

taurus

RESPIRE

Freidora de aire

Air Fryer

Friteuse à air

Air Fryer

Air Fryer

Air Fryer

Fregidora d'oli

Air Fryer

Air Fryer

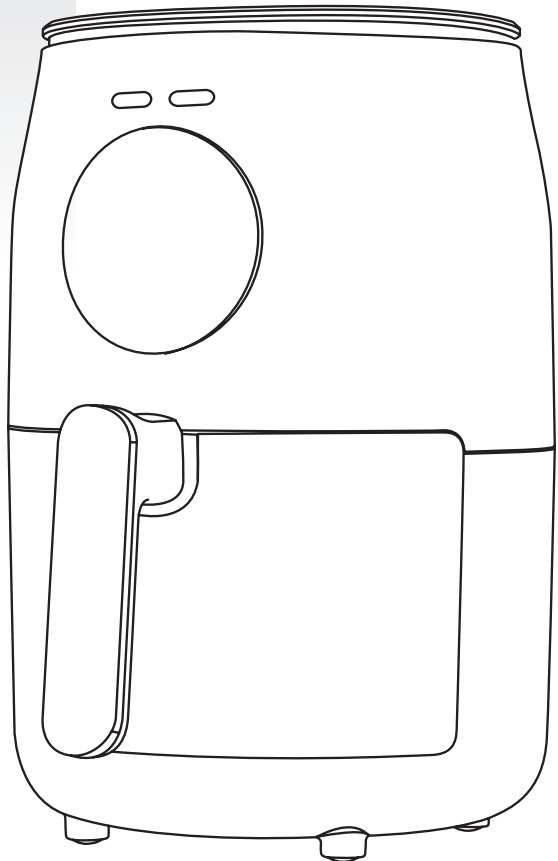
Air Fryer

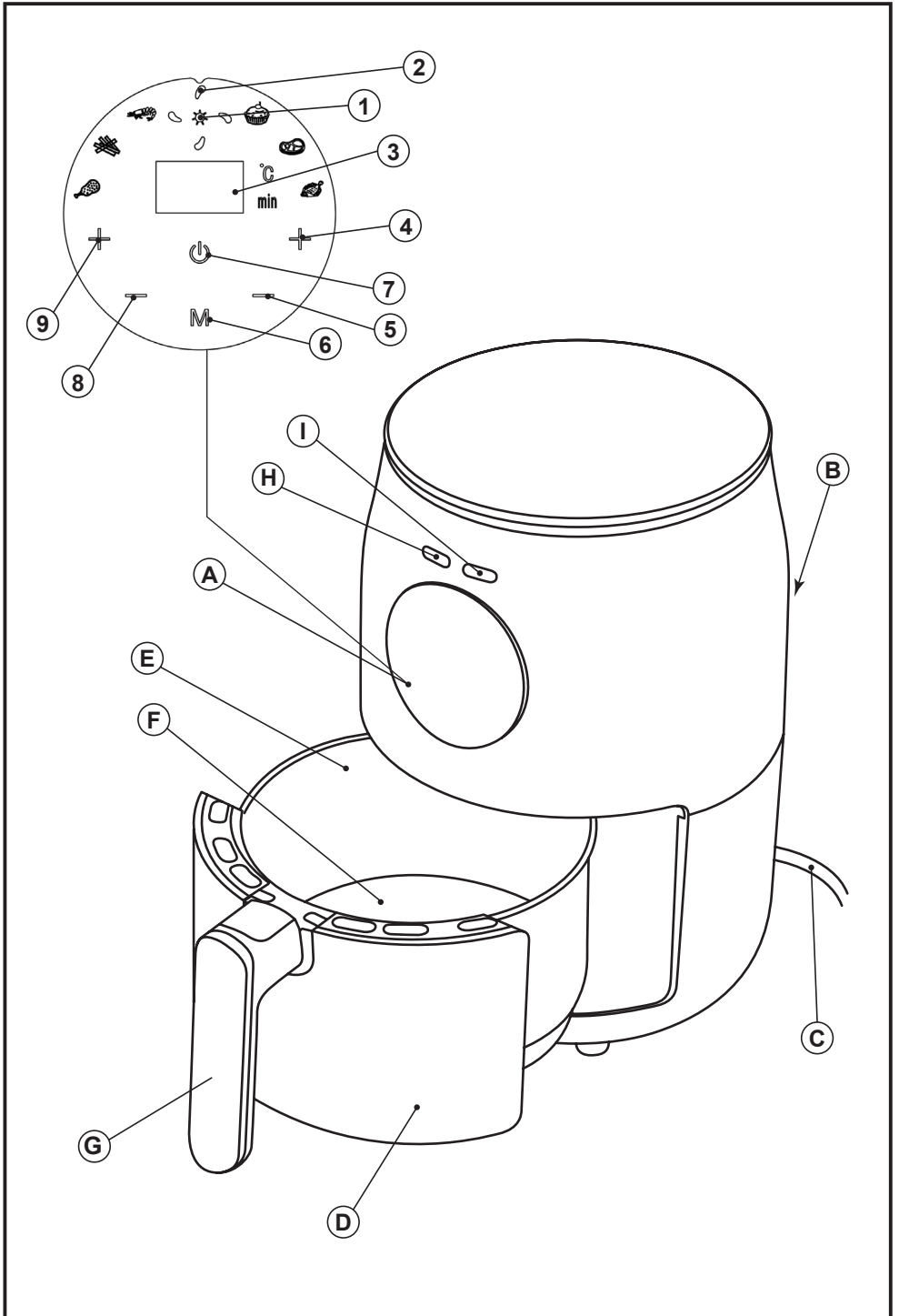
Аэрофритюрница

Friteuză cu aer

Фритюрник Air Fryer

Air Fryer





Español

Freidora de aire

RESPIRE

DESCRIPCIÓN

A Panel de control

1. Indicador de calentamiento: se iluminará cuando el elemento esté encendido
2. Indicador de ventilador: se iluminará cuando el ventilador esté encendido
3. Pantalla de temperatura y temporizador: alternará entre las funciones de temperatura y temporizador cuando esté ENCENDIDO
4. Botón de aumento de temperatura
5. Botón de disminución de temperatura
6. Botón de modo predeterminado
7. Botón de encendido / apagado
8. Botón de disminución del temporizador
9. Botón de aumento del temporizador

B Salida de aire

C Cable de alimentación y enchufe

D Recipiente exterior

E Cesta para freír

F Parrilla

G Asa de cesta

H Luz de encendido

I Luz de estado de calefacción

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, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato vacío.
- No usar el aparato si el temporizador no funciona correctamente.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se

use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.

- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- 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.

USO:

- Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Abra la cesta y coloque los ingredientes que desea freír, asar o cocinar en la canasta.
- Vuelva a colocar la cesta dentro del aparato.
- Presione el botón ON en el panel de control, el panel de control se iluminará.
- * El panel de control mostrará el programa preestablecido de 15 minutos y 180°C
- Una vez termine el tiempo de cocción. El aparato se desactivará automáticamente

TEMPERATURA Y TIEMPO

- Puede cambiar los minutos y la temperatura usando los botones de aumento y distribución de tiempo y de temperatura.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- Seleccionar la posición de mínimo (MIN) mediante el mando selector de temperatura.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato
- Cerrar la tapa.
- Colocar la tapa protectora.

SACUDIR

- Si desea agitar los alimentos durante la cocción, simplemente retire la bandeja del aparato y agítela.
- El panel se apagará, pero el proceso continuará su curso después de volver a colocar la canasta dentro de la freidora.

PROGRAMA FINALIZADO

- La freidora emitirá un pitido cuando finalice el

tiempo de cocción.

- Verifique que la comida esté cocida.
- Si no es así, solo tienes que volver a poner el recipiente en la freidora y programar el temporizador para cocinar unos minutos más.
- Una vez finalizada la cocción. El aparato se apagará automáticamente.

APAGUE EL APARATO

- Apague el aparato presionando el botón de encendido / apagado. Sonará 5 pitidos, después de un rato.
- **ATENCIÓN:** cesta, como los alimentos, estarán MUY calientes.
- Apoye la cesta en una superficie apta para soportar altas temperaturas.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Esperar a que el aparato se haya enfriado
- Limpiar el aparato.

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

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo 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.

