekoeld, u 3 minuten aan de kooktijd moet toevoegen.
- Let op: als je de ingrediënten wilt schudden, trek dan de pan aan de handgreep uit het apparaat en schud deze nadat 2/3 van de kooktijd is bereikt.
- Zodra de kooktijd voorbij is, trekt u de pan uit het apparaat. Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit.
- Als het eten niet naar wens gaar is, zet het dan weer een paar minuten aan.
- **VOORZICHTIGHEID:** De pot en het eten zullen erg HEET zijn.
- Zet de pot op een vlak oppervlak dat bestand is tegen hoge temperaturen.

TIJD EN TEMPERATUUR

- U kunt de duur en temperatuur aanpassen met behulp van de symbolen ▲ / ▼ (2, 4).

VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

- Dit apparaat heeft 8 vooraf ingestelde programma's.
- Om een programma te selecteren, drukt u op een van de programmaknoppen (5.1-5.8).
- Als u wilt, kunt u ook de temperatuur- en tijdstellingen voor de vooraf ingestelde programma's wijzigen (2,4).
- Zodra het programma is geselecteerd, drukt u op het aan/uit-pictogram (1) om de verwarming te starten. Je zult zien dat de timer begint te lopen.
- Om tijdens het koken een instelling te wijzigen, pauzeert u eerst door op het aan/uit icoon (1) te drukken, wijzigt u de gewenste instelling (2,4) en hervat u door opnieuw op aan/uit (1) te drukken.
- **OPMERKING:** Tijdens de kookfase kunt u op het aan/uit-pictogram (1) drukken om het apparaat te stoppen. De timer stopt ook en geeft de resterende tijd weer. Druk nogmaals op deze knop om de kookfase te hervatten.
- De friteuse piept wanneer de kooktijd is afgelopen.
- Controleer of het eten gaar is.

- Als dat niet het geval is, hoeft u de container alleen maar terug in de friteuse te plaatsen en de timer te programmeren om nog een paar minuten te koken.
- Haal de pan uit het apparaat als het koken klaar is. Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAATFR

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het even afkoelen.
- Maak het apparaat schoon zoals uitgelegd in het hoofdstuk "Reiniging"

THERMISCHE BEVEILIGING

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsvoorziening die het apparaat beschermt tegen oververhitting.
- Als het apparaat zichzelf uitschakelt en zichzelf niet opnieuw inschakelt, haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht ongeveer 15 minuten voordat u het opnieuw aansluit. Als het apparaat niet opnieuw start, zoek dan bevoegde technische ondersteuning.

SCHOONMAAK

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig het apparaat 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, zoals bleekmiddel of schuurmiddelen, om het apparaat te reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Het is raadzaam het apparaat regelmatig te reinigen en eventueel achtergebleven etenswaren te verwijderen.
- Als het apparaat niet in goede staat verkeert, kan het oppervlak verslechteren en onverbidelijk van invloed zijn op de levensduur van het apparaat en kan het onveilig worden om te gebruiken.
- Geen van de onderdelen is geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- De afvoer-/droogpositie van de artikelen die in de wasbak kunnen worden gewassen, moet ervoor zorgen dat het water gemakkelijk kan weglopen.
- Droog vervolgens alle onderdelen af voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.

TABEL MET AANBEVELINGEN

• Hier vindt u onze aanbeveling over het tijdstip en de temperatuur voor het frituren van verschillende maaltijden.

• OPMERKING: Deze instellingen zijn slechts indicatief.
• Voedsel kan variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, dus we kunnen niet de beste instellingen voor specifieke voedingsmiddelen garanderen.

KOOKGIDS	Hoeveelheid voedsel (g) (min-max)	Tijd (min)	Temp. (°C)	Schud	Extra informatie
Aardappelen en frietjes					
Dunne bevroren frietjes	300-1200	9-16	200	Ja	
Dikke bevroren frieten	300-1200	11-20	200	Ja	
Huisgemaakte frietjes (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Huisgemaakte aardappelpartjes	300-1200	18-22	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Huisgemaakte aardappelpartjes	300-1200	12-18	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rosti	250	15-18	180	Ja	
Aardappelgratin	500	15-18	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Steak	100-500	8-12	180		
Varkenskoteletten	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Worstenbroodje	100-500	13-15	180		
Trommelstokken	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Lenterolletjes	100-400	8-10	200	Ja	
Ingevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		
Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-400	8-10	180		
gevulde groenten	100-400	10	160		
Bakken					

Taart	300	20-25	160		Gebruik een bakvorm/ ovenschaal
Quiche	400	20-22	180		Gebruik een bakvorm
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een bakvorm/ ovenschaal
Zoete snacks	400	20	160		

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De AIR FRYER werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Druk op de betreffende knop tot de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
Het voedsel dat met de AIR FRYER is gebakken, is nog niet gaar.	De hoeveelheid voedsel in de pot is te veel.	Doe kleinere hoeveelheden voedsel in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de temperatuurknoppen tot je de gewenste temperatuur hebt bereikt. Temperatuurstelling - raadpleeg de kookgids voor meer informatie.
Het eten wordt ongelijkmatig gebakken in de AIRFRYER.	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege de kooktijd worden geschud.	Voedsel dat op of tegenover elkaar ligt (bijvoorbeeld frietjes) moet halverwege de kooktijd worden geschud.
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de AIR FRYER komen.	Er is een verkeerde voedselsoort gebruikt.	Raadpleeg de kookinstructies van voedselproducenten.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er is voedsel met een hoog oliegehalte gebruikt. Er is olie aan het voer toegevoegd.	Gebruik geen voedselgroepen met een hoog oliegehalte en voeg geen extra olie toe die niet nodig is. Een heteluchtfriteuse maakt gebruik van technologie waarbij weinig of geen olie nodig is.
	De pot bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de pan. Zorg ervoor dat je de pot na elk gebruik goed schoonmaakt.
Kan de lade niet in het apparaat schuiven.	Pot overbelast.	Vul de pan niet boven de in de kookgids vermelde indicatie.

RO

Română (Translat din instrucțiunile originale)

FRIGIDER DE AER AF1450XD

DESCRIERE

- A. Panou de control digital
 - 1. Pictograma de pornire/oprire
 - 2. Pictograme de reglare a temperaturii
 - 3. Afișaj digital
 - 4. Pictograme de ajustare a timpului
 - 5. PROGRAME PRESTABILITE
 - 5.1 Programul Pizza
 - 5.2 Programul "Cartofi prăjiți
 - 5.3 Programul carne
 - 5.4 Programul pentru creveți
 - 5.5 Programul pentru pești
 - 5.6 Programul "Pui cu covrigi
 - 5.7 Programul de legumicultură
 - 5.8 Programul de deserturi
- B. Intrarea aerului
- C. Pot
- D. Mâner
- E. Tavă antiaderentă
- F. Leșire de aer
- G. Cablu de alimentare și fișă

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Utilizați aparatul numai dacă piesele sau accesoriile sunt montate corect.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul când este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul temporizator nu funcționează corect.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Pentru a păstra tratamentul antiaderent în stare bună, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite pe el.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- 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.
- 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.
- Produsul conține elemente electronice și elemente de încălzire. Nu-l introduceți în apă și nu-l spălați cu apă.
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer în timpul procesului de funcționare. Nu atingeți interiorul produsului. Evitați arsurile.
- Nu deteriorați, nu trageți sau răsușiți puternic cablul de alimentare, nu îl utilizați pentru a transporta sarcini grele și nu îl transformați pentru a evita șocurile electrice, incendiile și alte accidente. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.
- Așezați produsul la o distanță de aproximativ 30 cm de perete sau de mobilier pentru a evita deteriorarea acestuia.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

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

UTILIZAȚI

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Notă: manipulați vasul folosind mânerul acestuia. Nu atingeți vasul de prăjit când este fierbinte.
- Puneți ingredientele pe care doriți să le prăjiți în interiorul vasului (C).
- Introduceți vasul în interiorul friteuzei.
- Apăsăți butonul pornit/oprit (1) pentru a porni aparatul.

- Reglați temperatura și timpul cu ajutorul butoanelor corespunzătoare sau selectați unul dintre cele 8 moduri presetate, deoarece temperatura și timpul inițiale vor fi de 200°C și 18 minute.
- Apăsati din nou butonul pornit/oprit pentru a începe gătitul (1). Dacă îl lăsați în timp ce este selectat orice mod presetat, acesta se va opri în modul standby după 1 minut. Acest lucru este valabil și pentru pauza în mijlocul procesului de gătire.
- NOTĂ: Dacă produsul este pornit și scoateți vasul, acesta va fi oprit până când îl puneți la loc.
- NOTĂ: Rețineți că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătire.
- Notă: dacă doriți să scuturați ingredientele, scoateți vasul din aparat de mâner și scuturați-l după ce s-au atins 2/3 din timpul de gătire.
- Odată ce timpul de gătire ajunge la final, scoateți vasul în afara aparatului. Aparatul se va opri automat.
- Dacă mâncarea nu este gătită așa cum se dorește, porniți-l din nou pentru câteva minute.
- ATENȚIE: Oala și mâncarea vor fi foarte HOT.
- Așezați vasul pe o suprafață plană care să poată suporta temperaturi ridicate.

TIMP ȘI TEMPERATURĂ

- Puteți regla durata și temperatura cu ajutorul simbolurilor ▲ / ▼ (2, 4).

PROGRAME PRESTABILITE

- Acest aparat are 8 programe prestabilite.
- Pentru a selecta un program, apăsați oricare dintre butoanele de program (5.1-5.8).
- Dacă doriți, puteți, de asemenea, să modificați setările de temperatură și timp pentru programele presetate (2,4).
- După selectarea programului, apăsați pictograma pornit/oprit (1) pentru a începe încălzirea. Veți vedea că temporizatorul va începe să funcționeze.
- Pentru a modifica orice setări în timpul gătitului, mai întâi faceți o pauză apăsând pictograma pornit/oprit (1), modificați setarea dorită (2,4) și apoi reluați apăsând din nou pornit/oprit (1).
- NOTĂ: În timpul fazei de gătit, puteți apăsa pictograma pornit/oprit (1) pentru a opri aparatul. Cronometrul se va opri și el și va afișa timpul rămas. Apăsati din nou acest buton pentru a relua faza de gătire.
- Prăjitorul va emite un semnal sonor atunci când timpul de gătire s-a încheiat.
- Verificați dacă mâncarea este gătită.
- În caz contrar, trebuie doar să puneți recipientul înapoi în friteuză și să programați cronometrul pentru a mai găti câteva minute.

- Când gătitul este complet, scoateți vasul din aparat. Aparatul se va opri automat.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Se lasă să se răcească.
- Curățați aparatul așa cum este explicat în secțiunea "Curățare".

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță care protejează aparatul de supraîncălzire.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu se pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

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-l puneți niciodată sub apă curentă.
- 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.
- Niciuna dintre piese nu poate fi curățată în mașina de spălat vase.
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor lavabile în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABELUL DE RECOMANDĂRI

- Aici puteți găsi recomandările noastre privind timpul și temperatura de prăjire a diferitelor mâncăruri.
- NOTĂ: Aceste setări sunt doar orientative.
- Alimentele pot varia în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, astfel încât nu putem garanta cele mai bune setări pentru un anumit aliment.

GHID DE GĂTIT	Cantitatea de alimente (g) (min-max)	Timp (min)	Temp. (°C)	Shake	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți subțiri congelați	300-1200	9-16	200	Da	
Cartofi prăjiți groși congelați	300-1200	11-20	200	Da	
Cartofi prăjiți de casă (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi de casă	300-1200	18-22	180	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi de casă	300-1200	12-18	180	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Rosti	250	15-18	180	Da	
Cartofi gratinați	500	15-18	200	Da	
Carne și păsări de curte					
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlete de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Ruladă de cârnați	100-500	13-15	180		
Bețșoare de tobă	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Da	
Nuggets de pui congelate	100-500	6-10	200	Da	
Batoane de pește congelate	100-400	6-10	200		
Snacks-uri congelate cu brânză pane și pesmet	100-400	8-10	180		
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					
Tort	300	20-25	160		Folosiți o formă de copt/ un vas de cuptor
Quiche	400	20-22	180		Folosiți forma de copt
Brioșe	300	15-18	200		Folosiți o formă de copt/ un vas de cuptor
Gustări dulci	400	20	160		

DEPANARE

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Răcitorul de aer nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Apăsați butonul corespunzător timpului de gătire dorit pentru a porni aparatul.
Alimentele prăjite cu AIR FRYER nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din oală este prea mare.	Puneți loturi mai mici de mâncare în oală. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Apăsați butoanele de temperatură până când ajungeți la temperatura dorită. Setarea temperaturii - consultați ghidul de gătit pentru referință.
Alimentele sunt prăjite neuniform în AIR FRYER.	Anumite tipuri de alimente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Alimentele care se așează unele peste altele sau una peste alta (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie scuturate la jumătatea timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din AIR FRYER.	Tipul de aliment utilizat este incorect.	Consultați instrucțiunile de gătit ale producătorilor de alimente.
Din aparat iese fum alb.	Au fost utilizate alimente cu un conținut ridicat de ulei. S-a adăugat ulei în alimente.	Nu folosiți grupe de alimente cu un conținut ridicat de ulei și nu adăugați ulei suplimentar care nu este necesar. O friteuză cu aer utilizează o tehnologie în care este nevoie de puțin sau deloc ulei.
	Oala conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în oală. Asigurați-vă că curățați corect vasul după fiecare utilizare.
Nu se poate glisa tava în aparat.	Oală supraîncărcată.	Nu umpleți vasul peste indicația menționată în ghidul de gătit.

PL

Polski (Przetłumaczone z oryginalnej instrukcji)

FRYTOWNICA AF1450XD

OPIS

- A. Cyfrowy panel sterowania
 1. Ikona włączania/wyłączania zasilania
 2. Ikony regulacji temperatury
 3. Wyświetlacz cyfrowy
 4. Ikony regulacji czasu
 5. Wstępnie ustawione programy
 - 5.1 Program "Pizza
 - 5.2 Program "Frytki
 - 5.3 Program mięsny
 - 5.4 Program dotyczący krewetek
 - 5.5 Program rybny
 - 5.6 Program "Poduzia kurczaka
 - 5.7 Program "Warzywa
 - 5.8 Program deserowy
- B. Wlot powietrza
- C. Garnek
- D. Uchwyt
- E. Taca nieprzywierająca
- F. Wylot powietrza
- G. Kabel zasilający i wtyczka

Jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również zakupić oddzielnie w Serwisie Pomocy Technicznej.

ZASTOSOWANIE I PIELEGNACJA

- Przed każdym użyciem należy w pełni rozwinąć kabel zasilający urządzenia.
- Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy części lub akcesoria są prawidłowo zamontowane.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Wymień je natychmiast.
- Nie należy używać maszyny, gdy jest pusta.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli przełącznik czasowy nie działa prawidłowo.
- Nie należy przenosić urządzenia w trakcie użytkowania.
- Aby utrzymać powłokę nieprzywierającą w dobrym stanie, nie należy używać na niej metalowych lub spiczastych przyborów.
- Nie należy wymuszać na urządzeniu jego zdolności do pracy.

- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane i przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub braku doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, gdy jest ono jeszcze gorące.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia podłączonego i bez nadzoru, jeśli nie jest używane. Dzięki temu oszczędza się energię i przedłuża żywotność urządzenia.
- Używaj tylko przyborów odpowiednich do utrzymywania wysokich temperatur.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli znajdują Państwo zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania dla kilku posiłków.
- Produkt zawiera elementy elektroniczne i elementy grzejne. Nie należy wkładać go do wody ani myć wodą.
- Nie przykrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy. Nie należy dotykać wnętrza produktu. Unikaj oparzeń.
- Nie należy uszkadzać, silnie ciągnąć lub skręcać przewodu zasilającego, używać go do przenoszenia dużych ciężarów lub przekształcać go, aby uniknąć porażenia prądem, pożaru i innych wypadków. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Umieść produkt w odległości około 30 cm od ściany lub mebli, aby uniknąć ich uszkodzenia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZED UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- Upewnij się, że całe opakowanie produktu zostało usunięte.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy oczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością, w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".
- Przez wylot będzie wypływało powietrze o wysokiej temperaturze podczas procesu pracy produktu.

UŻYCIE

- Przed podłączeniem kabla należy go całkowicie rozwinąć.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Uwaga: manipuluj garnkiem za pomocą jego uchwytu. Nie dotykaj garnka, gdy jest gorący.

- Do środka garnka (C) wóź składniki, które chcesz usmażyć.
- Wprowadzić gamek do wnętrza frytkownicy.
- Naciśnij przycisk on/off (1), aby włączyć urządzenie.
- Ustaw temperaturę i czas za pomocą przycisków lub wybierz jeden z 8 zaprogramowanych trybów, ponieważ początkowa temperatura i czas będą wynosić 200°C i 18 minut.
- Naciśnij ponownie przycisk on/off, aby rozpocząć gotowanie (1). Jeśli pozostawisz go, gdy wybrany jest dowolny tryb zaprogramowany, po 1 minucie wyłączy się w tryb czuwania. Dotyczy to również wstrzymania w środku procesu gotowania.
- Uwaga: Jeśli produkt jest włączony i ściągniesz gamek, będzie wyłączony, dopóki nie włożysz go z powrotem.
- Uwaga: Należy pamiętać, że jeśli urządzenie jest chłodne, należy dodać 3 minuty do czasu gotowania.
- Uwaga: jeśli chcesz wstrząsnąć składnikami, wyciągnij gamek z urządzenia za uchwyt i wstrząśnij nim po osiągnięciu 2/3 czasu gotowania.
- Gdy czas gotowania osiągnie swój kres, wyciągnij gamek na zewnątrz urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Jeśli potrawa nie jest ugotowana w pożądanym sposób, włącz ją ponownie na kilka minut.
- UWAGA: Gamek i jedzenie będą bardzo HOT.
- Umieść gamek na gładkiej powierzchni zdolnej do utrzymania wysokiej temperatury.

CZAS I TEMPERATURA

- Czas trwania i temperaturę można regulować za pomocą symboli ▲ /▼ (2, 4).

WSTĘPNIE USTAWIONE PROGRAMY

- To urządzenie ma 8 wstępnie ustawionych programów.
- Aby wybrać program, naciśnij dowolny przycisk programu (5.1-5.8).
- Jeśli chcesz, możesz również zmienić ustawienia temperatury i czasu dla programów wstępnie ustawionych (2,4).
- Po wybraniu programu należy nacisnąć ikonę on/off (1), aby rozpocząć ogrzewanie. Zobaczysz, że timer zacznie działać.
- Aby zmienić jakiegokolwiek ustawienia podczas gotowania, należy najpierw wstrzymać pracę, naciskając ikonę on/off (1), zmodyfikować żądane ustawienie (2,4), a następnie wznowić pracę, naciskając ponownie on/off (1).
- UWAGA: Podczas fazy gotowania można nacisnąć ikonę on/off (1), aby zatrzymać urządzenie. Timer również zatrzyma się i wyświetli pozostały czas. Naciśnij ten przycisk ponownie, aby wznowić fazę gotowania.

- Frytownica wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu czasu gotowania.
- Sprawdź, czy jedzenie jest ugotowane.
- Jeśli nie jest, wystarczy włożyć pojemnik z powrotem do frytkownicy i zaprogramować timer, aby gotować jeszcze przez kilka minut.
- Po zakończeniu gotowania należy zdjąć gamek z urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Pozostawić do ostygnięcia.
- Wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".

BEZPIECZNY OCHRANIACZ TERMICZNY

- Urządzenie posiada zabezpieczenie, które chroni urządzenie przed przegraniem.
- Jeśli urządzenie samo się wyłączy i nie włączy się ponownie, należy odłączyć je od sieci elektrycznej i odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeśli maszyna nie uruchomi się ponownie, należy zwrócić się do autoryzowanej pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do ostygnięcia.
- Wyczyścić sprzęt wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze, ani produktów ściernych.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.
- Wskazane jest regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji i nieublaganie wpłynąć na długość okresu użytkowania urządzenia, a także może stać się niebezpieczne w użytkowaniu.
- Żadna z części nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pozycja do odsączania/suszenia artykułów nadających się do mycia w zlewie musi umożliwiać łatwy odpływ wody.
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

TABELA ZALECEŃ

• Tutaj znajdziesz nasze zalecenia dotyczące czasu i temperatury smażenia różnych potraw.

• UWAGA: Ustawienia te są jedynie orientacyjne.

• Żywność może różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, dlatego nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla żadnej konkretnej żywności.

PORADNIK KULINARNY	Ilość pokarmu (g) (min-max)	Czas (min)	Temp. (°C)	Shake	Informacje dodatkowe
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-1200	9-16	200	Tak	
Grube mrożone frytki	300-1200	11-20	200	Tak	
Frytki domowe (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	300-1200	18-22	180	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-1200	12-18	180	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Rosti	250	15-18	180	Tak	
Potato gratin	500	15-18	200	Tak	
Mięso i drób					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Bulka z kielbasą	100-500	13-15	180		
Paleczki perkusyjne	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Tak	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Mrożone przekąski z serem w bułce tartej	100-400	8-10	180		
Warzywa faszerowane	100-400	10	160		
Pieczenie					

Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia/ naczynia do piekarnika
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do pieczenia
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia/ naczynia do piekarnika
Słodkie przekąski	400	20	160		

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie działa AIR FRYER.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Nacisnąć przycisk zgodnie z wymaganym czasem gotowania, aby włączyć urządzenie.
Potrawy smażone w AIR FRYER nie są gotowe.	Ilość jedzenia w garnku jest zbyt duża.	Do garnka wkładaj mniejsze partie jedzenia. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Naciskaj przyciski temperatury, aż osiągniesz pożądaną temperaturę. Ustawienie temperatury - patrz przewodnik gotowania w celu odniesienia.
W AIR FRYER potrawy są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje żywności wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania.	Żywność, która leży na sobie lub w poprzek (np. frytki) wymaga wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjściu z AIR FRYER.	Użyto niewłaściwego rodzaju żywności.	Należy zapoznać się z instrukcjami gotowania producentów żywności.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Stosowano żywność o dużej zawartości oleju. Do jedzenia został dodany olej.	Nie należy stosować grup pokarmowych o wysokiej zawartości oleju lub dodawać dodatkowego oleju, który nie jest wymagany. Frytownica powietrzna wykorzystuje technologię, w której wymagana jest mała ilość oleju lub jego brak.
	Garnek zawiera jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku. Upewnij się, że prawidłowo wyczyścisz garnek po każdym użyciu.
Nie można wsunąć tacy do urządzenia.	Garnek przeładowany.	Nie należy napełniać garnka powyżej wskazania podanego w instrukcji gotowania.

BG

български (Превод на извършените инструкции)

ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК AF1450XD

ОПИСАНИЕ

- A. Цифров контролен панел
1. Икона за включване/изключване на захранването
 2. Икони за регулиране на температурата
 3. Цифров дисплей
 4. Икони за настройка на времето
 5. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ
 - 5.1 Програма "Плещица"
 - 5.2 Програма за пържени картофи
 - 5.3 Месна програма
 - 5.4 Програма за скариди
 - 5.5 Рибна програма
 - 5.6 Програма за пилешки бутчета
 - 5.7 Програма за зеленчуци
 - 5.8 Програма за десерти
- B. Вход за въздух
- C. Пот
- D. Дръжка
- E. Незалепваща тава
- F. Изход за въздух
- G. Захранващ кабел и щепсел

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.
- Използвайте устройството само ако частите или аксесоарите са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Незабавно ги сменете.
- Не използвайте машината, когато е празна.
- Не използвайте уреда, ако превключвателят на таймера не работи правилно.
- Не премествайте уреда, докато се използва.
- За да запазите незалепващото покритие в добро състояние, не използвайте метални или заострени прибори върху него.

- Не насилвайте работния капацитет на уреда.
- 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.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Това спестява енергия и удължава живота на уреда.
- Използвайте само съдове, подходящи за работа при високи температури.
- В приложената таблица можете да намерите препоръка за температурата и времето за готвене за няколко ястия.
- Продуктът съдържа електронни елементи и нагревателни елементи. Не го поставяйте във вода и не го мийте с вода.
- Не покривайте входа и изхода за въздух по време на работа. Не докосвайте вътрешността на продукта. Избягвайте опарване.
- Не повреждайте, не издърпвайте и не усуквайте силно захранващия кабел, не го използвайте за пренасяне на тежки товари и не го трансформирайте, за да избегнете токов удар, пожар и други инциденти. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Поставете продукта на около 30 см от стената или мебелите, за да не го повредите.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ УПОТРЕБА

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

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Развийте кабела напълно, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.

- Забележка: манипулирайте тенджерата с помощта на дръжката II. Не докосвайте съда за пържене, когато е горещ.
- Поставете съставките, които искате да запържите, в съда (E).
- Вкарайте съда във фритюрника.
- Натиснете бутона ON/OFF (1) за 3 секунди, за да включите уреда.
- Регулирайте температурата и времето с бутоните или изберете един от 8-те предварително зададени режима, като първоначалната температура и време ще бъдат 200°C и 18 минути.
- Натиснете отново бутона за включване/изключване, за да започнете готвенето (1). Ако го оставите, докато е избран някой от предварително зададените режими, той ще се изключи в режим на готовност след 1 минута. Това се отнася и за спирането по средата на процеса на готвене.
- Забележка: Ако продуктът е включен и извадите съда, той ще бъде изключен, докато не го поставите отново.
- Забележка: Имайте предвид, че ако уредът е хладен, трябва да добавите 3 минути към времето за готвене.
- Забележка: ако искате да разклатите съставките, издържайте съда от уреда за дръжката и го разклатете след достигане на 2/3 от времето за готвене.
- След като времето за готвене изтече, извадете съда извън уреда. Уредът ще се изключи автоматично.
- Ако храната не е сготвена според желанието, включете я отново за няколко минути.
- **ВНИМАНИЕ:** Гърнето и храната ще бъдат много ГОРЕЩИ.
- Поставете тенджерата върху гладка повърхност, която може да поддържа високи температури.

ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

- Можете да регулирате продължителността и температурата с помощта на символите ▲ / ▼ (2, 4).

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

- Този уред има 8 предварително зададени програми.
- За да изберете програма, натиснете някой от бутоните за програми (5.1-5.8).
- Ако желаете, можете също така да промените настройките на температурата и времето за предварително зададените програми (2,4).
- След като изберете програмата, натиснете иконата за включване/изключване (1), за да стартирате отоплението. Ще видите, че таймерът ще започне да работи.

- За да промените някой от настройките по време на готвене, първо спрете на пауза с натискане на иконата за включване/изключване (1), променете желаната настройка (2,4) и след това продължете с повторно натискане на иконата за включване/изключване (1).
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на фазата на готвене можете да натиснете иконата за включване/изключване (1), за да спрете уреда. Таймерът също ще спре и ще покаже оставащото време. Натиснете отново този бутон, за да възобновите фазата на готвене.
- Фритюрникът ще издаде звуков сигнал, когато времето за готвене приключи.
- Проверете дали храната е сготвена.
- Ако не е, трябва само да върнете контейнера обратно във фритюрника и да програмирате таймера да готви още няколко минути.
- Когато готвенето приключи, извадете съда от уреда. Уредът ще се изключи автоматично.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Оставете го да изстине.
- Почистете уреда, както е обяснено в раздел "Почистване".

ЗАЩИТЕН ТЕРМОЗАЩИТЕН ЕЛЕМЕНТ

- Уредът е снабден с предпазно устройство, което го предпазва от прегряване.
- Ако уредът се самоизключи и не се включи отново, изключете го от електрическата мрежа и изчакайте около 15 минути, преди да го включите отново. Ако машината не се стартира отново, потърсете оторизирана техническа помощ.

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.
- Нито една от частите не е подходяща за почистване в съдомиялна машина.
- Мястото за оттичане/сушене на изделията, които могат да се мият в мивката, трябва да позволява лесно оттичане на водата.
- След това подсушете всички части преди съглобяването и съхранението им.

ТАБЛИЦА ЗА ПРЕПОРЪКИ

- Тук можете да намерите нашите препоръки за времето и температурата за пържене на различни ястия.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Тези настройки са само ориентировъчни.
- Хранителните продукти могат да се различават по произход, размер, форма и марка, така че не можем да гарантираме най-добрите настройки за всеки конкретен хранителен продукт.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ	Количество храна (g) (min-max)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи					
Тънки замразени пържени картофи	300-1200	9-16	200	Да	
Дебели замразени пържени картофи	300-1200	11-20	200	Да	
Домашно приготвени пържени картофи (5×8 мм)	300-1200	16-10	200	Да	Добавете 1/2 с.л. масло
Домашно приготвени картофени клинове	300-1200	18-22	180	Да	Добавете 1/2 с.л. масло
Домашно приготвени картофени клинове	300-1200	12-18	180	Да	Добавете 1/2 с.л. масло
Rosti	250	15-18	180	Да	
Картофен гратен	500	15-18	200	Да	
Месо и домашни птици					
Пържола	100-500	8-12	180		
Свински котлети	100-500	10-14	180		
Хамбургер	100-500	7-14	180		
Колбасно руло	100-500	13-15	180		
Палки за барабани	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ	Количество храна (g) (min-max)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Закуски					
Пролетни рулца	100-400	8-10	200	Да	
Замразени пилешки хапки	100-500	6-10	200	Да	
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200		
Замразени закуски със сирене в галета	100-400	8-10	180		
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160		
Печене					
Торта	300	20-25	160		Използване на форма за печене/съд за печене
Киш	400	20-22	180		Използвайте форма за печене
Мъфини	300	15-18	200		Използване на форма за печене/съд за печене
Сладки закуски	400	20	160		

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Въздушната фритюрница не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт.
	Не сте настроили таймера.	Натиснете бутона до необходимото време за готвене, за да включите уреда.
Храните, които се пържат във фритюрника, не са готови.	Количеството храна в съда е твърде голямо.	Сложете по-малки порции храна в тенджерата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Натискайте бутоните за температура, докато достигнете желаната температура. Настройка на температурата - вижте ръководството за готвене за справка.
Храната се пържи неравномерно във фритюрника.	Някои видове храни трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.	Храната, която лежи една върху друга или една върху друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклати по средата на времето за готвене.
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използван е неправилен тип храна.	Вижте инструкциите за готвене на производителите на храни.
От уреда излиза бял дим.	Използват се храни с високо съдържание на масло. Към храната е добавено масло.	Не използвайте групи храни с високо съдържание на масло или не добавяйте допълнително масло, което не е необходимо. Фритюрникът използва технология, при която се изисква малко или никакво масло.
	В съда все още има остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагриването на мазнината в съда. Уверете се, че почиствате правилно съда след всяка употреба.
Не можете да плъзнете тавата в уреда.	Гърнето е претоварено.	Не плънете тенджерата над указанията, посочени в ръководството за готвене.