TABLA DE RECOMENDACIONES

La siguiente tabla contiene configuraciones comunes que pueden serle útiles.

Nota: estos ajustes son meramente indicativos.

Los productos alimenticios pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar la mejor configuración para ningún alimento específico.

GUÍA DE COCINA

| | Cantidad (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Sacudir | Información extra |
|--|--------------|--------------|------------------|---------|---------------------------------------|
| Patatas y patatas fritas | | | | | |
| Patatas fritas finas congeladas | 300-700 | 9-16 | 200 | Sacudir | |
| Patatas fritas gruesas congeladas | 300-700 | 11-20 | 200 | Sacudir | |
| Patatas fritas caseras (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Sacudir | Agregue 1/2 cucharada de aceite |
| Patatas caseras en gajos | 300-800 | 18-22 | 180 | Sacudir | Agregue 1/2 cucharada de aceite |
| Patatas caseras en dados | 300-750 | 12-18 | 180 | Sacudir | Agregue 1/2 cucharada de aceite |
| Roti | 250 | 15-18 | 180 | Sacudir | |
| Patatas gratinadas | 500 | 15-18 | 200 | Sacudir | |
| Carne y carne de ave | | | | | |
| Filete | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Chuletas de cerdo | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburguesas | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rollos de salchichas | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Muslos | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pechugas de pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitivos | | | | | |
| Rollitos de primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Fritos | Utilice alimentos listos para cocinar |
| Nuggets de pollo congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Sacudir | Utilice alimentos listos para cocinar |
| Palitos de pescado congelados (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utilice alimentos listos para cocinar |
| Migas de pan congeladas Snacks de queso | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utilice alimentos listos para cocinar |

| | | | | | |
|-------------------|---------|-------|-----|--|----------------------------------|
| Verduras rellenas | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Hornear | | | | | Utilice un molde de horno |
| Bizcocho | 300 | 20-25 | 160 | | Use un molde/ fuente para horno. |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utilice un molde de horno |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Use un molde/ fuente para horno. |
| Snacks dulces | 400 | 20 | 160 | | |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa posible | Solución |
|--|--|---|
| El 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, gire el temporizador hasta 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 fríen uniformemente. |
| | La temperatura seleccionada es demasiado baja. | Gire el mando regulador de la temperatura hasta la posición necesaria. Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción. |
| Los alimentos se fríen 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. | Tipo de alimento incorrecto utilizado. | Consulte el modo de preparación de los alimentos del fabricante. |
| No se puede deslizar la sartén/cesta en el aparato. | Cesta sobrecargada. | No llene la cesta por encima de la indicación MAX. |
| | La cesta no está colocada correctamente en la sartén. | Presione la cesta en la sartén hasta oír un clic |
| 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 sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior. | El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. |

English

Air fryer

RESPIRE

DESCRIPTION

- A Control panel
 1. Heating indicator - will illuminate when element is on
 2. Fan indicator - will illuminate when the fan is on
 3. Temperature and Timer display- will alternate between the temperature and timer functions when ON
 4. Temperature increase button
 5. Temperature decrease button
 6. Preset mode button
 7. Power ON/OFF button
 8. Timer decrease button
 9. Timer increase button
- B Air outlet
- C Power cable and plug
- D Outer container
- E Frying basket
- F Grill
- G Basket handle
- H Power light
- I Heating status light

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 unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the timer is not operating correctly.
- Do not move the appliance while in use.
- To keep the non-stick coating in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

- Store this appliance out of reach of children and/or those with reduced physical, sensorial or mental abilities or who are unfamiliar with its use

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that all the product's packaging material 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.

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to an earthed mains socket.
- Open the basket and place the ingredients you wish to fry, roast or omit.
- Put the basket back into the appliance.
- Press the ON button on the control panel, the control panel will light up white.
- * The control panel will display the pre-set 15 minutes and 180°C program

TEMPERATURE AND TIME

- You can change the time and temperature by using the up and down buttons.

PRE-SET PROGRAMS

- This appliance has 6 pre-set programs
- To select the program, press the menu button you can move from one program to the next by pressing this button.
- *If you wish, you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs.
- To select the program, you only need to keep in the program, heating will start in 3 seconds.

SHAKE

- If you want to shake food halfway through cooking, you can simply remove the tray from the appliance and shake it.
- The process will continue its course after put again the basket inside the air fryer.

FINISH THE PROGRAM

- 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.

- Once cooking has finished. The appliance will switch itself off automatically.

TURN OFF THE APPLIANCE

- Turn off the appliance by pressing on/ off button. It will beep 5 times, after a while.
- **CAUTION:** the pan, as well as the food, will be VERY hot.
- Place the basket on a surface that will withstand high temperatures.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Unplug the appliance from the mains.
- Let the appliance cool down
- Clean the appliance

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, unplug it from the mains supply and wait approximately 15 minutes before reconnecting it. If it fails to switch on again, take it to one of the authorised technical assistance services.

CLEANING

- Unplug the appliance from the mains and let it cool before performing any cleaning task.
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not kept clean, its surface may deteriorate, which will inevitably shorten the appliance's useful life, as well as making it unsafe to use.
- None of the parts on this appliance are suitable for the dishwasher

TABLE OF RECOMMENDATIONS

The table below contains common settings that may be of use to you.

Note: these settings are merely indicative. Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

COOKING GUIDE

| | Food Amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake | Extra information |
|-------------------------|-----------------|------------|------------------|-------|-------------------|
| Potatoes & fries | | | | | |
| Thin frozen fries | 300-700 | 9-16 | 200 | Shake | |
| Thick frozen fries | 300-700 | 11-20 | 200 | Shake | |
| Home-made fries (8×8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Shake | Add 1/2 tbsp oil |
| Home-made potato wedges | 300-800 | 18-22 | 180 | Shake | Add 1/2 tbsp oil |
| Home-made potato cubes | 300-750 | 12-18 | 180 | Shake | Add 1/2 tbsp oil |
| Roti | 250 | 15-18 | 180 | Shake | |
| Potato gratin | 500 | 15-18 | 200 | Shake | |
| 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 | Shake | Use oven-ready |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | Shake | Use oven-ready |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 6-10 | 200 | | Use oven-ready |
| Frozen bread crumbed | 100-400 | 8-10 | 180 | | Use oven-ready |

| | | | | | |
|--------------------|---------|-------|-----|--|------------------------------|
| cheese snacks | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Stuffed vegetables | | | | | Use baking tin |
| Baking | 300 | 20-25 | 160 | | Use baking tin/ oven dish |
| Cake | 400 | 20-22 | 180 | | Use baking tin |
| Quiche | 300 | 15-18 | 200 | | Use baking tin/ oven dish |
| Muffins | 400 | 20 | 160 | | |
| Sweet snacks | | | | | |

TROUBLE SHOOTING

| 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. | Turn the timer knob 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 basket is too much. | Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Turn the temperature control knob to the required. 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 lie on top of or across each other (e.g. fries) need 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 food manufactures cooking instructions. |
| I cannot slide the pan / basket into the appliance. | Basket over-loaded. | Do not fill the basket beyond the MAX indication. |
| | The basket is not placed in the pan correctly. | Push the basket down into the pan until you hear a click. |
| 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 pan still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use. |

Français

Air fryer

RESPIRE

DESCRIPTION

- A Panneau de commande
 1. Indicateur de chauffe : s'allume lorsque l'élément est allumé
 2. Voyant du ventilateur : s'allume lorsque le ventilateur est en marche
 3. Affichage de la température et de la minuterie : bascule entre les fonctions de température et de minuterie lorsqu'il est ACTIVÉ
 4. Bouton d'augmentation de la température
 5. Bouton de diminution de la température
 6. Bouton de mode préconfiguré
 7. Interrupteur marche/arrêt
 8. Bouton de diminution de la minuterie
 9. Bouton d'augmentation de la minuterie
- B Sortie d'air
- C Cordon d'alimentation et fiche
- D Récipient externe
- E Panier à frire
- F Grille
- G Poignée de panier
- H Voyant d'allumage
- I Voyant d'état du chauffage

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.

- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conserver 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

MODE D'EMPLOI

CONSIGNES PRÉALABLES :

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Ouvrir le panier et placer les ingrédients à frire, cuire ou rôtir dans la cuve.
- Replacer le panier dans l'appareil.
- Appuyer sur le bouton ON du panneau de commande; le panneau de commande s'allumera.
- * Le panneau de commande affichera le programme préconfiguré de 15 minutes et 180 °C
- Une fois le temps de cuisson écoulé. L'appareil s'arrêtera automatiquement.

TEMPÉRATURE ET DURÉE

- Vous pouvez modifier les minutes et la température à l'aide des boutons Augmentation et Distribution de l'heure et de la température.

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

- Cet appareil dispose de 6 programmes préconfigurés.
- Pour sélectionner le programme, appuyer sur le bouton Menu. Il est possible de passer d'un programme à l'autre en appuyant plusieurs fois sur ce bouton.
- * Le cas échéant, il est également possible de modifier les paramètres de température et de temps des programmes préconfigurés sélectionnés.
- Pour sélectionner le programme, il suffit de rester dans le programme, le chauffage démarrera en 3 secondes.

SECOUER

- S'il est souhaité secouer les aliments pendant la cuisson, retirer simplement le plateau de l'appareil et le secouer.
- Le panneau s'éteindra mais le processus se poursuivra après avoir replacé le panier dans la friteuse.

PROGRAMME TERMINÉ

- La friteuse émet un bip sonore lorsque la cuisson est terminée.
- Vérifier que les aliments sont cuits.
- Dans le cas contraire, replacer tout simplement les aliments dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes de plus.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'arrêtera automatiquement.

ÉTEIGNEZ L'APPAREIL

- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt. 5 bips retentiront dans un court délai.
- **ATTENTION** : toute la cuve ainsi que les aliments, sont TRÈS chauds.
- Poser le panier sur une surface adaptée aux températures élevées.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Débrancher l'appareil du secteur.
- Attendre que l'appareil refroidisse.
- Nettoyer l'appareil.

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

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer 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.

TABLEAU DE CONSEIL

Le tableau suivant contient les paramètres courants utiles.

Note : 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.

MINUTERIE DE CUISINE

| | Quantité (g) | Temps (min) | Température (°C) | Secouer | Informations supplémentaires |
|-------------------------------------|--------------|-------------|------------------|---------|--------------------------------------|
| Pommes de terre et frites | | | | | |
| Frites fines surgelées | 300-700 | 9-16 | 200 | Secouer | |
| Frites épaisses surgelées | 300-700 | 11-20 | 200 | Secouer | |
| Frites maison (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Secouer | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Pommes de terre maison en quartiers | 300-800 | 18-22 | 180 | Secouer | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Pommes de terre maison en dés | 300-750 | 12-18 | 180 | Secouer | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Rôti | 250 | 15-18 | 180 | Secouer | |
| Pommes de terre gratinées | 500 | 15-18 | 200 | Secouer | |
| Viande et volaille | | | | | |
| Filet | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Côtes 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 | Friture | Utiliser des aliments prêts à cuire |
| Nuggets de poulet surgelés | 100-500 | 6-10 | 200 | Secouer | Utiliser des aliments prêts à cuire |
| Bâtonnets de poisson surgelés | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utiliser des aliments prêts à cuire |
| Chapelure surgelée | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utiliser des aliments prêts à cuire |

| | | | | | |
|-------------------|---------|-------|-----|--|--|
| Snacks au fromage | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Légumes farcis | | | | | Utiliser un plat de cuisson |
| Cuire au four | 300 | 20-25 | 160 | | Utiliser un plat/ casserole capable de passer au four. |
| Brioche | 400 | 20-22 | 180 | | Utiliser un plat de cuisson |
| Quiche | 300 | 15-18 | 200 | | Utiliser un plat/ casserole capable de passer au four. |
| Muffins | 400 | 20 | 160 | | |
| Snacks sucrés | | | | | |

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

| PROBLÈME | Cause possible | Solution |
|--|---|---|
| La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Brancher l'appareil à une prise de terre. |
| | La minuterie n'est pas réglée. | Pour allumer l'appareil, régler la minuterie sur le temps de préparation requis. |
| Les aliments frits dans la FRITEUSE À AIR ne sont pas entièrement cuits. | La quantité de nourriture placée dans le panier est excessive. | Mettre 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. | Tourner le bouton de réglage de la température sur la position adaptée. 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. | Consulter la méthode de préparation des aliments du fabricant. |
| La casserole/panier ne peut pas être inséré(e) dans l'appareil. | Panier surchargé. | Ne pas remplir le panier au-dessus de l'indication MAX. |
| | Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole. | Appuyer sur le panier dans la casserole jusqu'à entendre un déclic. |
| 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. | Ne pas utiliser d'aliments riches en huile ou ne pas ajouter d'huile plus que strictement nécessaire. Cette friteuse utilise une technologie qui nécessite peu ou pas d'huile. |
| | La casserole contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente. | La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. |

Deutsch

Air fryer

RESPIRE

BEZEICHNUNG

- A Bedienungspaneel
 1. Aufwärmanzeige: leuchtet auf, wenn das Element eingeschaltet ist
 2. Lüfteranzeige: leuchtet auf, wenn der Lüfter eingeschaltet ist
 3. Temperatur- und Timer-Anzeige: wechselt zwischen Temperatur- und Timer-Funktionen, wenn eingeschaltet.
 4. Taste zur Temperaturerhöhung
 5. Taste zur Temperatursenkung
 6. Taste für den Standardmodus
 7. An-/Aus-Taste
 8. Timer-Abwärtstaste
 9. Timer-Aufwärtstaste
- B Luftaustritt
- C Stromkabel und Stecker
- D Äußeres Gefäß
- E Frittierkorb
- F Gitter
- G Frittierkorbgriff
- F Netzanzeige
- I Statusleuchte Heizung

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst 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 benutzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Timer nicht korrekt funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Um die antihaftbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
- 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.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- 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.

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Öffnen Sie den Behälter und legen Sie die Zutaten, die Sie braten, rösten oder garen möchten, in den Behälter.
- Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein.
- Drücken Sie die Taste ON auf dem Bedienfeld, worauf das Bedienfeld aufleuchtet.
- * Auf dem Bedienfeld wird das voreingestellte Programm von 15 Minuten und 180°C angezeigt
- Nach Ablauf der Garzeit. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

TEMPERATUR UND ZEIT

- Sie können die Minuten und die Temperatur mit den Schaltflächen für Timer- und Temperaturerhöhung und -verteilung ändern.

VORDEFINIERTER PROGRAMME

- Das Gerät verfügt über 8 vordefinierte Programme.
- Um das Programm auszuwählen, drücken Sie die Menütaste. Durch wiederholtes Drücken dieser Taste können Sie von einem Programm zum nächsten wechseln.
- *Wenn Sie dies wünschen, können Sie auch die Temperatur- und Zeiteinstellungen für die ausgewählten vordefinierten Programme ändern.
- Um das Programm zu wählen, brauchen Sie nur im Programm zu bleiben, das Aufwärmen beginnt nach 3 Sekunden.

SCHÜTTELN

- Wenn Sie die Lebensmittel während der Zubereitungszeit schütteln möchten, nehmen Sie die Schale einfach aus dem Gerät und schütteln sie.
- Das Bedienfeld schaltet sich aus, aber der Vorgang wird fortgesetzt, nachdem der Behälter wieder in die Fritteuse gestellt wurde.

BEENDIGUNG DES PROGRAMMS

- Die Fritteuse piept, wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Essen fertig ist.
- Wenn nicht, stellen Sie den Behälter einfach wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer ein, um die Speisen noch ein paar Minuten länger zuzubereiten.
- Nach Beendigung des Zubereitungsprozesses. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

ABSCHALTEN DES GERÄTS

- Betätigen Sie zum Abschalten des Geräts den Ein/Aus-Schalter. Nach einer Weile ertönen fünf Pieptöne.
- **ACHTUNG:** Der Behälter, wie auch das Essen, werden SEHR heiß sein.
- Stellen Sie den Frittierkorb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist
- Reinigen Sie das Gerät.

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.

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.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

Die folgende Tabelle enthält allgemeine Einstellungen, die für Sie nützlich sein können. Hinweis: Diese Einstellungen sind nur indikativ. Lebensmittel können in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, daher können wir nicht die beste Einstellung für ein bestimmtes Lebensmittel garantieren.