EL

ΕΛΛΗΝΙΚΑ (Μετάφραση από τις πρωτότυπες οδηγίες)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ AF1450XD

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
1. Εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
 2. Εικονίδια ρύθμισης θερμοκρασίας
 3. Ψηφιακή οθόνη
 4. Εικονίδια ρύθμισης ώρας
 5. ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ
 - 5.1 Πρόγραμμα πίτσας
 - 5.2 Πρόγραμμα τηγανητών πατατών
 - 5.3 Πρόγραμμα κρέατος
 - 5.4 Πρόγραμμα γαρίδας
 - 5.5 Πρόγραμμα ψαριών
 - 5.6 Πρόγραμμα τυμπάνων κοτόπουλου
 - 5.7 Πρόγραμμα λαχανικών
 - 5.8 Πρόγραμμα επιδορτίων
- B Είσοδος αέρα
- C Κατσαρόλα
- D Λαβή
- E Αντικολλητικός δίσκος
- F Έξοδος αέρα
- G Καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα αξεσουάρ που περιγράφονται παραπάνω, μπορούν επίσης να αγοραστούν ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Επεκτείνετε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο εάν τα εξαρτήματα ή τα εξαρτήματα είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε το μηχανήμα όταν είναι άδειο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης χρονοδιακόπτη δεν λειτουργεί σωστά.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Για να διατηρήσετε την αντικολλητική θεραπεία σε καλή κατάσταση, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή μυτερά σκεύη πάνω της.

- Μην πιέζετε τη χωρητικότητα εργασίας της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν αναλάβετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αποθηκεύστε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή / και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη ψυχική ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επίβλεψη εάν δεν χρησιμοποιείται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για την υποστήριξη υψηλών θερμοκρασιών.
- Ως αναφορά, στον συννημένο πίνακα θα βρείτε μια σύσταση σχετικά με τη θερμοκρασία μαγειρέματος και το χρόνο για πολλά γεύματα.
- Το προϊόν περιέχει ηλεκτρονικά στοιχεία και θερμομιακά στοιχεία. Μην το βάζετε σε νερό και μην το πλένετε με νερό.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας λειτουργίας. Μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος. Αποφύγετε το ζεμάτισμα.
- Μην καταστρέψετε ζημιές, τραβήξτε ή περιστρέψτε έντονα το καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε το για να μεταφέρετε βαριά φορτία ή να το μετατρέψετε, για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά και άλλα ατυχήματα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή παρόμοια ειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Τοποθετήστε το προϊόν περίπου 30 cm μακριά από τον τοίχο ή τα έπιπλα για να αποφύγετε την καταστροφή του.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί ολόκληρη η συσκευασία του προϊόντος.
- 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» .
- Ο αέρας υψηλής θερμοκρασίας θα ρέει έξω από την έξοδο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εργασίας του προϊόντος.

ΧΡΗΣΗ

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο πριν το συνδέσετε.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Σημείωση: χειριστείτε το δοχείο χρησιμοποιώντας τη λαβή του. Μην αγγίζετε το ηγνάν όταν είναι καυτό.
- Βάζουμε μέσα στην κατσαρόλα τα υλικά που θέλουμε να ηγνάνισουμε (Γ).
- Τοποθετήστε την κατσαρόλα μέσα στη φριτέζα.
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF (1) για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρόνο χρησιμοποιώντας τα ανάλογα κουμπιά ή επιλέξτε μία από τις 8 προκαθορισμένες λειτουργίες, καθώς η αρχική θερμοκρασία και ο χρόνος θα είναι 200°C και 18 λεπτά.
- Πατήστε ξανά το κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα (1). Εάν το αφήσετε ενώ είναι επιλεγμένη οποιαδήποτε προκαθορισμένη λειτουργία, θα απενεργοποιηθεί σε κατάσταση αναμονής μετά από 1 λεπτό. Αυτό ισχύει και για την παύση στη μέση της διαδικασίας μαγείρεματος.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το προϊόν είναι ενεργοποιημένο και τραβήξετε το δοχείο, θα είναι σβηστό μέχρι να το βάλετε ξανά μέσα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι εάν η συσκευή είναι δροσερή, θα πρέπει να προσθέσετε 3 λεπτά στο χρόνο μαγείρεματος.
- Σημείωση: αν θέλετε να ανακινήσετε τα υλικά, τραβήξτε την κατσαρόλα έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε την αφού φτάσουν τα 2/3 του χρόνου μαγείρεματος.
- Μόλις ο χρόνος μαγείρεματος φτάσει στο τέλος του, τραβήξτε έξω την κατσαρόλα έξω από τη συσκευή. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Εάν το φαγητό δεν μαγειρευτεί όπως επιθυμείτε, ενεργοποιήστε το ξανά για μερικά λεπτά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η κατσαρόλα και το φαγητό θα είναι πολύ ζεστά.
- Τοποθετήστε την κατσαρόλα πάνω από μια απλή επιφάνεια ικανή να υποστηρίξει υψηλές θερμοκρασίες.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα σύμβολα ▲ /▼ (2, 4).

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει 8 προκαθορισμένα προγράμματα.
- Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε οποιοδήποτε από τα κουμπιά του προγράμματος (5.1-5.8).

- Εάν θέλετε, μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ώρας για τα προκαθορισμένα προγράμματα (2,4).
- Μόλις επιλεγεί το πρόγραμμα, πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (1) για να ξεκινήσετε τη θέρμανση. Θα δείτε ότι ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να εκτελείται.
- Για να αλλάξετε οποιαδήποτε ρύθμιση κατά τη διάρκεια του μαγείρεματος, κάντε πρώτα παύση πατώντας το εικονίδιο on/off (1), τροποποιήστε την επιθυμητή ρύθμιση (2,4) και στη συνέχεια συνεχίστε πατώντας ξανά on/off (1).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγείρεματος, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης (1) για να σταματήσετε τη συσκευή. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης και θα εμφανίσει 0, τι χρόνος απομένει. Πατήστε ξανά αυτό το κουμπί για να συνεχίσετε τη φάση μαγείρεματος.
- Η φριτέζα θα ηγνάνει όταν τελειώσει ο χρόνος μαγείρεματος.
- Ελέγξτε για να δείτε ότι το φαγητό είναι μαγειρεμένο.
- Εάν δεν είναι, πρέπει μόνο να τοποθετήσετε το δοχείο πίσω στη φριτέζα και να προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη να μαγειρεύει για λίγα ακόμη λεπτά.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρέστε την κατσαρόλα από τη συσκευή. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΜΟΛΙΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε το να κρυώσει.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως εξηγείται στην ενότητα «Καθάρισμα».

ΘΕΡΜΙΚΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή διαθέτει συσκευή ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.
- Εάν η συσκευή απενεργοποιηθεί και δεν ενεργοποιηθεί ξανά, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και περιμένετε περίπου 15 λεπτά πριν επανασυνδεθείτε. Εάν το μηχάνημα δεν τεθεί ξανά σε λειτουργία, ζητήστε εξουσιοδοτημένη τεχνική βοήθεια.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν αναλάβετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με μερικές σταγόνες υγρού πλύσης 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 ή την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε τυχόν τρόφιμα που παραμένουν.
- Εάν η συσκευή δεν είναι 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 στη χρήση.
- Κανένα από τα μέρη δεν είναι κατάλληλο για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέψει την εύκολη αποστράγγιση του νερού.
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΩΝ

- Εδώ μπορείτε να βρείτε τη σύστασή μας σχετικά με την ώρα και τη θερμοκρασία για το τηγάνισμα διαφορετικών γευμάτων.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές.
- Τα τρόφιμα ενδέχεται να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και το εμπορικό σήμα, επομένως δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις καλύτερες ρυθμίσεις για οποιοδήποτε συγκεκριμένο τρόφιμο.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	Ποσότητα τροφής (g) (ελάχιστο-μέγιστο)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Σείω	Πρόσθετες πληροφορίες
Πατάτες & πατάτες					
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-1200	9-16	200	Ναι	
Παχιές κατεψυγμένες πατάτες	300-1200	11-20	200	Ναι	
Σπιτικές πατάτες τηγανιτές	300-1200	16-10	200	Ναι	Προσθέτουμε 1/2 κ.σ. λάδι
Σπιτικές σφηνές πατάτας	300-1200	18-22	180	Ναι	Προσθέτουμε 1/2 κ.σ. λάδι
Σπιτικοί κύβοι πατάτας	300-1200	12-18	180	Ναι	Προσθέτουμε 1/2 κ.σ. λάδι
Ρόστι	250	15-18	180	Ναι	
Γκράτιν πατάτας	500	15-18	200	Ναι	
Κρέας & Πουλερικά					
Μπριζόλα	100-500	8-12	180		
Χοιρινές μπριζόλες	100-500	10-14	180		
Χάμπουργκερ	100-500	7-14	180		
Ρολό λουκάνικου	100-500	13-15	180		
Κνήμες	100-500	18-22	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	Ποσότητα τροφής (g) (ελάχιστο-μέγιστο)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Σείω	Πρόσθετες πληροφορίες
Σνακς					
Ελατήρια	100-400	8-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένα nuggets κοτόπουλου	100-500	6-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένα δάχτυλα ψαριών	100-400	6-10	200		
Κατεψυγμένα σνακ τυριού με ψίχουλα	100-400	8-10	180		
Γεμιστά λαχανικά	100-400	10	160		
Ψήσιμο					
Κέικ	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε ταψί / ταψί φούρνου
Κις	400	20-22	180		Χρησιμοποιήστε ταψί
Μάφινς	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε ταψί / ταψί φούρνου
Γλυκά σνακ	400	20	160		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτζέζα air δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Τοποθετήστε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο.	Πατήστε το κουμπί ανάλογα με τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα τρόφιμα που τηγανίζονται με το AIR FRYER δεν γίνονται.	Η ποσότητα του φαγητού στο δοχείο είναι πάρα πολύ.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες τροφίμων στην κατσαρόλα. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πιέστε τα κουμπιά θερμοκρασίας μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ρύθμιση θερμοκρασίας - ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος για αναφορά.
Το φαγητό τηγανίζεται άνιασ στο AIR FRYER.	Ορισμένοι τύποι τροφίμων πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Τα τρόφιμα που βρίσκονται πάνω ή απέναντι από το άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από το AIR FRYER.	Χρησιμοποιήθηκε λανθασμένος τύπος τροφίμου.	Ανατρέξτε στις οδηγίες μαγειρέματος των κατασκευαστών τροφίμων.
Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Έχουν χρησιμοποιηθεί τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι. Στο φαγητό έχει προστεθεί λάδι.	Μην χρησιμοποιείτε ομάδες τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι και μην προσθέτετε επιπλέον λάδι που δεν απαιτείται. Μια φριτζέζα χρησιμοποιεί τεχνολογία όπου απαιτείται χαμηλό ή καθόλου λάδι.
	Η γλάστρα περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση λίπους στο δοχείο. Φροντίζουμε να καθαρίζετε σωστά την κατσαρόλα μετά από κάθε χρήση.
Δεν μπορεί να σύρει το δίσκο μέσα στη συσκευή.	Το δοχείο υπερφορτώθηκε.	Μην γεμίζετε την κατσαρόλα πάνω από την ένδειξη που αναφέρεται στον οδηγό μαγειρέματος.

RU

Русский (Перевод оригинальной инструкции)

ВОЗДУШНАЯ ФРИТЮРНИЦА AF1450XD

ОПИСАНИЕ

- A. Цифровая панель управления
 - 1. Значок включения/выключения питания
 - 2. Значки регулировки температуры
 - 3. Цифровой дисплей
 - 4. Значки корректировки времени
 - 5. ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ
 - 5.1 Программа пиццы
 - 5.2 Картофель фри
 - 5.3 Мясная программа
 - 5.4 Программа креветок
 - 5.5 Рыбная программа
 - 5.6 Программа куриных голеней
 - 5.7 Овощная программа
 - 5.8 Десертная программа
- B. Воздухозаборник
- C. Горшок
- D. Ручка
- E. Антипригарный лоток
- F. Отверстие для выпуска воздуха
- G. Кабель питания и штекер

Если модель вашего прибора не имеет аксессуаров, описанных выше, их также можно приобрести отдельно в Службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Полностью расширьте кабель питания прибора перед каждым использованием.
- Используйте устройство только в том случае, если детали или аксессуары правильно установлены.
- Не используйте прибор, если аксессуары, прикрепленные к нему, неисправны. Замените их немедленно.
- Не используйте устройство в пустом состоянии.
- Не используйте устройство, если переключатель таймера не работает должным образом.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Чтобы сохранить антипригарную обработку в хорошем состоянии, не используйте на ней металлическую или заостренную посуду.
- Не форсируйте работоспособность устройства.

- Отключите прибор от электросети, когда он не используется, и перед выполнением каких-либо задач по очистке.
- Храните это устройство в недоступном для детей и/или лиц с физическим, сенсорным или пониженным умственным состоянием или отсутствием опыта и знаний.
- Не храните и не транспортируйте прибор, если он еще горячий.
- Никогда не оставляйте устройство подключенным и без присмотра, если оно не используется. Это экономит энергию и продлевает срок службы прибора.
- Используйте только посуду, подходящую для поддержания высоких температур.
- В качестве справки, в прилагаемой таблице вы найдете рекомендацию по температуре приготовления и времени для нескольких приемов пищи.
- Изделие содержит электронные элементы и нагревательные элементы. Не кладите его в воду и не мойте водой.
- Не закрывайте вход и выход воздуха во время рабочего процесса. Не прикасайтесь к внутренней части изделия. Избегайте ошпаривания.
- Не повреждайте, не тяните и не крутите шнур питания, не используйте его для переноски тяжелых грузов или не преобразуйте его, чтобы избежать поражения электрическим током, пожара и других несчастных случаев. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или лицами аналогичной квалификации, чтобы избежать опасности.
- Поместите изделие на расстояние около 30 см от стены или мебели, чтобы не повредить его.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет "Советы и предупреждения по технике безопасности".
- Убедитесь, что упаковка изделия полностью удалена.
- Перед первым использованием изделия очистите части, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами, как описано в разделе «Очистка».
- Высокотемпературный воздух будет вытекать через выходное отверстие во время процесса работы продукта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Полностью разверните кабель, прежде чем подключить его.

- Подключите прибор к электросети.
- Примечание: манипулируйте горшком с помощью его ручки. Не прикасайтесь к горшку, когда он горячий.
- Положите ингредиенты, которые вы хотите обжарить, в кастрюлю (С).
- Введите кастрюлю внутрь фритюрницы.
- Нажмите кнопку включения/выключения (1), чтобы включить прибор.
- Отрегулируйте температуру и время с помощью соответствующих кнопок или выберите один из 8 предустановленных режимов, так как начальная температура и время будут составлять 200°C и 18 минут.
- Нажмите кнопку включения/выключения еще раз, чтобы начать приготовление пищи (1). Если вы оставите его, когда выбран любой предустановленный режим, он переключится в режим ожидания через 1 минуту. Это также относится к паузе в середине процесса приготовления.
- Заметка: Если продукт включен, и вы вытаскиваете кастрюлю, она будет выключена, пока вы не положите ее обратно.
- Заметка: Имейте в виду, что если прибор прохладный, вы должны добавить 3 минуты к времени приготовления.
- Примечание: если вы хотите встряхнуть ингредиенты, вытащите кастрюлю из прибора за ручку и встряхните ее после того, как будет достигнуто 2/3 времени приготовления.
- Как только время приготовления достигнет своего конца, вытащите кастрюлю за пределы прибора. Прибор выключится автоматически.
- Если пища приготовлена не так, как хотелось бы, включите ее снова на пару минут.
- **ОСТОРОЖНОСТЬ:** Горшок и еда будут очень **ГОРЯЧИМИ**.
- Поместите горшок на гладкую поверхность, способную поддерживать высокие температуры.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

- Вы можете настроить продолжительность и температуру с помощью символов ▲ /▼ (2, 4).