BRATANLEITUNG

| | Anzahl (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Schütteln | Zusatzinformationen |
|--|------------|------------|-----------------|------------|--|
| Kartoffeln und Pommes | | | | | |
| Dünnes gefrorene Pommes | 300-700 | 9-16 | 200 | Schütteln | |
| Dicke gefrorene Pommes | 300-700 | 11-20 | 200 | Schütteln | |
| Hausgemachte Pommes (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Schütteln | Geben Sie einen 1/2 Löffel Öl hinzu |
| Hausgemachte Kartoffelstücke | 300-800 | 18-22 | 180 | Schütteln | Geben Sie einen 1/2 Löffel Öl hinzu |
| Hausgemachte Kartoffeln in Würfeln | 300-750 | 12-18 | 180 | Schütteln | Geben Sie einen 1/2 Löffel Öl hinzu |
| Roti | 250 | 15-18 | 180 | Schütteln | |
| Überbackene Bratkartoffeln | 500 | 15-18 | 200 | Schütteln | |
| Fleisch und Geflügel | | | | | |
| Filet | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Schweinekoteletts | 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 | Gebratenes | Verwenden Sie kochfertige Lebensmittel |
| Gefrorene Hähnchen-Nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | Schütteln | Verwenden Sie kochfertige Lebensmittel |
| Gefrorene Fischstäbchen (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Verwenden Sie kochfertige Lebensmittel |
| Gefrorene Semmelbrösel | 100-400 | 8-10 | 180 | | Verwenden Sie kochfertige Lebensmittel |

| | | | | | |
|------------------|---------|-------|-----|--|---|
| Käse-Snacks | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Gefülltes Gemüse | | | | | Verwenden Sie eine Backform |
| Backen | 300 | 20-25 | 160 | | Verwenden Sie ein Backblech/eine Auflaufform. |
| Zwieback | 400 | 20-22 | 180 | | Verwenden Sie eine Backform |
| Quiche | 300 | 15-18 | 200 | | Verwenden Sie ein Backblech/eine Auflaufform. |
| Muffins | 400 | 20 | 160 | | |
| Süße Snacks | | | | | |

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. | Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer auf die gewünschte Einschaltzeit. |
| Die frittierten Speisen im Air FRYER sind nicht ganz fertig. | Die Menge der in den Behälter eingelegten Lebensmittel ist zu groß. | Legen Sie weniger Zutaten in den Behälter. Kleinere Mengen lassen sich besser schütteln und gleichmäßig braten. |
| | Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. | Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position. Temperatureinstellung: siehe Kochanleitung. |
| 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. |
| Die Pfanne/der Behälter kann nicht in das Gerät geschoben werden. | Behälter übertoll. | Füllen Sie den Behälter nicht über die MAX-Anzeige. |
| | Der Behälter ist nicht richtig in der Pfanne platziert. | Drücken Sie den Behälter in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören |
| Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus. | Es werden Zutaten mit hohem Fettgehalt zubereitet. | 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. |
| | Dem Rezept wurde Öl zugegeben. | Der weiße Rauch wird durch das Fett verursacht, das in der Pfanne erhitzt wird. |

Italiano

Air fryer

RESPIRE

DESCRIZIONE

A Pannello di controllo

1. Spia del riscaldamento: si illumina quando l'elemento è acceso
2. Spia del ventilatore: si illumina quando il ventilatore è acceso
3. Schermo della temperatura e del temporizzatore: alterna le funzioni temperatura e temporizzatore quando è ACCESO
4. Pulsante per aumentare la temperatura
5. Pulsante per diminuire la temperatura
6. Pulsante modalità predefinita
7. Interruttore accensione/spengimento
8. Pulsante per diminuire il tempo del temporizzatore
9. Pulsante per aumentare il tempo del temporizzatore

B Uscita dell'aria

C Cavo di alimentazione e spina

D Recipiente esterno

E Cestello per friggere

F Griglia

G Impugnatura del cestello

H Spia di accensione

I Spia stato del riscaldamento

Se il modello del Suo apparecchio non fosse 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 timer non funziona correttamente.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente

quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

- 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.

USO:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Aprire il cestello e inserire gli ingredienti da friggere, arrostiti o cuocere.
- Riposizionare il cestello nell'apparecchio.
- Premere il pulsante ON del pannello di controllo e quest'ultimo si illuminerà.
- * Il pannello di controllo mostrerà il programma predefinito di 15 minuti e 180 °C
- Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio si disattiva automaticamente

TEMPERATURA E TEMPO

- È possibile modificare i minuti e la temperatura mediante i pulsanti per aumentare e diminuire tempo e temperatura.

PROGRAMMI PREDEFINITI

- Questo apparecchio possiede 6 programmi predefiniti
- Per selezionare il programma premere il pulsante menù. È possibile passare da un programma al successivo premendo ripetutamente questo pulsante.
- * Se si desidera, è possibile cambiare anche le impostazioni della temperatura e del tempo dei programmi predefiniti selezionati
- Per selezionare il programma basta confermare tale programma e il riscaldamento inizia dopo 3 secondi.

PER SMUOVERE

- Se si desidera smuovere gli alimenti durante la cottura, basta rimuovere il vassoio dall'apparato

e agitarlo.

- Il pannello si spegne, ma il processo riprende quando si riposiziona il cestello nella friggitrice.

PROGRAMMA TERMINATO

- Al termine del tempo di cottura, la friggitrice emette un segnale acustico.
- Controllare che il cibo sia cotto.
- Se così non fosse, reinserire il recipiente nella friggitrice e impostare il temporizzatore aggiungendo alcuni minuti.
- Al termine della cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

SPENGERE L'APPARECCHIO

- Spegne l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spengimento. Trascorso un certo tempo si sentiranno 5 bip.
- **ATTENZIONE:** il cestello e gli alimenti saranno MOLTO caldi.
- Appoggiare il cestello su una superficie idonea a sopportare alte temperature.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Attendere che si raffreddi.
- Pulire l'apparecchio.

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 connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare 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.

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

La seguente tabella mostra le configurazioni più comuni e più utili.

Nota: queste impostazioni sono puramente indicative. I prodotti alimentari possono variare di origine, dimensioni, forme e marche, pertanto non possiamo garantire la miglior configurazione per alimenti specifici.

GUIDA PER LA COTTURA

| | Quantità (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Smuovere | Informazioni supplementari |
|---|--------------|-------------|------------------|----------|------------------------------------|
| Patate e patate fritte | | | | | |
| Patate fritte fine congelate | 300-700 | 9-16 | 200 | Smuovere | |
| Patate fritte grosse congelate | 300-700 | 11-20 | 200 | Smuovere | |
| Patate fritte fatte in casa (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Smuovere | Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio |
| Patate a spicchi fatte in casa | 300-800 | 18-22 | 180 | Smuovere | Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio |
| Patate a dadini fatte in casa | 300-750 | 12-18 | 180 | Smuovere | Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio |
| Arrosto | 250 | 15-18 | 180 | Smuovere | |
| Patate gratinate | 500 | 15-18 | 200 | Smuovere | |
| Carne e carne di volatili | | | | | |
| Filetto | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Bracirole di maiale | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Involtini di salsiccia | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Cosce | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Petto di pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitivi | | | | | |
| Involtini primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Fritti | Usare alimenti pronti per cucinare |
| Nugget di pollo congelati | 100-500 | 6-10 | 200 | Smuovere | Usare alimenti pronti per cucinare |
| Bastoncini di pesce congelati (fish finger) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Usare alimenti pronti per cucinare |
| Migas (piatto a base di pane) congelate | 100-400 | 8-10 | 180 | | Usare alimenti pronti per cucinare |

| | | | | | |
|--------------------|---------|-------|-----|--|---|
| Snack di formaggio | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Verdure ripiene | | | | | Utilizzare uno stampo da forno |
| Cuocere al forno | 300 | 20-25 | 160 | | Utilizzare uno stampo/terrina da forno. |
| Torta | 400 | 20-22 | 180 | | Utilizzare uno stampo da forno |
| Quiche | 300 | 15-18 | 200 | | Utilizzare uno stampo/terrina da forno. |
| Muffin | 400 | 20 | 160 | | |
| Snack dolci | | | | | |

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|--|---|
| Il AIR FRYER 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, girare il temporizzatore sul tempo di preparazione necessario. |
| Gli alimenti fritti nel AIR FRYER 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. | Girare il comando regolatore della temperatura nella posizione necessaria. Regolare la temperatura: consultare la guida per la cottura. |
| Gli alimenti non friggono uniformemente. | 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. |
| I fritti non sono croccanti. | Si sta usando un tipo di alimento non corretto. | Consultare la modalità di preparazione degli alimenti, fornita dal produttore. |
| Non è possibile far scorrere la padella/cestino nell'apparecchio. | Cestino sovraccarico. | Non riempire il cestino oltre l'indicazione MAX. |
| | Il cestino non è posizionato correttamente nella padella. | Premere il cestino nella padella fino a sentire un clic. |
| 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. |
| | Nella padella ci sono resti di grasso di precedenti cotture. | Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nella padella. |

Português

Air fryer

RESPIRE

DESCRIÇÃO

A Painel de controlo

1. Indicador de aquecimento: acende-se quando o elemento está ligado
2. Indicador de ventilador: acende-se quando o elemento está ligado
3. Ecrã de temperatura e temporizador: alterna entre as funções de temperatura e temporizador quando está LIGADO
4. Botão de aumento da temperatura
5. Botão de diminuição da temperatura
6. Botão de modo predefinido
7. Botão de ligar / desligar
8. Botão de diminuição do temporizador
9. Botão de aumento do temporizador

B Saída de ar

C Cabo de alimentação e ficha

D Recipiente externo

E Cuba de fritura

F Cesto

G Pega do recipiente

H Indicador luminoso de ligado

I Indicador de estado do aquecimento

Caso o modelo do seu 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 objectos de corte sobre o mesmo.
- Desligue o aparelho da corrente quando não

estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA 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.

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente.
- Abra o cesto e coloque os ingredientes que deseja fritar, assar ou cozinhar dentro da cuba.
- Torne a colocar o cesto no aparelho.
- Prima o botão ON no painel de controlo, verá que o painel de controlo se ilumina.
- * O painel de controlo mostra o programa pré-instalado de 15 minutos e 180°C
- Uma vez chegado o tempo programado, O aparelho é automaticamente desativado.

TEMPERATURA E TEMPO

- Pode alterar los minutos e a temperatura através dos botões de incremento e distribuição de tempo e temperatura.

PROGRAMAS PRÉ-INSTALADOS

- Este aparelho possui 6 programas pré-instalados.
- Para seleccionar o programa, prima o botão de menu. Pode passar de um programa para o seguinte premindo sucessivamente este botão.
- * Se o desejar, pode também alterar os ajustes da temperatura e do tempo para os programas predefinidos seleccionados
- Para seleccionar o programa, só necessita de manter-se no programa, o aquecimento inicia-se em 3 segundos.

AGITAR

- Se desejar agitar os alimentos durante a confeção, simplesmente retire o cesto do aparelho e agite-o.

- O painel desliga-se, mas o processo continuará o seu curso após voltar a colocar o cesto dentro da fritadeira.

PROGRAMA DE FINALIZAÇÃO

- A fritadeira emitirá um apito quando termina o tempo do aquecimento.
- Verifique se a comida está cozinhada.
- Se ainda não estiver, só tem de voltar a colocar o cesto dentro do aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- Uma vez terminado o aquecimento. O aparelho desliga-se automaticamente.

DESLIGUE O APARELHO

- Ligue o aparelho premindo o botão de ligar/desligar. Passado algum tempo, irão soar 5 apitos.
- **ATENÇÃO:** a cuba, assim como os alimentos, estarão **BASTANTE** quentes.
- Apoie a cuba numa superfície apta a suportar altas temperaturas.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Aguarde até que o aparelho arrefeça
- Limpe o aparelho.

PROTECTOR 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.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

A tabela seguinte contém configurações comuns que lhe podem ser úteis.

Nota: estes ajustes são meramente indicativos. Os produtos alimentares podem variar em origem, tamanho, forma e marca, pelo que não podemos garantir a melhor configuração para algum alimento em específico.

GUIA CULINÁRIO

| | Quantidade (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar | Informação extra |
|---|----------------|-------------|------------------|--------|--------------------------------------|
| Batatas e batatas fritas | | | | | |
| Batatas fritas finas congeladas | 300-700 | 9-16 | 200 | Agitar | |
| Batatas fritas grossas congeladas | 300-700 | 11-20 | 200 | Agitar | |
| Batatas fritas caseiras em rodelas (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Agitar | Adicione 1/2 colheres de óleo |
| Batatas caseiras em palitos | 300-800 | 18-22 | 180 | Agitar | Adicione 1/2 colheres de óleo |
| Batatas caseiras em cubos | 300-750 | 12-18 | 180 | Agitar | Adicione 1/2 colheres de óleo |
| Grill | 250 | 15-18 | 180 | Agitar | |
| Batatas gratinadas | 500 | 15-18 | 200 | Agitar | |
| Carne e carne de aves | | | | | |
| Filetes | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costeletas de porco | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hambúrgueres | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Salchichas | 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 | Fritos | Utilize alimentos prontos a cozinhar |
| Nuggets de frango congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Agitar | Utilize alimentos prontos a cozinhar |
| Douraditos de peixe congelados (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utilize alimentos prontos a cozinhar |
| Migalhas de pão congeladas | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utilize alimentos prontos a cozinhar |

| | | | | | |
|-------------------|---------|-------|-----|--|--------------------------------------|
| Snacks de queijo | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Legumes recheados | | | | | Utilize uma forma apta para forno |
| Cozer | 300 | 20-25 | 160 | | Utilize uma forma/ pirex para forno. |
| Bolachas | 400 | 20-22 | 180 | | Utilize uma forma apta para forno |
| Quiche | 300 | 15-18 | 200 | | Utilize uma forma/ pirex para forno. |
| Muffins | 400 | 20 | 160 | | |
| Snacks doces | | | | | |

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|--|
| O 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 ao tempo de preparação requerido. |
| Os alimentos fritos na AIR FRYER não estão totalmente cozinhados. | A quantidade de alimentos colocada na cuba é excessiva. | Coloque uma menor quantidade de ingredientes na cuba. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam uniformemente. |
| | A temperatura selecionada é demasiado baixa. | Rode o comando regulador da temperatura até à posição necessária. 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. | Tipo alimento utilizado é incorreto. | Consulte o modo de preparação dos alimentos na embalagem do fabricante. |
| Não se pode deslizar a fritadeira/cuba no aparelho. | Cuba sobrecarregada. | Não encha a cuba acima da indicação de MAX. |
| | A cuba não está colocada corretamente na fritadeira. | Empurre a cuba dentro da fritadeira até ouvir um clique |
| Sai fumo branco do aparelho. | Estão a ser preparados ingredientes com alto conteúdo em gordura. Adicionou-se óleo na preparação. | |
| | A fritadeira ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior. | O fumo branco é provocado pela gordura aquecida na fritadeira. |

Català

Freidora de aire

RESPIRE

DESCRIPCIÓ

A Tauler de control

1. Indicador d'escalfament: s'hi il·luminarà quan l'element estigui encès
2. Indicador de ventilador: s'hi il·luminarà quan el ventilador estigui encès
3. Pantalla de temperatura i temporitzador: alternarà entre les funcions de temperatura i temporitzador quan estigui ENCÈS
4. Botó d'augment de temperatura
5. Botó de disminució de temperatura
6. Botó de mode predeterminat
7. Botó engegada/apagada
8. Botó de disminució del temporitzador
9. Botó d'augment del temporitzador

B Sortida d'aire

C Cable d'alimentació i endoll

D Recipient exterior

E Cistella de fregir

F Graella

G Nansa de la cistella

H Llum d'engegada

I Llum d'estat de calefacció

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I CURA:

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit.
- No feu servir l'aparell si el temporitzador no funciona correctament.
- No moveu ni desplaçeu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- Per conservar el tractament antiadherent en bon estat, no hi feu servir estris metàl·lics o punxants.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu

servir i abans de qualsevol operació de neteja.

- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

ÚS:

- Esteneu completament el cable abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Obriu la cistella i poseu-hi els ingredients que voleu fregir, rostir o cuinar.
- Torneu a posar la cistella dins de l'aparell.
- Premeu el botó ON del tauler de control i el tauler de control s'il·luminarà.
- * El panell de control mostrarà el programa predefinit de 15 minuts i 180 °C
- Un cop acabi el temps de cocció, l'aparell es desactivarà automàticament

TEMPERATURA I TEMPS

- Podeu canviar-hi els minuts i la temperatura fent servir els botons d'augment i distribució de temps i de temperatura.