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

- Это устройство имеет 8 предустановленных программ.
- Чтобы выбрать программу, нажмите любую из кнопок программы (5.1-5.8).
- При желании вы также можете изменить настройки температуры и времени для предустановленных программ (2,4).

- После того, как программа выбрана, нажмите значок включения/выключения (1), чтобы начать нагрев. Вы увидите, что таймер начнет работать.
- Чтобы изменить какие-либо настройки во время приготовления пищи, сначала сделайте паузу, нажав значок включения/выключения (1), измените желаемую настройку (2,4), а затем возобновите, снова нажав кнопку включения/выключения (1).
- **ЗАМЕТКА:** На этапе приготовления можно нажать значок включения/выключения (1), чтобы остановить прибор. Таймер также будет останавливаться и отображать любое оставшееся время. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить этап приготовления.
- Фритюрница будет подавать звуковой сигнал, когда время приготовления закончится.
- Проверьте, приготовлена ли еда.
- Если это не так, вам нужно только положить контейнер обратно во фритюрницу и запрограммировать таймер на приготовление еще несколько минут.
- Когда приготовление пищи будет завершено, выньте кастрюлю из прибора. Прибор выключится автоматически.

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО

- Отключите прибор от сети.
- Дайте остыть.
- Очистите прибор, как описано в разделе «Очистка» .

БЕЗОПАСНЫЙ ТЕПЛОВЫЙ ПРОТЕКТОР

- Прибор имеет предохранительное устройство, которое защищает прибор от перегрева.
- Если прибор выключается и не включается снова, отключите его от электросети и подождите примерно 15 минут, прежде чем снова подключиться. Если машина не запускается снова, обратитесь за авторизованной технической помощью.

ЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем выполнять какие-либо задачи по очистке.
- Очистите оборудование влажной тряпкой с несколькими каплями моющей жидкости, а затем высушите его.
- Не используйте растворители или продукты с кислотным или щелочным pH, такие как отбеливатель или абразивные продукты, для очистки прибора.

- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не помещайте его под проточную воду.
- Желательно регулярно чистить прибор и удалять любую оставшуюся пищу.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии чистоты, его поверхность может ухудшиться и неумолимо влиять на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасной в использовании.
- Ни одна из деталей не подходит для очистки в посудомоечной машине.
- Положение слива/сушки предметов, моющихся в раковине, должно позволять воде легко стекать.

- Затем высушите все детали перед их сборкой и хранением.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ

- Здесь вы можете найти наши рекомендации по времени и температуре для жарки различных блюд.
- ЗАМЕТКА: Эти настройки являются ориентировочными.
- Продукты могут различаться по происхождению, размеру, форме и марке, поэтому мы не можем гарантировать лучшие условия для какой-либо конкретной пищи.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	Количество пищи (г) (мин-макс)	Время (мин)	Темпер. (°C)	Трясти	Дополнительная информация
Картофель и картофель фри					
Тонкий замороженный картофель фри	300-1200	9-16	200	Да	
Густой замороженный картофель фри	300-1200	11-20	200	Да	
Домашний картофель фри (5×8мм)	300-1200	16-10	200	Да	Добавить 1/2 столовой ложки масла
Домашние картофельные дольки	300-1200	18-22	180	Да	Добавить 1/2 столовой ложки масла
Домашние картофельные кубики	300-1200	12-18	180	Да	Добавить 1/2 столовой ложки масла
Рости	250	15-18	180	Да	
Картофельный гратен	500	15-18	200	Да	
Мясо и птица					
Бифштекс	100-500	8-12	180		
Отбивные из свинины	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Колбасный рулет	100-500	13-15	180		
Голени	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	Количество пищи (г) (мин-макс)	Время (мин)	Темпер. (°C)	Трясти	Дополнительная информация
Закуски					
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	Да	
Замороженные куриные нагетсы	100-500	6-10	200	Да	
Замороженные рыбные пальцы	100-400	6-10	200		
Замороженные сырные закуски	100-400	8-10	180		
Фаршированные овощи	100-400	10	160		
Выпечка					
Торт	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки / духовки
Киш	400	20-22	180		Используйте жестяную банку для выпечки
Маффины	300	15-18	200		Используйте форму для выпечки / духовки
Сладкие закуски	400	20	160		

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
ФРИТЮРНИЦА AIR не работает.	Прибор не подключен к сети.	Поместите сетевую вилку в заземленную розетку.
	Вы не установили таймер.	Нажмите кнопку в соответствии с требуемым временем приготовления, чтобы включить прибор.
Продукты, обжаренные с помощью AIR FRYER, не делаются.	Количество пищи в горшке слишком много.	Положите меньшие партии пищи в кастрюлю. Меньшие партии обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Нажимайте кнопки температуры, пока не достигнете нужной температуры. Настройка температуры - обратитесь к руководству по приготовлению пищи для справки.
Пища обжаривается неравномерно в AIR FRYER.	Некоторые виды пищи должны быть встряхнуты в середине времени приготовления.	Пища, которая лежит друг на друге или поперек друг друга (например, картофель фри), должна быть встряхнута в середине времени приготовления.
Жареные закуски не хрустят, когда они выходят из AIR FRYER.	Используется неправильный тип пищи.	Обратитесь к инструкциям производителей продуктов питания по приготовлению пищи.
Белый дым выходит из прибора.	Использовались продукты с высоким содержанием масла. В пищу добавлено масло.	Не используйте пищевые группы с высоким содержанием масла или не добавляйте дополнительное масло, которое не требуется. Воздушная фритюрница использует технологию, при которой требуется мало или вообще не требуется масло.
	Горшок по-прежнему содержит остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым вызывается жиром, нагревающимся в горшке. Убедитесь, что вы правильно чистите кастрюлю после каждого использования.
Не удается вставить лоток в прибор.	Горшок перегружен.	Не заполняйте кастрюлю выше указания, указанного в руководстве по приготовлению пищи.

DA

Dansk (Oversættelse af originale instruktioner)

AIR FRYER AF1450XD

BESKRIVELSE

- A. Digitalt kontrolpanel
 1. Tænd/sluk-ikon
 2. Ikoner for temperaturjustering
 3. Digitalt display
 4. Ikoner for tidsjustering
 5. FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER
 - 5.1 Pizza-program
 - 5.2 Pommes frites-program
 - 5.3 Kødprogram
 - 5.4 Rejeprogram
 - 5.5 Fiskeriprogram
 - 5.6 Kyllingeunderlårsprogram
 - 5.7 Program for grøntsager
 - 5.8 Dessertprogram
- B. Luftindtag
- C. Gryde
- D. Håndtere
- E. Non-stick bakke
- F. Luftudtag
- G. Strømkabel og stik

Hvis modellen af dit apparat ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat fra den tekniske assistenceservice.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets strømkabel helt ud før hver brug.
- Brug kun enheden, hvis delene eller tilbehøret er korrekt monteret.
- Brug ikke apparatet, hvis tilbehøret, der er monteret på det, er defekt. Udskift dem med det samme.
- Brug ikke maskinen, når den er tom.
- Brug ikke apparatet, hvis timeren ikke fungerer korrekt.
- 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.
- Tving ikke apparatets arbejdskapacitet.
- Afbryd apparatet fra stikkontakten, når det ikke er i brug, og før du udfører nogen rengøringsopgaver.

- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller nedsat mental eller mangel på erfaring og viden.
- Opbevar eller transporter ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- Efterlad aldrig apparatet tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Dette sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug kun redskaber, der er egnede til at understøtte høje temperaturer.
- Som reference finder du i den vedlagte tabel en anbefaling om tilberedningstemperatur og tid for flere måltider.
- Produktet indeholder elektroniske elementer og varmeelementer. Læg det ikke i vand eller vask det med vand.
- Tildæk ikke luftindtaget og -udtaget under driftsprocessen. Rør ikke ved indersiden af produktet. Undgå skoldning.
- Undlad at beskadige, trække kraftigt i eller dreje strømledningen, bruge den til at bære tunge byrder eller transformere den for at undgå elektrisk stød, brand og andre ulykker. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.
- Placer produktet ca. 30 cm væk fra væggen eller møblerne for at undgå at beskadige det.

BRUGSANVISNING

FØR BRUG

- Læs hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- Sørg for, at hele produktets emballage er fjernet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet "Rengøring".
- Højtemperaturluft vil strømme ud gennem udløbet under produktets arbejdsproces.

BRUG

- Rul kablet helt ud, før du sætter det i.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Bemærk: manipuler gryden ved hjælp af dens håndtag. Rør ikke ved stegegryden, når den er varm.
- Kom de ingredienser du vil stege i gryden (C).
- Sæt gryden ind i frituregryden.
- Tryk på ON/OFF-knappen (1) i 3 sekunder for at tænde for apparatet.
- Juster temperaturen og tiden ved hjælp af de tilsvarende knapper, eller vælg en af de 8 forudindstillede tilstande,

da den oprindelige temperatur og tid vil være 200°C og 18 minutter.

- Tryk på tænd/sluk-knappen igen for at starte tilberedningen (1). Hvis du forlader den, mens en forudindstillet tilstand er valgt, slukkes den i standbytilstand efter 1 minut. Det gælder også ved pauser midt i tilberedningen.
- Bemærk: Hvis produktet er tændt, og du trækker gryden af, vil den være slukket, indtil du sætter den i igen.
- Bemærk: Husk, at hvis apparatet er køligt, skal du tilføje 3 minutter til tilberedningstiden.
- Bemærk: Hvis du vil ryste ingredienserne, skal du trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den, når 2/3 af tilberedningstiden er nået.
- Når tilberedningstiden når sin afslutning, trækkes gryden ud uden for apparatet. Apparatet slukker automatisk.
- Hvis maden ikke er tilberedt som ønsket, tændes den igen i et par minutter.
- ADVARSEL: Gryden og maden vil være meget VARMT.
- Placer gryden over en almindelig overflade, der kan understøtte høje temperaturer.

INDSTILLING AF TID OG TEMPERATUR

- Du kan justere varigheden og temperaturen ved at bruge symbolerne ▲ /▼ (2, 4).

FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

- Dette apparat har 8 forudindstillede programmer.
- For at vælge et program skal du trykke på en af programknapperne (5.1-5.8).
- Hvis du ønsker det, kan du også ændre temperatur- og tidsindstillingerne for de forudindstillede programmer (2,4).
- Når programmet er valgt, skal du trykke på tænd/sluk-ikonet (1) for at starte opvarmningen. Du vil se, at timeren begynder at køre.
- For at ændre eventuelle indstillinger under madlavningen skal du først holde pause ved at trykke på tænd/sluk-ikonet (1), ændre den ønskede indstilling (2,4) og derefter genoptage ved at trykke på tænd/sluk igen (1).
- BEMÆRK: Under tilberedningsfasen kan du trykke på tænd/sluk-ikonet (1) for at stoppe apparatet. Timeren vil også stoppe og vise den resterende tid. Tryk på denne knap igen for at genoptage tilberedningsfasen.
- Frituregryden bipper, når tilberedningstiden er slut.
- Tjek at maden er tilberedt.
- Hvis den ikke er det, skal du blot sætte beholderen tilbage i frituregryden og programmere timeren til at stege et par minutter mere.
- Når tilberedningen er færdig, skal du fjerne gryden fra apparatet. Apparatet slukker automatisk.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad det køle af.
- Rengør apparatet, som det er forklaret i afsnittet "Rengøring".

TERMISK SIKKERHEDSBESKYTTER

- Apparatet har en sikkerhedsanordning, som beskytter apparatet mod overophedning.
- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder igen, skal du tage det ud af stikkontakten og vente i ca. 15 minutter, før det tilslutes igen. Hvis maskinen ikke starter igen, skal du søge autoriseret teknisk assistance.

RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører nogen rengøringsopgaver.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller base pH, såsom blegemiddel, eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og stil det aldrig under rindende vand.
- Det er tilrådeligt at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne mad, der er tilbage.
- Hvis apparatet ikke er i god stand med hensyn til renlighed, kan dets overflade nedbrydes og ubønhørligt påvirke varigheden af apparatets levetid og kan blive usikker at bruge.
- Ingen af delene egner sig til rengøring i opvaskemaskine.
- Tømnings-/tørrepositionen for de artikler, der kan vaskes i vasken, skal tillade, at vandet let kan løbe væk.
- Tør derefter alle dele inden montering og opbevaring.

ANBEFALINGSTABEL

- Her kan du finde vores anbefaling om tid og temperatur for stegning af forskellige måltider.
- BEMÆRK: Disse indstillinger er kun vejledende.
- Fødevarer kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, så vi kan ikke garantere de bedste indstillinger for nogen specifik mad.

MAGNINGSGUIDE	Fødevareremængde (g) (min-max)	Tid (min)	Midlertidig. (°C)	Ryste	Ekstra oplysninger
Kartofler og pommes frites					
Tynde frosne pommes frites	300-1200	9-16	200	Ja	
Tykke frosne pommes frites	300-1200	11-20	200	Ja	
Hjemmelavede pommes frites (5×8 mm)	300-1200	16-10	200	Ja	Tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	300-1200	18-22	180	Ja	Tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	300-1200	12-18	180	Ja	Tilsæt 1/2 spsk olie
Rosti	250	15-18	180	Ja	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Ja	
Kød & Fjerkræ					
Bøf	100-500	8-12	180		
Koteletter af svinekød	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
rullepølse	100-500	13-15	180		
Trommestikker	100-500	18-22	180		
Kyllingebryst	100-500	10-15	180		
Snacks					
Forårsruller	100-400	8-10	200	Ja	
Frosne kyllingenuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Frosne fiskefingre	100-400	6-10	200		
Frosne brødkrumme ost snacks	100-400	8-10	180		
Fyldte grøntsager	100-400	10	160		
Bagning					
Kage	300	20-25	160		Brug bageform/ ovnfad
Quiche	400	20-22	180		Brug bageform
Muffins	300	15-18	200		Brug bageform/ ovnfad
Søde snacks	400	20	160		

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
AIR FRYER virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Tryk på den tilsvarende knap til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
Maden stegt med AIR FRYER er ikke færdig.	Mængden af mad i gryden er for stor.	Læg mindre partier mad i gryden. Mindre partier steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Tryk på temperaturknapperne, indtil du når den ønskede temperatur. Temperaturindstilling - se tilberedningsvejledningen for reference.
Maden steges ujævnt i AIR FRYER.	Visse madtyper skal rystes halvvejs i tilberedningstiden.	Mad, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. fritter), skal rystes halvvejs i tilberedningstiden.
Friturestegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af AIR FRYER.	Forkert fødevarer type brugt.	Se fødevarerproducentens madlavningsinstruktioner.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Der er brugt fødevarer med højt olieindhold. Der er tilsat olie til maden.	Brug ikke fødevarergrupper med højt olieindhold eller tilsæt ekstra olie, som ikke er påkrævet. En airfryer bruger teknologi, hvor der kræves lav eller ingen olie.
	Gryden indeholder stadig fedtrestre fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedtet opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre gryden korrekt efter hver brug.
Kan ikke skubbe bakken ind i apparatet.	Gryden er overbelastet.	Fyld ikke gryden over indikationen nævnt i tilberedningsvejledningen.