PROGRAMES PREDEFINITS

- Aquest aparell té 6 programes predefinitos
- Per seleccionar el programa, premeu el botó de menú. Podeu passar d'un programa al següent fent clic sobre aquest botó repetidament.
- *Si voleu també podeu canviar els paràmetres de temperatura i temps dels programes predefinitos seleccionats
- Per seleccionar el programa, manteniu-vos-hi i l'escalfament començarà en 3 segons.

AGITAR

- Si voleu agitar els aliments durant la cocció, traieu la safata de l'aparell i agiteu-la.
- El panell s'apagarà, però el procés continuarà el seu curs un cop torneu a col·locar la cistella dins de la fregidora.

PROGRAMA FINALITZAT

- La fregidora emetrà un xiulet quan acabi el temps de cocció.
- Comproveu que el menjar estigui cuit.
- Si no ho està, introduïu de nou el recipient en l'aparell i programeu el temporitzador durant uns minuts més.
- Un cop finalitzada la cocció, l'aparell s'apagarà automàticament.

APAGAR L'APARELL

- Apagueu l'aparell prement el botó d'engegada/apagada. Després d'una estona, sonaran 5 xiulets.
- **ATENCIÓ:** tant la cistella com els aliments estaran **MOLT** calents.
- Deixeu la cistella en una superfície apta per suportar temperatures altes.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Espereu que l'aparell s'hagi refredat
- Netegeu l'aparell.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

NETEJA

- Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i

provocar una situació perillosa.

- Cap de les parts d'aquest aparell és apta per a la neteja al rentaplats.

TAULA DE RECOMANACIONS

La taula següent conté configuracions comunes que poden ser d'utilitat.

Nota: aquests ajustos són merament indicatius.

Els aliments poden ser d'origen, mida, forma i marques diferents, motiu pel qual no podem garantir la millor configuració per a aliments específics.

GUIA DE CUINA

| | Quantitat (g) | Temps (min) | Temperatura (°C) | Agitar | Informació extra |
|---|---------------|-------------|------------------|---------|--|
| Patates i patates fregides | | | | | |
| Patates fregides fines congelades | 300-700 | 9-16 | 200 | Agitar | |
| Patates fregides gruixudes congelades | 300-700 | 11-20 | 200 | Agitar | |
| Patates fregides casolanes (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Agitar | Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli |
| Patates casolanes a grills | 300-800 | 18-22 | 180 | Agitar | Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli |
| Patates casolanes a daus | 300-750 | 12-18 | 180 | Agitar | Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli |
| Roti | 250 | 15-18 | 180 | Agitar | |
| Patates gratinades | 500 | 15-18 | 200 | Agitar | |
| Carn i carn d'au | | | | | |
| Filet | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costelles de porc | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburgueses | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rotlles de salsitxes | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Cuixes | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pits de pollastre | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitius | | | | | |
| Rotllets de primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Fregits | Feu servir aliments llestos per cuinar |
| Nuggets de pollastre congelats | 100-500 | 6-10 | 200 | Agitar | Feu servir aliments llestos per cuinar |
| Bastonets de peix congelats (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Feu servir aliments llestos per cuinar |
| Molles de pa congelades Snacks de formatge | 100-400 | 8-10 | 180 | | Feu servir aliments llestos per cuinar |

| | | | | | |
|-------------------|---------|-------|-----|--|---------------------------------------|
| Verdures farcides | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Coure al forn | | | | | Feu servir un motlle de forn |
| Pa de pessic | 300 | 20-25 | 160 | | Feu servir un motlle/font per a forn. |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Feu servir un motlle de forn |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Feu servir un motlle/font per a forn. |
| Snacks dolços | 400 | 20 | 160 | | |

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

| Problema | Causa possible | Solució |
|--|---|--|
| L'AIR FRYER no funciona. | L'aparell no està endollat. | Connecteu l'aparell a un endoll amb presa de terra. |
| | El temporitzador no està configurat. | Per engegar l'aparell, gireu el temporitzador fins al temps de preparació requerit. |
| Els aliments fregits a l'AIR FRYER no estan cuits del tot. | La quantitat d'aliments col·locada a la cistella és excessiva. | Poseu menys quantitat d'ingredients a la cistella. Les quantitats petites s'agiten millor i es fregeixen uniformement. |
| | La temperatura seleccionada és massa baixa. | Gireu el comandament regulador de la temperatura fins a la posició necessària. Ajust de temperatura: consulteu la guia de cocció. |
| Els aliments es fregeixen de manera desigual. | Hi ha ingredients que cal agitar a meitat del temps de preparació. | En el cas dels aliments que es troben uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides), cal agitar-los a meitat del temps de preparació. |
| Els fregits no surten cruixents. | Tipus d'aliment incorrecte utilitzat. | Consulteu el mode de preparació dels aliments del fabricant. |
| No es pot lliscar la paella/cistella a l'aparell. | Cistella massa carregada. | No ompliu la cistella per sobre de la indicació MAX. |
| | La cistella no està col·locada correctament a la paella. | Premeu la cistella a la paella fins que hi escolteu un clic |
| Surt fum blanc de l'aparell. | S'hi estan preparant ingredients amb alt contingut d'oli. S'ha afegit oli a la preparació. | No hi feu servir aliments amb un contingut alt d'oli ni hi afegiu més oli de l'estrictament necessari. Aquesta fregidora fa servir una tecnologia que requereix poc oli o gens. |
| | La paella encara conté restes de greix de l'ús anterior. | El fum blanc el provoca el greix que s'escalfa a la paella. |

Nederlands

Air Fryer

RESPIRE

BESCHRIJVING

A Bedieningspaneel:

1. Controlelampje verwarming: licht op wanneer het verwarmingselement aan is
2. Controlelampje ventilator: licht op wanneer de ventilator aan is
3. Display temperatuur en timer: wisselt de weergave van de temperatuur en de timer af wanneer deze laatste GACTIVEERD is
4. Knop voor verhoging temperatuur
5. Knop voor verlaging temperatuur
6. Standaard functietoets
7. Aan/uit knop
8. Knop voor verlaging timer
9. Knop voor verhoging timer

B Luchtuitlaat

C Voedingskabel en stekker

D Externe kom

E Frituurmand

F Rooster

G Handgreep van de frituurmand

H Controlelampje apparaat aan

I Controlelampje verwarming aan

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

GEbruik EN ONDERHOUD:

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Zet het apparaat niet aan als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de timer niet goed werkt.
- Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Bewerk het apparaat niet met metalen of scherpe voorwerpen om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer

het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.

- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis

GEbruikSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEbruik:

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

GEbruik:

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Open de mand en plaats de ingrediënten die u wilt frituren, bakken of koken in de mand.
- Plaats de frituurmand weer in het apparaat.
- Druk op de knop ON op het bedieningspaneel en het bedieningspaneel licht op.
- * El panel de control mostrará el programa preestablecido de 15 minutos y 180°C
- Na afloop van het kookprogramma. Het apparaat gaat automatisch uit

TEMPERATUUR EN TIJD

- U kunt de kooktijd en temperatuur wijzigen met de knoppen voor toename en afname van tijd en temperatuur.

STANDAARD PROGRAMMA'S

- Dit apparaat beschikt over 6 standaardprogramma's.
- Selecteer het gewenste programma door op de menuknop te drukken. Bij elke volgende druk op de knop wordt een ander programma geselecteerd.
- * U kunt de instelling van tijd en temperatuur van de geselecteerde standaardprogramma's wijzigen
- Selecteer een programma door geen andere wijzigingen te maken; na 3 seconden begint het apparaat op te warmen.

OPSCHUDDEN

- Wanneer u de producten tijdens het koken wilt opschudden, kunt u de bak uit het apparaat halen en schudden.
- Het bedieningspaneel gaat uit, maar het programma wordt hervat zodra de mand weer in de friteuse wordt geplaatst.

EINDE PROGRAMMA

- De friteuse geeft een geluidssignaal wanneer de kooktijd afgelopen is.
- Controleer dat de producten gaar zijn.
- Als dit niet het geval is, kunt u de bak weer in de friteuse plaatsen en een paar extra minuten instellen met de timer.
- Na beëindiging van de bereiding. Het apparaat gaat automatisch uit.

HET APPARAAT UITZETTEN

- Zet het apparaat uit met de aan/uit knop. Na korte tijd klinken er 5 pieptonen.
- **LET OP:** de bak en de producten zijn ERG heet.
- Plaats de mand op een oppervlak dat tegen hoge temperaturen kan.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat afgekoeld is
- Reinig het apparaat.

THERMISCHE BEVEILIGING:

- Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligt.
- Wanneer het apparaat vanzelf uitgaat en niet opnieuw aangaat, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker weer in het stopcontact te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem contact op met een erkende technische dienst.

REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of

een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- De onderdelen van dit apparaat kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

TABEL MET SUGGESTIES

De onderstaande tabel geeft gebruikelijke instellingen die behulpzaam kunnen zijn.

Opmerking: deze instellingen zijn slechts suggesties. De gebruikte producten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke producten.

KOOKSUGGESTIES

| | Hoeveelheid (g) | Tijd (min) | Temperatuur (°C) | Opschudden | Extra informatie |
|---|-----------------|------------|------------------|------------|--------------------------------------|
| Aardappelen en patat friet | | | | | |
| Ingevroren fijne patat friet | 300-700 | 9-16 | 200 | Opschudden | |
| Ingevroren grove patat friet | 300-700 | 11-20 | 200 | Opschudden | |
| Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Opschudden | 1/2 eetlepel olie toevoegen |
| Zelfgemaakte in partjes gesneden aardappels | 300-800 | 18-22 | 180 | Opschudden | 1/2 eetlepel olie toevoegen |
| Zelfgemaakte in blokjes gesneden aardappels | 300-750 | 12-18 | 180 | Opschudden | 1/2 eetlepel olie toevoegen |
| Roti | 250 | 15-18 | 180 | Opschudden | |
| Gegratineerde aardappelen | 500 | 15-18 | 200 | Opschudden | |
| Vlees en gevogelte | | | | | |
| Filet | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Varkenskotelet | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburgers | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Worstrollen | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Drumsticks | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Kippenborst | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitieven | | | | | |
| Loempia's | 100-400 | 8-10 | 200 | Gefrituurd | Gebruik producten gereed om te koken |
| Ingevroren kipnuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | Opschudden | Gebruik producten gereed om te koken |
| Ingevroren vissticks (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Gebruik producten gereed om te koken |
| Ingevroren broodkrumels (migas) Kaassnacks | 100-400 | 8-10 | 180 | | Gebruik producten gereed om te koken |

| | | | | | |
|-------------------|---------|-------|-----|--|-------------------------------------|
| Gevulde groenten | 100-400 | 10 | 160 | | |
| In de oven bakken | | | | | Gebruik een ovenkom |
| Cake | 300 | 20-25 | 160 | | Gebruik een kom/schaal voor de oven |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Gebruik een ovenkom |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Gebruik een kom/schaal voor de oven |
| Zoete snacks | 400 | 20 | 160 | | |

STORINGEN VERHELPEN

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| De AIR FRYER werkt niet. | De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact. | Steek de stekker in een stopcontact met randaarde. |
| | De timer is niet ingesteld. | Zet het apparaat aan door de timer naar de gewenste kooktijd te draaien. |
| De in de AIR FRYER gefrituurde producten zijn niet helemaal gaar. | Men heeft teveel producten in de mand geplaatst. | Plaats minder producten in de mand. Wanneer de mand minder vol is kunnen de producten beter opgeschud en uniform gefrituurd worden. |
| | De ingestelde temperatuur is te laag. | Zet de thermostaatknop in de gewenste stand. Regel de temperatuur bij: zie kooksuggesties. |
| De producten worden ongelijkmatig gefrituurd. | Bepaalde producten moeten halverwege opgeschud worden. | Wanneer de producten op elkaar liggen (bijvoorbeeld, patat friet), moeten ze halverwege opgeschud worden. |
| De gefrituurde producten zijn niet knapperig. | Men heeft ongeschikte producten gebruikt. | Raadpleeg de instructies voor bereiding van de fabrikant. |
| De bak/mand kan niet bewegen worden in het apparaat. | De mand is te vol geladen. | Vul de mand niet hoger dan het MAX niveau. |
| | De mand is niet correct in de bak geplaatst. | Druk de mand in de bak totdat u een klik hoort |
| Er komt witte rook uit het apparaat. | De producten hebben een hoog oliegehalte. Men heeft olie toegevoegd. | Gebruik geen producten met een hoog oliegehalte en voeg niet meer olie toe dan strikt noodzakelijk. Deze friteuse werkt met een techniek die geen of weinig olie vereist. |
| | De bak bevat nog vetresten van de vorige keer. | De witte rook wordt veroorzaakt door verhitte olie in de bak. |

Polski

Air Fryer

RESPIRE

OPIS

A Panel sterowania

1. Wskaźnik nagrzania: zaświeci się kiedy element będzie włączony
2. Wskaźnik wentylatora: zaświeci się kiedy wentylator będzie włączony
3. Ekran temperatury i czasomierza: będzie przełączać się między funkcjami temperatury i czasomierza, gdy jest WŁĄCZONY
4. Przycisk podnoszenia temperatury
5. Przycisk obniżania temperatury
6. Przycisk trybu zaprogramowanego
7. Wyłącznik ON / OFF
8. Przycisk zmniejszenia czasomierza
9. Przycisk zwiększenia czasomierza

B Wylot powietrza

C Kabel zasilający i wtyczka

D Pojemnik zewnętrzny

E Kosz do smażenia

F Ruszta

G Uchwyt koszyka

H Lampka kontrolna zasilania

I Lampka kontrolna stan ogrzewanie

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli czasomierz nie działa prawidłowo.
- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- Aby zachować właściwości patelni zapobiegające przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszcików metalowych.
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono

używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.

SPOSÓB UŻYCIA

UWAGI PRZED UŻYCIEM:

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

GEbruik:

- Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Otworzyć koszyk i położyć składniki, które pragniemy smażyć, piec lub gotować w koszyku
- Ponownie umieścić koszyk w urządzeniu.
- Nacisnąć przycisk ON/OFF na panelu sterowania, panel sterowania zaświeci się.
- * Panel sterowania pokaże program ustawiony ustawiony fabrycznie na 15 minut i 180 0C
- Gdy zakończy się czas gotowania. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

TEMPERATURA I CZAS

- Można zmienić ustawienie minut i stopni używając przycisków zwiększających lub zmniejszających czas i temperaturę

PROGRAMY USTAWIONE FABRYCZNIE

- To urządzenie posiada 6 programów wstępnie zdefiniowanych fabrycznie.
- Aby wybrać program należy nacisnąć przycisk menu. Można przejść z jednego programu do drugiego naciskając szybko ten przycisk.
- * Jeśli tego chcemy, można, również modyfikować ustawienie temperatury i czasu programów ustawionych fabrycznie.
- Aby wybrać program wystarczy tylko pozostać w programie, nagrzewanie rozpocznie się po 3 sekundach.

POTRZĄSNAĆ

- Jeśli chcemy potrząsnąć przygotowywaną potrawę w trakcie gotowania, należy po prostu usunąć tacę urządzenia i potrząsnąć nią

- Panel sterowania zgaśnie, ale proces dalej będzie dalej kontynuował swój bieg, po wstawieniu kosza do frytownicy.

ZAKOŃCZENIE PROGRAMU

- Frytownica wyemituje sygnał ostrzegawczy, kiedy skończy się czas gotowania.
- Należy sprawdzić, czy potrawa jest już ugotowana.
- Jeśli nie są jeszcze gotowa, należy ponownie włączyć pojemnik do frytownicy i ustawić czasomierz jeszcze na parę minut.
- Po zakończeniu gotowania. Urządzenie wyłączy się automatycznie..

WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE

- Włączyć urządzenia naciskając przycisk ON/OFF. Po chwili urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych.
- **UWAGA:** kosz oraz potrawa będą BARDZO gorące.
- Położyć koszyk na powierzchni, która jest zdolna wytrzymać wysokie temperatury.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Odczekać aż urządzenie się ochłodzi.
- Wyczyścić urządzenie.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie się samo wyłącza i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoconą kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia

i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Żaden element tego urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.