NO

Norsk (Oversatt av originale instruksjonen)

AIR FRYER AF1450XD

BESKRIVELSE

- A. Digitalt kontrollpanel
 - 1. Strøm PÅ/AV-ikon
 - 2. Ikoner for temperaturjustering
 - 3. Digital skjerm
 - 4. Tidsjusteringsikoner
 - 5. FORHÅNDSINNSTILLE PROGRAMMER
 - 5.1 Pizzaprogram
 - 5.2 Frites-program
 - 5.3 Kjøttprogram
 - 5.4 Rekeprogram
 - 5.5 Fiskeprogram
 - 5.6 Program for kyllinglår
 - 5.7 Grønnsaksprogram
 - 5.8 Dessertprogram
- B. Luftinntak
- C. Gryte
- D. Håndtak
- E. Ikke-klebende brett
- F. Lufttuttak
- G. Strømkabel og støpsel

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.
- Bruk kun enheten hvis delene eller tilbehøret er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Bytt dem umiddelbart.
- Ikke bruk maskinen når den er tom.
- Ikke bruk apparatet hvis timerbryteren ikke fungerer som den skal.
- 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.
- Ikke tving apparatets arbeidskapasitet.
- 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 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.
- Produktet inneholder elektroniske elementer og varmelementer. Ikke legg den i vann eller vask den med vann.
- Ikke dekk til luftinntaket og -utløpet under driftsprosessen. Ikke berør innsiden av produktet. Unngå skålding.
- Ikke skade, dra kraftig i eller vri strømledningen, bruk den til å bære tung last eller transformer den for å unngå elektrisk støt, brann og andre ulykker. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Plasser produktet ca. 30 cm unna veggen eller møblene for å unngå å skade det.

INSTRUKSJONER FOR BRUK

FØR BRUK

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

BRUK

- Rull kabelen helt ut før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Merk: manipuler potten med håndtaket. Ikke rør gryten når den er varm.
- Ha ingrediensene du vil steke i gryten (C).
- Sett gryten i frityrkokeren.
- Trykk på av/på-knappen (1) for å slå på apparatet.
- Juster temperaturen og tiden ved å bruke de tilsvarende knappene, eller velg en av de 8 forhåndsinnstilte

modusene, siden den opprinnelige temperaturen og tiden vil være 200°C og 18 minutter.

- Trykk på av/på-knappen igjen for å starte tilberedningen (1). Hvis du forlater den mens en forhåndsinnstilt modus er valgt, vil den slå seg av til standby-modus etter 1 minutt. Dette gjelder også pauser midt i kokeprosessen.
- Merk: Hvis produktet er slått på og du trekker av kjelen, vil den være av til du setter den inn igjen.
- Merk: Husk at hvis apparatet er kjølig, bør du legge til 3 minutter til koketiden.
- Merk: Hvis du vil riste ingrediensene, trekk kjelen ut av apparatet i håndtaket og rist den etter at 2/3 av koketiden er nådd.
- Når koketiden når slutten, trekk ut kjelen utenfor apparatet. Apparatet slår seg av automatisk.
- Hvis maten ikke er tilberedt som ønsket, slå den på igjen i et par minutter.
- FORSIKTIGHET: Gryte og mat blir veldig VARMT.
- Plasser gryten over en jevn overflate som tåler høye temperaturer.

TID OG TEMPERATUR

- Du kan justere varigheten og temperaturen ved å bruke symbolene ▲/▼ (2, 4).

FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

- Dette apparatet har 8 forhåndsinnstilte programmer.
- For å velge et program, trykk på en av programknappene (5.1-5.8).
- Hvis du ønsker det, kan du også endre temperatur- og tidsinnstillingene for de forhåndsinnstilte programmene (2,4).
- Når programmet er valgt, trykk på av/på-ikonet (1) for å starte oppvarmingen. Du vil se at timeren vil begynne å kjøre.
- For å endre noen innstillinger under matlaging, pause først ved å trykke på av/på-ikonet (1), endre ønsket innstilling (2,4) og fortsett deretter ved å trykke på/av igjen (1).
- MERK: Under tilberedningsfasen kan du trykke på av/på-ikonet (1) for å stoppe apparatet. Timeren vil også stoppe og vise den tiden som gjenstår. Trykk på denne knappen igjen for å gjenoppta tilberedningsfasen.
- Frityrkokeren piper når steketiden er over.
- Sjekk at maten er tilberedt.
- Hvis den ikke er det, må du bare sette beholderen tilbake i frityrkokeren og programmere timeren til å koke i noen minutter til.
- Når tilberedningen er fullført, fjern gryten fra apparatet. Apparatet slår seg av automatisk.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Koble apparatet fra strømmettet.
- La det avkjøles.
- Rengjør apparatet slik det er forklart i avsnittet «Rengjøring».

SIKKERHET TERMISK BESKYTTER

- Apparatet har en sikkerhetsanordning som beskytter apparatet mot overoppheting.
- Hvis apparatet slår seg av og ikke slår seg på igjen, koble det fra strømmettet og vent i ca. 15 minutter før du kobler det til igjen. Hvis maskinen ikke starter igjen, søk autorisert teknisk assistanse.

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 som 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.
- Ingen av delene egner seg for rengjøring i oppvaskmaskin.
- Tømme-/tørkeposisjonen til gjenstandene som kan vaskes i vasken, må gjøre at vannet lett kan renne bort.
- Tørk deretter alle delene før de monteres og lagres.

ANBEFALINGSTABELL

- Her finner du vår anbefaling om tid og temperatur for steking av ulike måltider.
- MERK: Disse innstillingene er kun veiledende.
- Matvarer kan variere i opprinnelse, størrelse, form og merke, så vi kan ikke garantere de beste innstillingene for noen spesifikk mat.

MAKEGUIDE	Matmengde (g) (min-maks)	Tid (min)	Temp. (°C)	Riste	Ekstra informasjon
Poteter og pommes frites					
Tynne frosne pommes frites	300-1200	9-16	200	Ja	
Tykke frosne pommes frites	300-1200	11-20	200	Ja	
Hjemmelagde pommes frites (5x8 mm)	300-1200	16-10	200	Ja	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetbåter	300-1200	18-22	180	Ja	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetterninger	300-1200	12-18	180	Ja	Tilsett 1/2 ss olje
Rosti	250	15-18	180	Ja	
Potetgrateng	500	15-18	200	Ja	
Kjøtt & Fjærkre					
Steak	100-500	8-12	180		
Svinekoteletter	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pølse rull	100-500	13-15	180		
Trommestikker	100-500	18-22	180		
Kyllingbryst	100-500	10-15	180		
Snacks					
Vårruller	100-400	8-10	200	Ja	
Frosne kyllingnuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Frosne fiskefingre	100-400	6-10	200		
Snacks med frossen brødsmelet ost	100-400	8-10	180		
Fylte grønnsaker	100-400	10	160		
Baking					
Kake	300	20-25	160		Bruk bakeform/ ovnsform
Quiche	400	20-22	180		Bruk bakeform
Muffins	300	15-18	200		Bruk bakeform/ ovnsform
Søte snacks	400	20	160		

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidtakeren.	Trykk på den tilsvarende knappen til ønsket koketid for å slå på apparatet.
Maten stekt med AIR FRYER er ikke ferdig.	Mengden mat i kjelen er for stor.	Legg mindre partier med mat i gryten. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Trykk på temperaturknappene til du når ønsket temperatur. Temperaturinnstilling - se kokeveiledningen for referanse.
Maten stekes ujevnt i AIR FRYER.	Enkelte mattyper må ristes halvveis i koketiden.	Mat som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i koketiden.
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av AIR FRYER.	Feil mattype brukt.	Se matprodusentens matlagingsinstruksjoner.
Hvit røyk kommer ut fra apparatet.	Det er brukt mat med høyt oljeinnhold. Olje er tilsatt maten.	Ikke bruk matvaregrupper med høyt oljeinnhold eller tilsett ekstra olje som ikke er nødvendig. En airfryer bruker teknologi der det kreves lite eller ingen olje.
	Gryten inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk oppstår ved at fett varmes opp i kjelen. Sørg for å rengjøre gryten riktig etter hver bruk.
Kan ikke skyve brettet inn i apparatet.	Potten overbelastet.	Ikke fyll gryten over indikasjonen nevnt i kokeveiledningen.

SV

Svenska (Översatt från originalinstruktionerna)

LUFFTFRYSARE AF1450XD

BESKRIVNING

- A. Digital kontrollpanel
 1. Ström PÅ/AV-ikon
 2. Ikoner för temperaturjustering
 3. Digital display
 4. Tidsjustering ikoner
 5. FÖRINSTÄLLDA PROGRAM
 - 5.1 Pizzaprogram
 - 5.2 Frites-program
 - 5.3 Köttprogram
 - 5.4 Räkprogram
 - 5.5 Fiskprogrammet
 - 5.6 Program för kycklingklubbor
 - 5.7 Grönsaksprogram
 - 5.8 Dessertprogram
- B. Luftintag
- C. Pott
- D. Hantera
- E. Non-stick bricka
- F. Luftutsläpp
- G. Strömkabel och stickpropp

Om modellen av din apparat inte har de tillbehör som beskrivs ovan, kan de också köpas separat från den tekniska assistansen.

ANVÄND OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens strömkabel helt före varje användning.
- Använd endast enheten om delarna eller tillbehören är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om tillbehören som sitter på den är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte maskinen när den är tom.
- Använd inte apparaten om timern inte fungerar som den ska.
- Flytta inte apparaten när den används.
- För att hålla non-stick-behandlingen i gott skick, använd inte metall eller spetsiga redskap på den.
- Tvinga inte apparatens arbetskapacitet.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och innan du utför någon rengöring.

- Förvara denna apparat utom räckhåll för barn och/eller personer med fysisk, sensorisk eller nedsatt mental eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara eller transportera inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Lämna aldrig apparaten ansluten och oövervakad om den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd endast redskap som är lämpliga för höga temperaturer.
- Som referens hittar du i den bifogade tabellen en rekommendation om tillagningstemperatur och tid för flera måltider.
- Produkten innehåller elektroniska element och värmeelement. Lägg den inte i vatten och tvätta den inte med vatten.
- Täck inte över luftintaget och utloppet under driften. Rör inte insidan av produkten. Undvik skällning.
- Skada, dra eller vrid inte i nätsladden, använd den inte för att bära tunga laster eller transformera den för att undvika elektriska stötar, brand och andra olyckor. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Placera produkten cirka 30 cm från väggen eller möbelen för att undvika att skada den.

ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

FÖRE ANVÄNDNING

- Läs igenom häftet "Säkerhetsråd och varningar" noggrant innan du börjar använda den.
- Se till att hela produktens förpackning har tagits bort.
- 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".
- Luft med hög temperatur kommer att strömma ut genom utloppet under produktens arbetsprocess.

ANVÄNDA SIG AV

- Rulla ut kabeln helt innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Notera: manipulera grytan med dess handtag. Rör inte grytan när den är varm.
- Lägg ingredienserna du vill steka i grytan (C).
- Sätt in grytan i fritösen.
- Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på apparaten.
- Justera temperaturen och tiden med hjälp av motsvarande knappar, eller välj ett av de 8 förinställda

lågerna, eftersom den initiala temperaturen och tiden kommer att vara 200°C och 18 minuter.

- Tryck på på/av-knappen igen för att starta tillagningen (1). Om du lämnar den medan något förinställt läge är valt, stängs det av till standbyläge efter 1 minut. Detta gäller även vid paus i mitten av tillagningsprocessen.
- Notera: Om produkten är påslagen och du drar av grytan kommer den att vara avstängd tills du sätter in den igen.
- Notera: Tänk på att om apparaten är sval bör du lägga till 3 minuter till tillagningstiden.
- Notera: om du vill skaka ingredienserna, dra ut grytan ur apparaten i handtaget och skaka den efter att 2/3 av tillagningstiden har uppnåtts.
- När tillagningstiden når slutet, dra ut grytan utanför apparaten. Apparaten stängs av automatiskt.
- Om maten inte tillagas som önskat, slå på den igen i ett par minuter.
- VARNING: Gryta och mat kommer att bli väldigt VARMT.
- Placera krukan över en vanlig yta som klarar höga temperaturer.

INSTÄLLNING AV TID OCH TEMPERATUR

- Du kan justera varaktigheten och temperaturen genom att använda symbolerna ▲/▼ (2, 4).

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

- Denna apparat har 8 förinställda program.
- För att välja ett program, tryck på någon av programknapparna (5.1-5.8).
- Om du vill kan du även ändra temperatur- och tidsinställningarna för de förinställda programmen (2,4).
- När programmet har valts, tryck på på/av-ikonen (1) för att starta uppvärmningen. Du kommer att se att timern börjar köras.
- För att ändra några inställningar under tillagning, pausa först genom att trycka på på/av-ikonen (1), ändra önskad inställning (2,4) och återuppta sedan genom att trycka på på/av igen (1).
- NOTERA: Under matlagningsfasen kan du trycka på on/off-ikonen (1) för att stänga av apparaten. Timern kommer också att stanna och visa den tid som återstår. Tryck på denna knapp igen för att återuppta matlagningsfasen.
- Fritösen piper när tillagningstiden är slut.
- Kontrollera att maten är tillagad.
- Om den inte är det, behöver du bara sätta tillbaka behållaren i fritösen och programmera timern för att tillaga ytterligare några minuter.
- När tillagningen är klar, ta bort grytan från apparaten. Apparaten stängs av automatiskt.

NÄR DU HAR SLUTAT ANVÄNDA APPARATEN

- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Låt det svalna.
- Rengör apparaten på det sätt som beskrivs i avsnittet "Rengöring".

SÄKERHET TERMISKT SKYDD

- Apparaten har en säkerhetsanordning som skyddar apparaten från överhettning.
- Om apparaten stänger av sig själv och inte slår på sig själv igen, koppla ur den från eluttaget och vänta i cirka 15 minuter innan du ansluter den igen. Om maskinen inte startar igen, sök auktoriserad teknisk assistans.

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du utför någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med ett surt eller bas-pH-värde som blekmedel eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Det är tillrådligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort all mat som finns kvar.
- Om apparaten inte är i gott skick vad gäller renhet kan dess yta försämrats och obönhörligt påverka apparatens livslängd och kan bli osäker att använda.
- Ingen av delarna lämpar sig för rengöring i diskmaskin.
- Tömnings-/torkningsläget för artiklarna som kan tvättas i diskhon måste tillåta att vattnet lätt kan rinna av.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

REKOMMENDATIONSTABELL

- Här hittar du vår rekommendation om tid och temperatur för stekning av olika måltider.
- NOTERA: Dessa inställningar är endast vägledande.
- Livsmedel kan variera i ursprung, storlek, form och märke, så vi kan inte garantera de bästa inställningarna för någon specifik mat.

MATNINGSGUIDE	Matmängd (g) (min-max)	Tid (min)	Temperatur(°C)	Skaka	Extra information
Potatis & pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	300-1200	9-16	200	Ja	
Tjocka frysta pommes frites	300-1200	11-20	200	Ja	
Hemgjorda pommes frites (5×8 mm)	300-1200	16-10	200	Ja	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda klyftpotatis	300-1200	18-22	180	Ja	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda potatiskuber	300-1200	12-18	180	Ja	Tillsätt 1/2 msk olja
Rosti	250	15-18	180	Ja	
Potatisgratäng	500	15-18	200	Ja	
Kött & Fågel					
Biff	100-500	8-12	180		
Fläskkotletter	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Korvrulle	100-500	13-15	180		
Trumpinnar	100-500	18-22	180		
Kycklingbröst	100-500	10-15	180		
Snacks					
Vårullar	100-400	8-10	200	Ja	
Frysta kycklingnuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Frysta fiskfingrar	100-400	6-10	200		
Frysta brödsmlade ostsnacks	100-400	8-10	180		
Fyllda grönsaker	100-400	10	160		
Bakning					
Tårta	300	20-25	160		Använd bakform/ ugnsform
Quiche	400	20-22	180		Använd bakform
Muffins	300	15-18	200		Använd bakform/ ugnsform
Söta mellanmål	400	20	160		

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten.	Sätt nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Tryck på motsvarande knapp till önskad tillagningstid för att slå på apparaten.
Maten som steks med AIR FRYER är inte färdig.	Mängden mat i grytan är för stor.	Lägg mindre omgångar mat i grytan. Mindre partier steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Tryck på temperaturknapparna tills du når önskad temperatur. Temperaturinställning - se matlagningssguiden för referens.
Maten steks ojämnt i AIR FRYER.	Vissa mattyper måste skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Mat som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas halvvägs under tillagningstiden.
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur AIR FRYER.	Felaktig mattyp används.	Se livsmedelstillverkarens matlagningsinstruktioner.
Vit rök kommer ut från apparaten.	Livsmedel med hög oljehalt har använts. Olja har lagts till maten.	Använd inte livsmedelsgrupper med hög oljehalt och tillsätt inte extra olja som inte behövs. En air fryer använder teknik där låg eller ingen olja krävs.
	Grytan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i grytan. Se till att du rengör grytan korrekt efter varje användning.
Kan inte skjuta in brickan i apparaten.	Grytan överbelastad.	Fyll inte grytan ovanför indikationen som nämns i tillagningssguiden.

FI

Suomalainen (Alkuperäisten ohjeiden käännös)

PAISTINPANNU AF1450XD

KUVAUS

- A. Digitaalinen ohjauspaneeli
1. Virta päälle/pois -kuvake
 2. Lämpötilan säätökuvakkeet
 3. Digitaalinen näyttö
 4. Ajan säätökuvakkeet
 5. Esiasetetut ohjelmat
 - 5.1 Pizza-ohjelma
 - 5.2 Perunat-ohjelma
 - 5.3 Lihaohjelma
 - 5.4 Katkarapuohjelma
 - 5.5 Kalaohjelma
 - 5.6 Kanan koivet-ohjelma
 - 5.7 Vihannesohjelma
 - 5.8 Jälkiruokaohjelma
- B. Ilmanottoaukko
- C. Pot
- D. Kahva
- E. Tarttumaton tarjotin
- F. Ilman ulostulo
- G. Virtajohto ja pistoke

Jos laitteesi mallissa ei ole yllä kuvattuja lisävarusteita, voit ostaa ne myös erikseen teknisestä tuesta.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Pidennä laitteen virtajohto kokonaan ennen jokaista käyttöä.
- Käytä laitetta vain, jos osat tai lisävarusteet on asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen kiinnitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä konetta tyhjänä.
- Älä käytä laitetta, jos ajastinkytkin ei toimi oikein.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Jotta tarttumaton käsittely pysyy hyvässä kunnossa, älä käytä siinä metallisia tai teräviä astioita.
- Älä pakota laitteen työkykyä.
- Irrota laite sähköverkosta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistustöitä.

- Säilytä tätä laitetta poissa lasten ja/tai sellaisten henkilöiden ulottuvilta, joilla on fyysinen, sensorinen tai alentunut henkinen tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Käytä vain korkeita lämpötiloja tukevia astioita.
- Viitteenä liitteenä olevasta taulukosta löydät suosituksen useiden aterioiden kypsennyslämpötilasta ja -ajasta.
- Tuote sisältää elektronisia elementtejä ja lämmityselementtejä. Älä laita sitä veteen tai pese sitä vedellä.
- Älä peitä ilmanotto- ja ulostuloaukkoja käytön aikana. Älä koske tuotteen sisäpuolelle. Vältä kuumennusta.
- Älä vahingoita, vedä tai väännä virtajohtoa voimakkaasti, käytä sitä raskaiden kuormien kuljettamiseen tai muunna sitä sähköiskun, tulipalon ja muiden onnettomuuksien välttämiseksi. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Aseta tuote noin 30 cm:n etäisyydelle seinästä tai huonekaluista, jotta se ei vahingoitu.

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Lue "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Varmista, että tuotteen koko pakkaus on poistettu.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.
- Korkean lämpötilan ilma virtaa ulos ulostulon kautta tuotteen työskentelyprosessin aikana.

KÄYTTÄÄ

- Rullaa kaapeli auki kokonaan ennen kuin liität sen.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Huomautus: käsittele ruukua sen kahvalla. Älä koske paistinpannuun, kun se on kuuma.
- Laita kattilaan (C) ainekset, jotka haluat paistaa.
- Laita kattila rasvakeittimen sisään.
- Kytke laite päälle painamalla ON/OFF-painiketta (1) 3 sekunnin ajan.
- Säädä lämpötilaa ja aikaa vastaavilla painikkeilla tai valitse jokin 8 esiasetetusta tilasta, koska alkulämpötila ja aika ovat 200 °C ja 18 minuuttia.
- Aloita kypsennys painamalla virtapainiketta uudelleen (1). Jos jätät sen, kun jokin esiasetettu tila on valittuna, se

sammuu valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Tämä koskee myös keskeyttämistä kesken kypsennyksen.

- Huom: Jos tuote on päällä ja vedät kattilan pois, se on pois päältä, kunnes laitat sen takaisin.
- Huom: Muista, että jos laite on jäähtynyt, lisää kypsennysaikaan 3 minuuttia.
- Huomautus: jos haluat ravistaa aineksia, vedä kattila ulos laitteesta kahvasta ja ravista sitä, kun 2/3 kypsennysajasta on saavutettu.
- Kun kypsennysaika on päättynyt, vedä kattila ulos laitteen ulkopuolelle. Laite sammuu automaattisesti.
- Jos ruoka ei kypsy haluamallasi tavalla, kytke se uudelleen päälle muutamaksi minuutiksi.
- VAROITUS: Pannu ja ruoka ovat erittäin KUUMIA.
- Aseta kattila tasaiselle alustalle, joka kestää korkeita lämpötiloja.

AJAN JA LÄMPÖTILAN ASETUS

- Voit säätää kestoja ja lämpötilaa käyttämällä symboleja ▲ /▼ (2, 4).

ESIASETETUT OHJELMAT

- Tässä laitteessa on 8 esiasetettua ohjelmaa.
- Valitse ohjelma painamalla mitä tahansa ohjelmapainiketta (5.1-5.8).
- Halutessasi voit myös muuttaa esiasetettujen ohjelmien (2,4) lämpötila- ja aikaasetuksia.
- Kun ohjelma on valittu, käynnistä lämmitys painamalla päälle/pois-kuvaketta (1). Näet, että ajastin alkaa toimia.
- Jos haluat muuttaa asetuksia kypsennyksen aikana, keskeytä ensin painamalla päälle/pois-kuvaketta (1), muuta haluamaasi asetusta (2,4) ja jatka sitten painamalla uudelleen päälle/pois (1).
- HUOM: Kypsennysvaiheen aikana voit pysäyttää laitteen painamalla päälle/pois-kuvaketta (1). Ajastin myös pysähtyy ja näyttää jäljellä olevan ajan. Paina tätä painiketta uudelleen jatkaaksesi kypsennysvaihetta.
- Rasvakeitin antaa äänimerkin, kun kypsennysaika on päättynyt.
- Tarkista, että ruoka on kypsää.
- Jos näin ei ole, sinun tarvitsee vain laittaa astia takaisin rasvakeittimeen ja ohjelmoida ajastin kypsentämään vielä muutaman minuutin ajan.
- Kun kypsennys on valmis, poista kattila laitteesta. Laite sammuu automaattisesti.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Irrota laite sähköverkosta.
- Anna sen jäähtyä.
- Puhdista laite kohdassa "Puhdistus" selostetulla tavalla.

TURVALLINEN LÄMPÖSUOJA

- Laitteessa on turvalaite, joka suojaa laitetta ylikuumenemiselta.
- Jos laite sammuu itsestään eikä kytkeydy uudelleen päälle, irrota se verkkovirrasta ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos kone ei käynnisty uudelleen, ota yhteys valtuutettuun tekniseen tukeen.

PUHDISTUS

- Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen kuin ryhdyt puhdistamaan mitään.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa astianpesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH on hapan tai emäs, kuten valkaisuainetta tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa kaikki jäljellä olevat elintarvikkeet.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi huonontua ja vaikuttaa väistämättä laitteen käyttöikään ja siitä voi tulla vaarallista käyttää.
- Mikään osa ei sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.
- Pesuallaassa pestävissä olevien tuotteiden tyhjennys-/kuivausasennon tulee sallia veden helppo valua pois.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

SUOSITUSTAULUKKO

- Täältä löydät suosituksemme eri ruokien paistamisajasta ja -lämpötilasta.
- HUOM: Nämä asetukset ovat vain suuntaa-antavia.
- Ruuat voivat vaihdella alkuperältään, koosta, muodoltaan ja merkiltä, joten emme voi taata parhaita asetuksia millekään tietylle ruoalle.

KYPSENNYSPAS	Ruoan määrä (g) (min-max)	Aika (min)	Temp. (°C)	Ravista	Lisätietoja
Perunat & perunat					
Ohuet pakastetut ranskalaiset	300-1200	9-16	200	Joo	
Paksut pakastetut ranskalaiset	300-1200	11-20	200	Joo	
Kotitekoiset perunat (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Joo	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset perunalohkot	300-1200	18-22	180	Joo	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset perunalohkot	300-1200	12-18	180	Joo	Lisää 1/2 rkl öljyä
Rosti	250	15-18	180	Joo	
Perunagratiini	500	15-18	200	Joo	
Liha & Siipikarja					
Pihvi	100-500	8-12	180		
Porsaan kyljykset	100-500	10-14	180		
Hampurilainen	100-500	7-14	180		
Makkararulla	100-500	13-15	180		
Koivet	100-500	18-22	180		
Kananrinta	100-500	10-15	180		
Välipalat					
Kevätkääryleet	100-400	8-10	200	Joo	
Pakastetut kananmunat	100-500	6-10	200	Joo	
Jäädetyt kalan sormet	100-400	6-10	200		
Jäädetyt korppujauhojuustovälipalat	100-400	8-10	180		
Täytetyt vihannekset	100-400	10	160		
Leivonta					
Kakku	300	20-25	160		Käytä uunivuokaa/ uunivuokaa
Quiche	400	20-22	180		Käytä uunivuokaa
Muffinit	300	15-18	200		Käytä uunivuokaa/ uunivuokaa
Makeat välipalat	400	20	160		

ONGELMIEN KARTTOITTAMINEN

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
AIR FRYER ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Kytke laite päälle painamalla haluamasi kypsennysajan painiketta.
AIR FRYER -paistettua ruokaa ei kyetä.	Ruuan määrä kattilassa on liian suuri.	Laita pienemmät ruokaerät kattilaan. Pienemmät erät paistetaan tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Paina lämpötilapainikkeita, kunnes saavutat haluamasi lämpötilan. Lämpötilan asetus - katso kypsennysoppaasta.
Ruoka paistuu epätasaisesti AIR FRYERissä.	Tiettyjä ruokatyyppejä on ravistettava kypsennysajan puolivälissä.	Toistensa päällä tai vastakkain olevia ruokia (esim. ranskalaisia perunoita) on ravisteltava kypsennysajan puolivälissä.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ulos AIR FRYERISTA.	Käytetty väärä ruokalaji.	Katso elintarvikkevalmistajien ruoanlaitto-ohjeet.
Laitteesta tulee valkoista savua.	On käytetty runsaasti öljypitoista ruokaa. Ruokaan on lisätty öljyä.	Älä käytä ruokaryhmiä, joissa on korkea öljypitoisuus, äläkä lisää ylimääräistä öljyä, jota ei tarvita. Ilmakeittimessä käytetään tekniikkaa, jossa öljyä tarvitaan vähän tai ei ollenkaan.
	Astiassa on vielä rasvajäämiä aikaisemmasta käytöstä.	Valkoista savua aiheuttaa kattilassa lämpenevä rasva. Varmista, että puhdistat astian oikein jokaisen käytön jälkeen.
Lokeroa ei voi liu'uttaa laitteeseen.	Pannu ylikuormitettu.	Älä täytä kattilaa kypsennysoppaassa mainittujen ohjeiden yläpuolelle.

TR

Turkin (Orijinal talimatlardan çevrilmiştir)

HAVA FRITÖZÜ AF1450XD

TANIM

- A. Dijital kontrol paneli
1. Güç AÇIK/KAPALI simgesi
 2. Sıcaklık ayarı simgeleri
 3. Dijital gösterge
 4. Zaman ayarı simgeleri
 5. Önceden ayarlanmış programlar
 - 5.1 Pizza programı
 - 5.2 Patates kızartması programı
 - 5.3 Et programı
 - 5.4 Karides programı
 - 5.5 Balık programı
 - 5.6 Tavuk budu programı
 - 5.7 Sebze programı
 - 5.8 Tatlı programı
- B. Hava girişi
- C. Tencere
- D. Tutamak
- E. Yapışmaz tepsi
- F. Hava çıkışı
- G. Güç kablosu ve fiş

Eğer cihazınızın modeli yukarıda belirtilen aksesuarlara sahip değilse Teknik Servisten ayrı olarak da satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı yalnızca parçalar veya aksesuarlar doğru şekilde takılmışsa kullanın.
- Takılı aksesuarları arızalıysa cihazı kullanmayın. Hemen değiştirin.
- Boşken makineyi kullanmayın.
- Zamanlayıcı anahtar düğün çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Yapışmaz işlemi iyi durumda tutmak için üzerinde metal veya sivri uçlu aletler kullanmayın.
- Cihazın çalışma kapasitesini zorlamayın.

- Kullanılmadığında ve herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihazı hala sıcakken saklamayın veya taşımayın.
- Kullanılmıyorsa, cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Yalnızca yüksek sıcaklıkları desteklemek için uygun kapları kullanın.
- Referans olarak, ekteki tabloda çeşitli yemekler için pişirme sıcaklığı ve süresine ilişkin bir öneri bulacaksınız.
- Ürün elektronik elemanlar ve ısıtma elemanları içerir. Suya koymayın veya su ile yıkamayın.
- Çalıştırma işlemi sırasında hava giriş ve çıkışını kapatmayın. Ürünü iç kısmına dokunmayın. Haşlanmayı önleyin.
- Elektrik çarpması, yangın ve diğer kazaları önlemek için güç kablosuna zarar vermeyin, güçlü bir şekilde çekmeyin veya bükmeyin, ağır yük taşımak için kullanmayın veya dönüştürmeyin. Besleme kablosu hasar görürse, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Zarar görmesini önlemek için ürünü duvardan veya mobilyadan yaklaşık 30 cm uzağa yerleştirin.

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANMADAN ÖNCE

- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyunuz.
- Ürünün tüm ambalajının çıkarıldığından emin olun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları "Temizlik" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Ürün çalışma süreci sırasında yüksek sıcaklıktaki hava çıkıştan dışarı akacaktır.

KULLAN

- Fişi takmadan önce kabloyu tamamen açın.
- Cihazı şebekeye bağlayın.
- Not: Tencereyi sapını kullanarak manipüle edin. Sıcakken tencereye dokunmayın.
- Kızartmak istediğiniz malzemeleri tencerenin içine koyun (C).
- Tencereyi fritözün içine yerleştirin.
- Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine (1) basın.

- Uygun düğmeleri kullanarak sıcaklığı ve süreyi ayarlayın veya başlangıç sıcaklığı ve süresi 200°C ve 18 dakika olacağından 8 ön ayarlı moddan birini seçin.
- Pişirmeyi başlatmak için açma/kapama düğmesine tekrar basın (1). Herhangi bir ön ayar modu seçiliyken bırakırsanız, 1 dakika sonra bekleme moduna geçecektir. Bu aynı zamanda pişirme işleminin ortasında duraklatma için de geçerlidir.
- Not: Ürün açıksa ve tencereyi çekerseniz, siz tekrar takana kadar kapalı kalacaktır.
- Not: Cihaz soğuksa pişirme süresine 3 dakika eklemeniz gerektiğini unutmayın.
- Not: Malzemeleri sallamak isterseniz, tencereyi sapından tutarak cihazdan çıkarın ve pişirme süresinin 2/3'üne ulaştıktan sonra sallayın.
- Pişirme süresi sona erdiğinde, tencereyi cihazın dışına doğru çekin. Cihaz otomatik olarak kapanacaktır.
- Yemek istediğiniz gibi pişmezse, birkaç dakika için tekrar açın.
- DİKKAT: Tencere ve yemek çok sıcak olacak.
- Tencereyi yüksek sıcaklıkları destekleyebilecek düz bir yüzeyin üzerine yerleştirin.

ZAMAN VE SICAKLIK

- ▲ /▼ (2, 4) sembollerini kullanarak süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

ÖNCE DEN AYARLANMIŞ PROGRAMLAR

- Bu cihazda önceden ayarlanmış 8 program vardır.
- Bir program seçmek için program düğmelerinden (5.1-5.8) birine basın.
- İsterseniz, önceden ayarlanmış programlar için sıcaklık ve zaman ayarlarını da değiştirebilirsiniz (2,4).
- Program seçildikten sonra ısıtmayı başlatmak için açma/kapama simgesine (1) basın. Zamanlayıcının çalışmaya başladığını göreceksiniz.
- Pişirme sırasında herhangi bir ayarı değiştirmek için, önce açma/kapama simgesine (1) basarak duraklatın, istediğiniz ayarı (2,4) değiştirin ve ardından tekrar açma/kapama simgesine (1) basarak devam edin.
- NOT: Pişirme aşamasında açma/kapama simgesine (1) basarak cihazı durdurabilirsiniz. Zamanlayıcı da duracak ve kalan süreyi gösterecektir. Pişirme aşamasına devam etmek için bu düğmeye tekrar basın.
- Pişirme süresi tamamlandığında fritöz bip sesi çıkaracaktır.
- Yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol edin.
- Eğer değilse, kabı tekrar fritöze koymanız ve Zamanlayıcıyı birkaç dakika daha pişirmesi için programlamanız yeterlidir.

- Pişirme işlemi tamamlandığında tencereyi cihazdan çıkarın. Cihaz otomatik olarak kapanacaktır.

CIHAZI KULLANMAYI BITIRDİKTEN SONRA

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Soğumasını bekleyin.
- Cihazı "Temizlik" bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.

GÜVENLİK TERMAL KORUYUCUSU

- Cihaz, cihazı aşırı ısınmaya karşı koruyan bir güvenlik cihazına sahiptir.
- Cihaz kendi kendine kapanır ve tekrar açılmazsa, elektrik bağlantısını kesin ve yeniden takmadan önce yaklaşık 15 dakika bekleyin. Makine tekrar çalışmazsa, yetkili teknik yardım alın.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı nemli bir bezle birkaç damla bulaşık deterjanı ile temizleyin ve ardından kurulaıın.
- Cihazı temizlemek için ağartıcı veya aşındırıcı ürünler gibi asit veya baz pH değerine sahip solventler veya ürünler kullanmayın.
- Cihazı kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve kalan yiyeceklerin çıkarılması tavsiye edilir.
- Cihaz temizlik açısından iyi durumda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Parçaların hiçbirini bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
- Lavaboda yıkanabilir eşyaların boşaltma/kurutma konumu, suyun kolayca akıp gitmesine izin vermelidir.
- Ardından, birleştirilmeden ve saklanmadan önce tüm parçaları kurutun.

ÖNERİ TABLOSU

- Burada farklı yemekleri kızartmak için zaman ve sıcaklık önerilerimizi bulabilirsiniz.
- NOT: Bu ayarlar sadece gösterge niteliğindedir.
- Gıdalar menşee, boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterebilir, bu nedenle herhangi bir gıda için en iyi ayarları garanti edemeyiz.

PİŞİRME REHBERİ	Besin Miktarı (g) (min-maks)	Zaman (daki- ka)	Sıcaklık (°C)	Salla	Ek bilgi
Patates & Patates Kızartması					
İnce dondurulmuş patates kızartması	300-1200	9-16	200	Evet	
Kalın dondurulmuş patates kızartması	300-1200	11-20	200	Evet	
Ev yapımı patates kızartması (5×8mm)	300-1200	16-10	200	Evet	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev yapımı patates dilimleri	300-1200	18-22	180	Evet	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev yapımı patates küpleri	300-1200	12-18	180	Evet	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Rosti	250	15-18	180	Evet	
Patates graten	500	15-18	200	Evet	
Et ve Kümes Hayvanları					
Biftek	100-500	8-12	180		
Domuz pizzolası	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sosisli Rulo	100-500	13-15	180		
Bağetler	100-500	18-22	180		
Tavuk Göğsü	100-500	10-15	180		
atıştırmalıklar					
Çin böreği	100-400	8-10	200	Evet	
Dondurulmuş tavuk nuggetları	100-500	6-10	200	Evet	
Dondurulmuş balık kroket	100-400	6-10	200		
Dondurulmuş ekme kırıntılı peynirli atıştırmalıklar	100-400	8-10	180		
Sebz dolması	100-400	10	160		

Fırlama					
Kek	300	20-25	160		Fırın kabı/fırın tepsisi kullanın
Kiş	400	20-22	180		Fırın kalıbı kullanın
Kekler	300	15-18	200		Fırın kabı/fırın tepsisi kullanın
Tatlı atıştırmalıklar	400	20	160		

SORUN GİDERME

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Cihazın fişi prize takılı değil.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Zamanlayıcıyı ayarlamadınız.	Cihazı çalıştırmak için gereken pişirme süresine göre ilgili düğmeye basın.
AIR FRYER ile kızartılan yiyecekler pişmemiştir.	Tencereadaki yiyecek miktarı çok fazladır.	Tencereye daha küçük gruplar halinde yemek koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	İstenilen sıcaklığa ulaşana kadar sıcaklık düğmelerine basın. Sıcaklık ayarı - referans için pişirme kılavuzuna bakın.
Yiyecekler AIR FRYER'da eşit olmayan bir şekilde kızartılır.	Bazı yiyecek türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran yiyeceklerin (örn. patates kızartması) pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.
Kızarmış atıştırmalıklar AIR FRYER'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmazlar.	Yanlış gıda türü kullanıldı.	Gıda üreticilerinin pişirme talimatlarına bakın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağ içeriği yüksek yiyecekler kullanılmıştır. Gıdaya yağ ilave edilmiştir.	Yağ içeriği yüksek besin gruplarını kullanmayın veya gerekli olmayan ekstra yağ eklemeyin. Havalı fritöz, az yağ gerektiren veya hiç yağ gerektirmeyen bir teknoloji kullanın.
	Tencere hala önceki kullanımdan kalma yağ kalıntıları içermektedir.	Beyaz duman tencerede ısınan yağdan kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tencereyi doğru şekilde temizlediğinizden emin olun.
Tepsi cihazın içine kaydırılmıyor.	Tencere aşırı yüklendi.	Tencereyi pişirme kılavuzunda belirtilen göstergenin üzerinde doldurmayın.

פתרון תקלות

בְּעֵה	סיבה אפשרית	פְּתוּרֹן
ה- AIR FRYER אינו פועל.	המכשיר אינו מחובר לחשמל.	הכנס את תקע החשמל לשקע בקיר מוארק.
	לא הגדרת את הטיימרה	לחץ על הלחצן בהתאם לזמן הבישול הנדרש כדי להפעיל את המכשיר.
המזונות המטוגנים עם ה- AIR FRYER לא נעשים.	כמות האוכל בסיר גדולה מדי.	שים קבוצות קטנות יותר של מזון בסיר. קבוצות קטנות יותר מטוגנות בצורה שווה יותר.
	הטמפרטורה שנקבעה נמוכה מדי.	לחץ על לחצני הטמפרטורה עד שתגיע לטמפרטורה הרצויה. הגדרת טמפרטורה - עיין במדריך הבישול לעיון.
האוכל מטוגן בצורה לא אחידה ב- AIR FRYER.	סוגי מזון מסוימים צריכים להיות מזועזעים באמצע זמן הבישול.	מזון שנמצא על גבי או על פני זה (למשל צ'יפס) צריך להיות מזועזע באמצע זמן הבישול.
חטיפים מטוגנים אינם פריכים כשהם יוצאים מה- AIR FRYER.	סוג מזון שגוי בשימוש.	עיין יצרני מזון בישול הוראות.
עשן לבן יוצא מהמכשיר	נעשה שימוש במזון עם תכולת שמן גבוהה. למזון התוסף שמן.	אין להשתמש בקבוצות מזון עם תכולת שמן גבוהה או להוסיף שמן נוסף שאינו נדרש. מטגן אוויר משתמש בטכנולוגיה בה נדרש שמן נמוך או ללא שמן.
	הסיר עדיין מכיל שאריות שומן משימוש קודם.	עשן לבן נגרם על ידי חימום שומן בסיר. הקפד לנקות את הסיר כראוי לאחר כל שימוש.
לא ניתן להחליק את המגש לתוך המכשיר.	הסיר עמוס יתר על המידה.	אין למלא את הסיר מעל האינדיקציה המוכרת במדריך הבישול.

מדד נוסף	לנער	ט.מפ. (מעלות צלזיוס)	זמן (דקות)	כמות מזון (t) (מינימום מקסימום)	מדריך בישול
תפוחי אדמה וצ'יפס					
	הן	200	9-16	300-1200	צ'יפס דק קפוא
	הן	200	11-20	300-1200	צ'יפס קפוא סמיך
מוסיפים 1/2 כפות שמן	הן	200	16-10	300-1200	צ'יפס תוצרת בית (5 × 8 מ"מ)
מוסיפים 1/2 כפות שמן	הן	180	18-22	300-1200	טריזי תפוחי אדמה תוצרת בית
מוסיפים 1/2 כפות שמן	הן	180	12-18	300-1200	קוביות תפוחי אדמה תוצרת בית
	הן	180	15-18	250	רוסטי
	הן	200	15-18	500	גראטן תפוחי אדמה
בשר עוף					
		180	8-12	100-500	סטייק
		180	10-14	100-500	צלעות חזיר
		180	7-14	100-500	המבורגר
		180	13-15	100-500	נקניק רול
		180	18-22	100-500	מקלות תיפוף
		180	10-15	100-500	חזה עוף
חטיפים					
	הן	200	8-10	100-400	ספרינג לחמניות
	הן	200	6-10	100-500	נאגטס עוף קפוא
		200	6-10	100-400	אצבעות דגים קפואות
		180	8-10	100-400	חטיפי גבינה קפואים מפירורי לחם
		160	10	100-400	ירקות ממולאים
אַפּיָהּ					
השתמש בפח אפייה/צלחת תנור		160	20-25	300	עוגה
השתמש פח אפייה		180	20-22	400	קיש
השתמש בפח אפייה/צלחת תנור		200	15-18	300	מאפינס
		160	20	400	חטיפים מתוקים

ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקו את הציוד במטלית לחה עם כמה טיפות נוזל כביסה ואו ייבשו אותו.
- אין להשתמש בממסים, או במוצרים עם חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תשקע את המכשיר במים או בנוזל אחר או הנח אותו מתחת למים זורמים.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר כל מזון שנותר.
- אם המכשיר אינו במצב טוב של ניקיון, פני השטח שלו עלולים להשפיל ולהשפיע ללא הרף על משך חיי השימוש של המכשיר ועלולים להיות לא בטוחים לשימוש.
- אף אחד מהחלקים אינו מתאים לניקוי במדיח כלים.
- עמדת ניקוי/הייבוש של המאמרים רחין בכיור חייבת לאפשר למים להתנקז בקלות.
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

טבלת המלצות

- כאן תוכלו למצוא את המלצתנו על הזמן והטמפרטורה לטיגון ארוחות שונות.
- הערה: הגדרות אלו הן מעודות בלבד.
- מזונות עשויים להשתנות במקור, גודל, צורה המותג, ולכן אנחנו לא יכולים להבטיח את ההגדרות הטובות ביותר עבור כל מזון ספציפי.

- הערה: אם אתה רוצה לנער את החומרים, למשוך את הסיר מתוך המכשיר על ידי הידית ולנער אותו לאחר 2/3 של זמן הבישול כבר הגיע.
- לאחר זמן הבישול מגיע לסימון, לשלוף את הסיר מחוץ למכשיר המכשיר יכבה את עצמו באופן אוטומטי.
- אם האוכל לא מבושל לפי הצורך, הפעל אותו שוב במשך כמה דקות.
- זְהִירוּת: סיר ואוכל יהיה חם מאוד.
- מניחים את הסיר על משטח גיל מסוגל לתמוך בטמפרטורות גבוהות.

זמן וטמפרטורה

- ניתן להתאים את משך הזמן והטמפרטורה באמצעות הסמלים ▼/▲ (2, 4).

תוכניות מוגדרות מראש

- מכשיר זה כולל 8 תוכניות מוגדרות מראש.
- כדי לבחור תוכנית, לחץ על אחד מכפתורי התוכנית (5.8 - 5.1).
- אם תרצה, תוכל גם לשנות את הגדרות הטמפרטורה והזמן עבור התוכניות המוגדרות מראש (2,4).
- לאחר בחירת התוכנית, לחץ על סמל ההפעלה/כיבוי (1) כדי להתחיל בחימום. אתה תראה שהטיימר יתחיל לפעול.
- כדי לשנות הגדרות כלשהן בזמן הבישול, השהה תחילה על ידי לחיצה על סמל ההפעלה/כיבוי (1), שנה את ההגדרה הרצויה (2,4) ולאחר מכן המשך על ידי לחיצה נוספת על הפעלה/כיבוי (1).
- הערה: בשלב הבישול, ניתן ללחוץ על סמל ההפעלה/כיבוי (1) כדי לעצור את המכשיר. הטיימר גם יעצור ויציג את כל הזמן שנותר לחץ שוב על לחצן זה כדי לחדש את שלב הבישול.
- הטיגון יצפף עם סיום זמן הבישול.
- בדוק כדי לראות את האוכל מבושל.
- אם זה לא, אתה רק צריך להחזיר את המיכל לטיגון ולתכנת את הטיימר לבשל עוד כמה דקות.
- בסיום הבישול, הסר את הסיר מהמכשיר. המכשיר יכבה את עצמו באופן אוטומטי.

לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- נתק את המכשיר מהחשמל.
- תן לזה להתקרר.
- נקה את המכשיר כפי שמוסבר בסעיף "ניקוי".

מגן תרמי בטיחותי

- המכשיר כולל מכשיר בטיחות אשר מגן על המכשיר מפני התחממות יתר.
- אם המכשיר מכבה את עצמו ואינו מפעיל את עצמו שוב, נתק אותו מאספקת החשמל והמתן כ 15 - דקות לפני החיבור מחדש. אם ההתקן אינו מופעל שוב, פנה לסיוע טכני מורשה.

הטיגון אוויר AF1450XD

תיאור

- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם הוא אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- השתמש רק בכלי המתאים לתמיכה בטמפרטורות גבוהות.
- כהפניה, בטבלה שסופחה תמצאו המלצה על טמפרטורת הבישול וזמן למספר ארוחות.
- המוצר מכיל אלמנטים אלקטרוניים וגופי חימום. אין לשים אותו במים או לשטוף אותו במים.
- אין לכסות את כניסת האוויר ואת יציאת האוויר במהלך תהליך ההפעלה. אל תיגע בחלק הפנימי של המוצר הימנע לחלוט.
- אין לפגוע, למשוך או לטובב חזק את כבל החשמל, להשתמש בו כדי לשאת משאות כבדים, או להפוך אותו, כדי למנוע התחשמלות, שריפה ותאונות אחרות. אם כבל האספקה פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים באופן דומה על מנת למנוע סכנה.
- הנח את המוצר במרחק של כ-30 ס"מ מהקיר או מהריהוט כדי למנוע פגיעה בו.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
- ודא שכל האריזה של המוצר הוסרה.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".
- אוויר בטמפרטורה גבוהה יזרום החוצה דרך השקע במהלך תהליך העבודה של המוצר.

להשתמש

- פרקו את הכבל לחלוטין לפני שתחבר אותו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הערה: לתפעל את הסיר באמצעות הידית שלו. אל תיגע בסיר כשהוא חם.
- שים את החומרים שאתה רוצה לטגן בתוך הסיר (C).
- הכניסו את הסיר בתוך הטיגון.
- לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי (1) כדי להפעיל את המכשיר.
- כוונן את הטמפרטורה והזמן באמצעות הכפתורים בהתאם, או חחר באחד משמונת המצבים המוגדרים מראש, מכיוון שהטמפרטורה והזמן ההתחלתי יהיו 200 מעלות צלזיוס ו-18 דקות.
- לחץ שוב על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להתחיל בבישול (1). אם תשאיר אותו בזמן שנבחר מצב מוגדר מראש כלשהו, הוא יכבה למצב המתנה לאחר דקה אחת. זה חל גם על השהיה באמצע תהליך הבישול.
- הערה: אם המוצר מופעל ואתה שולף את הסיר, הוא יידה כבוי עד שתכניס אותו בחזרה.
- הערה: זכור כי אם המכשיר הוא מגנטי, אתה צריך להוסיף 3 דקות לזמן הבישול.

- A. לוח בקרה דיגיטלי
1. סמל הפעלה/כיבוי
 2. סמלי התאמת טמפרטורה
 3. תצוגה דיגיטלית
 4. סמלי התאמת זמן
 5. תוכניות מוגדרות מראש
 - 5.1 תוכנית פיצה
 - 5.2 תוכנית צ'יפס
 - 5.3 תוכנית בשר
 - 5.4 תוכנית שרימפס
 - 5.5 תוכנית דגים
 - 5.6 תוכנית מקלות תוף עוף
 - 5.7 תוכנית ירקות
 - 5.8 תוכנית קינוחים

B כניסת אוויר

C סיר

D ידית

E מגש טפלון

F שקע אוויר

G כבל חשמל ותקע

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

שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- השתמש במכשיר רק אם החלקים או האביזרים מותקנים כראוי.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים. החלף אותם מיד.
- אל תשתמש במכשיר כאשר הוא ריק.
- אל תשתמש במכשיר אם מתג הטימור אינו פועל כהלכה.
- אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.
- כדי לשמור על טיפול שאינו מקל במצב טוב, אין להשתמש מתכת או כלי הצביע על זה.
- אל תכריח את יכולת העבודה של המכשיר.
- נתק את המכשיר מהחשמל כאשר אינו בשימוש ולפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- אחסן מכשיר זה מחוץ להישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם פיזי, חושי או מופחת נפשי או חוסר ניסיון וידע.
- אין לאחסן או להעביר את המכשיר אם הוא עדיין חם.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	سبب محتمل	حل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط المؤرض.
	لم تقم بتعيين المؤقت.	اضغط على الزر المناسب لوقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز.
لم يتم الانتهاء من الأطعمة المقلية باستخدام AIR FRYER.	كمية الطعام في الوعاء أكثر من اللازم.	ضع كميات صغيرة من الطعام في الوعاء. يتم قلي الدفءات الصغيرة بشكل متساو.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة جدًا.	اضغط على أزرار درجة الحرارة حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. إعداد درجة الحرارة - راجع دليل الطهي كمرجع.
يتم قلي الطعام بشكل غير متساوٍ في AIR FRYER.	يجب هز بعض أنواع الطعام في منتصف وقت الطهي.	يجب هز الأطعمة التي تقع فوق بعضها البعض أو عبرها (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من المقلاة الهوائية.	تم استخدام نوع طعام غير صحيح.	راجع تعليمات الطبخ الخاصة بمصنعي المواد الغذائية.
يخرج الدخان الأبيض من الجهاز.	تم استخدام الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الزيت. تمت إضافة الزيت إلى الطعام.	لا تستخدم مجموعات الطعام ذات المحتوى العالي من الزيت أو تضيف زيتًا إضافيًا غير مطلوب. تستخدم المقلاة الهوائية التكنولوجيا التي تتطلب زيتًا منخفضًا أو معدومًا.
	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا الشحوم من الاستخدام السابق.	الدخان الأبيض ناتج عن تسخين الشحوم في الوعاء. تأكد من تنظيف الوعاء بشكل صحيح بعد كل استخدام.
لا يمكن إدخال الدرج في الجهاز.	وعاء محتمل فوق طاقته.	لا تملأ القدر فوق المؤشر المذكور في دليل الطهي.

معلومات اضافية	هزة	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	كمية الطعام (جرام) (الحد الأدنى - الحد الأقصى)	دليل الطبخ
بطاطس وبطاطس					
	نعم	200	9-16	300-1200	بطاطس رقيقة مجمدة
	نعم	200	11-20	300-1200	بطاطس مجمدة سميكة
أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت	نعم	200	16-10	300-1200	بطاطا مقالية منزلية الصنع (5 × 8 مم)
أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت	نعم	180	18-22	300-1200	أسافين البطاطس محلية الصنع
أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت	نعم	180	12-18	300-1200	مكعبات البطاطس محلية الصنع
	نعم	180	15-18	250	روستي
	نعم	200	15-18	500	غراتان البطاطس
اللحوم والدواجن					
		180	8-12	100-500	شريحة لحم
		180	10-14	100-500	شرائح لحم الخنزير
		180	7-14	100-500	هامبرغر
		180	13-15	100-500	لحاف السجق
		180	18-22	100-500	أفخاذ
		180	10-15	100-500	صدر دجاج
وجبات خفيفة					
	نعم	200	8-10	100-400	سبرينج رولز
	نعم	200	6-10	100-500	قطع الدجاج المجمدة
		200	6-10	100-400	أصابع الأسماك المجمدة
		180	8-10	100-400	وجبات خفيفة مجمدة من الجبن المفروم
		160	10	100-400	خضروات محشية
الخبز					
استخدم صينية الخبز أو طبق الفرن		160	20-25	300	كيك
استخدم صينية الخبز		180	20-22	400	فطيرة الكيش
استخدم صينية الخبز أو طبق الفرن		200	15-18	300	الكعك
		160	20	400	وجبات خفيفة حلوة

جدول التوصيات

- هنا يمكنك العثور على توصياتنا بشأن الوقت ودرجة الحرارة لقلي الوجبات المختلفة.
- ملحوظة: هذه الإعدادات إرشادية فقط.
- قد تختلف الأطعمة من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لأي طعام محدد.

• ضع الوعاء على سطح عادي قادر على تحمل درجات الحرارة المرتفعة.

الوقت ودرجة الحرارة

• يمكنك ضبط المدة ودرجة الحرارة باستخدام الرموز ▲ / ▼ (2، 4).

برامج محددة مسبقاً

- يحتوي هذا الجهاز على 8 برامج محددة مسبقاً.
- لتحديد برنامج، اضغط على أي من أزرار البرنامج (5.1-5.8).
- إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تغيير إعدادات درجة الحرارة والوقت للبرامج المعدة مسبقاً (2،4).
- بمجرد اختيار البرنامج، اضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف (1) لبدء التسخين. سترى أن جهاز ضبط الوقت سيبدأ في التشغيل.
- لتغيير أي إعدادات أثناء الطهي، توقف أولاً عن طريق الضغط على أيقونة التشغيل / الإيقاف (1)، وقم بتعديل الإعداد المطلوب (2،4) ثم استأنف بالضغط على زر التشغيل / الإيقاف مرة أخرى (1).
- ملحوظة: أثناء مرحلة الطهي، يمكنك الضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف (1) لإيقاف الجهاز. سيتوقف المؤقت أيضاً ويعرض الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لاستئناف مرحلة الطهي.
- ستصدر القلاية صفيراً عند انتهاء وقت الطهي.
- تحقق للتأكد من طهي الطعام.
- إذا لم يكن الأمر كذلك، فما عليك سوى إعادة الحاوية إلى المقلاة وبرمجة جهاز ضبط الوقت للطهي لبضع دقائق أخرى.
- عند اكتمال الطهي، أخرج الوعاء من الجهاز. سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً.

بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

- أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- دعها تبرد.
- نظف الجهاز كما هو موضح في قسم "التنظيف".

واقى حراري آمن:

- يحتوي الجهاز على جهاز أمان يحمي الجهاز من ارتفاع درجة الحرارة.
- في حالة إيقاف تشغيل الجهاز من تلقاء نفسه وعدم تشغيله مرة أخرى، افصله عن مصدر التيار الكهربائي وانتظر لمدة 15 دقيقة تقريباً قبل إعادة الاتصال. إذا لم يتم تشغيل الجهاز مرة أخرى، فاطلب المساعدة الفنية المعتمدة.

تنظيف

- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ببضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات ذات درجة الحموضة الحمضية أو الأساسية مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تقم أبداً بغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر أو وضعه تحت الماء الجاري.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي طعام متبق.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر حتماً على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- لا يوجد أي جزء مناسب للتنظيف في غسالة الصحون.
- يجب أن يسمح وضع التصريف/التجفيف للمواد القابلة للغسل في الحوض بتصريف المياه بسهولة.
- ثم جفف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

مقلاة هوائية

AF1450XD

وصف

- لا تترك الجهاز متصلاً وغير مراقب إذا لم يكن قيد الاستخدام. هذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.
- استخدم فقط الأدوات المناسبة لدعم درجات الحرارة المرتفعة.
- كمرجع، ستجد في الجدول المرفق توصية بشأن درجة حرارة الطهي والوقت لعدة وجبات.
- يحتوي المنتج على عناصر إلكترونية وعناصر تسخين. لا تضعه في الماء أو تغسله بالماء.
- لا تقم بتغطية مدخل ومخرج الهواء أثناء عملية التشغيل. لا تلمس الجزء الداخلي للمنتج. تجنب الحرق.
- لا تقم بإتلاف سلك الطاقة أو سحبه بقوة أو لفه أو استخدامه لحمل الأحمال الثقيلة أو تحويله لتجنب الصدمات الكهربائية والحرائق والحوادث الأخرى. في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مشابه لتجنب الخطر.
- ضع المنتج على بعد حوالي 30 سم من الحائط أو الأثاث لتجنب إتلافه.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام لأول مرة.
- تأكد من إزالة عبوة المنتج بالكامل.
- قبل استخدام المنتج لأول مرة، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس مع الطعام بالطريقة الموضحة في قسم التنظيف.
- سوف يتدفق الهواء ذو درجة الحرارة العالية عبر المخرج أثناء عملية تشغيل المنتج.

استخدم

- قم بفك الكبل تمامًا قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- ملاحظة: قم بمعالجة الوعاء باستخدام مقبضه. لا تلمس الوعاء عندما يكون الجو حارًا.
- ضع المكونات التي تريد قليها داخل الوعاء (C).
- أدخل الوعاء داخل المقلاة.

• اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (1) لتشغيل الجهاز.

- اضبط درجة الحرارة والوقت باستخدام الأزرار المناسبة، أو حدد أحد أوضاع الإعداد المسبق الثمانية، حيث ستكون درجة الحرارة الأولية والوقت 200 درجة مئوية و 18 دقيقة.
- اضغط على زر التشغيل/الإيقاف مرة أخرى لبدء الطهي (1). إذا تركته أثناء تحديد أي وضع إعداد مسبق، فسيتم إيقاف تشغيله في وضع الاستعداد بعد دقيقة واحدة. ينطبق هذا أيضًا على التوقف المؤقت في منتصف عملية الطهي.
- ملحوظة: إذا كان المنتج قيد التشغيل وقمت بسحب الوعاء، فسيتم إيقاف تشغيله حتى تعيده إلى الداخل مرة أخرى.
- ملحوظة: ضع في اعتبارك أنه إذا كان الجهاز باردًا، يجب إضافة 3 دقائق إلى وقت الطهي.
- ملاحظة: إذا كنت ترغب في هز المكونات، اسحب الوعاء من الجهاز بالمقبض ورجه بعد الوصول إلى ثلثي وقت الطهي.
- بمجرد أن يصل وقت الطهي إلى نهايته، اسحب الوعاء خارج الجهاز. سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا.
- إذا لم يتم طهي الطعام حسب الرغبة، فقم بتشغيله مرة أخرى لبضع دقائق.
- حذر: سيكون الوعاء والطعام ساخنين جدًا.

- A لوحة تحكم رقمية
1. رمز تشغيل/إيقاف
 2. رموز ضبط درجة الحرارة
 3. عرض رقمي
 4. أيقونات تعديل الوقت
 5. برامج معدة مسبقًا
- 5.1 برنامج بيتزا
5.2 برنامج فرايز
5.3 برنامج اللحوم
5.4 برنامج الروبيان
5.5 برنامج الأسماك
5.6 برنامج أفخاذ الدجاج
5.7 برنامج الخضروات
5.8 برنامج الحلوى

B مدخل الهواء

C وعاء

D مقبض

E صينية مانعة للاتصاق

F مخرج الهواء

G كابيل الطاقة والقابس

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

الاستخدام والرعاية

- قم بمد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إلا إذا كانت الأجزاء أو الملحقات مثبتة بشكل صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدلها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز عندما يكون فارغًا.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان مفتاح المؤقت لا يعمل بشكل صحيح.
- لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- للحفاظ على المعالجة المانعة للاتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم الأدوات المعدنية أو المبدية عليها.
- لا تفرض قدرة الجهاز على العمل.
- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه وقبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال وأو الأشخاص الذين يعانون من ضعف جسدي أو حسي أو عقلي منخفض أو نقص الخبرة والمعرفة.
- لا تخزن الجهاز أو تنقله إذا كان لا يزال ساخنًا.

taurus

www.taurus-home.com