TABELA REKOMENDACJI

Poniższa tabela zawiera typowe konfiguracje, które mogą okazać się przydatne.

Uwaga: te ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Produkty żywnościowe mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, więc nie możemy zagwarantować najlepszych konfiguracji dla określonej żywności.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

| | Ilość (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Potrząsnąć | Dodatkowe informacje |
|---------------------------------------|-----------|------------|------------------|------------|---------------------------------------|
| Ziemniaki i frytki | | | | | |
| Cienkie mrożone frytki | 300-700 | 9-16 | 200 | Potrząsnąć | |
| Grube mrożone frytki | 300-700 | 11-20 | 200 | Potrząsnąć | |
| Domowe frytki (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Potrząsnąć | Dodać 1/2 łyżki oleju |
| Domowe frytki w plasterkach | 300-800 | 18-22 | 180 | Potrząsnąć | Dodać 1/2 łyżki oleju |
| Domowe frytki w kostkach | 300-750 | 12-18 | 180 | Potrząsnąć | Dodać 1/2 łyżki oleju |
| Roti (placek indyjski) | 250 | 15-18 | 180 | Potrząsnąć | |
| Zapiekanka ziemniaczana | 500 | 15-18 | 200 | Potrząsnąć | |
| Mięso i mięso drobiowe | | | | | |
| Filety | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Kotlety wieprzowe | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburgery | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Roladki z kielbasy | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Udka | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pierś z kurczaka | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Przystawki | | | | | |
| Roladki wiosenne | 100-400 | 8-10 | 200 | Smażone | Użyć gotowych potraw już do gotowania |
| Nuggets z mrożonego kurczaka | 100-500 | 6-10 | 200 | Potrząsnąć | Użyć gotowych potraw już do gotowania |
| Mrożone paluszki rybne (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Użyć gotowych potraw już do gotowania |
| Mrożona bułka tarta Serowe przekąski | 100-400 | 8-10 | 180 | | Użyć gotowych potraw już do gotowania |

| | | | | | |
|---------------------|---------|-------|-----|--|---------------------------------|
| Faszerowane warzywa | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Piec | | | | | Użyć formy do pieczenia |
| Biszkopt | 300 | 20-25 | 160 | | Użyć formy/blachy do piekarnika |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Użyć formy do pieczenia |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Użyć formy/blachy do piekarnika |
| Słodkie przekąski | 400 | 20 | 160 | | |

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwe przyczyny | Rozwiązanie |
|---|--|--|
| AIR FRYER nie działa. | Urządzenie nie jest podłączone. | Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem. |
| | Czasomierz nie jest ustawiony. | Aby włączyć urządzenie ustawić czasomierz na wymagany czas przygotowania. |
| Smażone potrawy w AIR FRYER nie są jeszcze w pełni gotowe | Została umieszczona zbyt duża ilość produktów w koszyku. | Należy umieścić mniejszą ilość produktów w koszyku, Mniejsze ilości łatwiej się potrząsa i smażą się równomierniej. |
| | Wybrana temperatura jest zbyt niska. | Ustawić pokrętkiem regulacji temperatury pożądaną temperaturę. Ustawienie temperatury: skonsultować z Przewodnikiem gotowania |
| Potrawy smażą się w sposób nie równomierny. | Niektórymi produktami powinno się potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania. | Kiedy produkty jedne na drugich (np. Frytki) należy nimi potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania. |
| Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące. | Nieodpowiedni czas smażenia. | Sprawdzić sposób przygotowania produktów (potraw) wskazany przez ich producenta. |
| Patelnia/kosz nie mogą przesuwać się w urządzeniu. | Przeładowany kosz. | Nie przeładowywać kosza powyżej maksymalnego poziomu. |
| | Kosz nie jest umieszczony prawidłowo w patelni. | Docisnąć kosz w patelni aż usłyszysz się kliknięcie. |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym. | Przygotowywane są składniki z wysoką zawartością oleju. Do ich przygotowania został dodany olej. | Nie używać potraw bogatych w olej ani nie dodawać więcej oleju, niż jest to bezwzględnie konieczne. Ta frytownica wykorzystuje technologię, która wymaga niewielkiej ilości oleju lub nie wymaga go wcale. |
| | Patelnia zawiera jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia. | Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Air Fryer

RESPIRE

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Πίνακας ελέγχου

1. Φωτεινή ένδειξη θέρμανσης: ανάβει όταν η αντίσταση είναι αναμμένη
2. Φωτεινή ένδειξη ανεμιστήρα: ανάβει όταν ο ανεμιστήρας είναι αναμμένος
3. Οθόνη θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη: εναλλάσσεται ανάμεσα στις λειτουργίες θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη, όταν είναι ANAMMENNΗ
4. Κουμπί αύξησης της θερμοκρασίας
5. Κουμπί μείωσης της θερμοκρασίας
6. Κουμπί προκαθορισμένου τρόπου λειτουργίας
7. Διακόπτης έναρξης και παύσης λειτουργίας
8. Κουμπί μείωσης του χρονοδιακόπτη
9. Κουμπί αύξησης του χρονοδιακόπτη

B Έξοδος αέρα

D Τροφοδοτικό καλώδιο και πρίζα

E Εξωτερικό δοχείο

F Καλάθι τηγανίσματος

G Σχάρα

H Χερούλι του καλαθιού

I Φωτεινή ένδειξη έναρξης λειτουργίας

I Φωτεινή ένδειξη κατάστασης θέρμανσης

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή άδεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά ο χρονοδιακόπτης.
- Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.
- Για να διατηρηθεί η αντικολητική επεξεργασία

σε καλή κατάσταση, μη χρησιμοποιείτε επάνω της μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

ΧΡΗΣΗ:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ανοίξτε το καλάθι και τοποθετήστε τα συστατικά που θέλετε να τηγανίσετε, να ψήσετε ή να μαγειρέψετε στο καλάθι.
- Βάλτε πάλι το καλάθι μέσα στη συσκευή.
- Πατήστε το κουμπί ON στον πίνακα ελέγχου, ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει.
- * Ο πίνακας ελέγχου θα δείξει το προκαθορισμένο πρόγραμμα των 15 λεπτών και των 180 °C
- Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ

- Μπορείτε να αλλάξετε τα λεπτά και τη θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αύξησης και κατανομής του χρόνου και της θερμοκρασίας.

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει 6 προκαθορισμένα προγράμματα
- Για να επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί του μενού. Μπορείτε να περάσετε από το ένα πρόγραμμα στο άλλο, πατώντας επανειλημμένα αυτό το κουμπί.
- * Αν θέλετε, μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία και τον χρόνο στα προκαθορισμένα προγράμματα της επιλογής σας.

- Για να επιλέξετε το πρόγραμμα, αρκεί μόνο να παραμείνετε στο εν λόγω πρόγραμμα, και η διαδικασία θέρμανσης θα ξεκινήσει σε 3 δευτερόλεπτα.

ΑΝΑΚΙΝΗΣΗ

- Αν θέλετε να ανακινήσετε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, απλώς αφαιρέστε τον δίσκο της συσκευής και ανακινήστε τον.
- Ο πίνακας ελέγχου θα σβήσει, όμως η διαδικασία θα συνεχίσει την πορεία της, μόλις επαναφέρετε το καλάθι μέσα στη φριτζά.

ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Όταν έχει ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα σφύριγμα.
- Επαληθεύστε ότι το φαγητό έχει γίνει.
- Αν δεν έχει γίνει, ξαναεισαγάγετε απλώς τον κάδο στη φριτζά και προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη να συνεχίσει το μαγείρεμα για μερικά λεπτά ακόμη.
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Η συσκευή θα σβήσει αυτόματα.

ΣΒΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

- Σβήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί έναρξης / παύσης λειτουργίας. Θα ακουστούν 5 σφυρίγματα, μετά από λίγο.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** το καλάθι, αλλά και τα φαγητά, θα καίνε ΠΟΛΥ.
- Ακουμπήστε το καλάθι σε μια επιφάνεια που να μπορεί να αντέξει υψηλές θερμοκρασίες.

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

- Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.
- Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην εμβάπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Κανένα από τα μέρη αυτής της συσκευής δεν μπορεί να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας περιλαμβάνει κοινές ρυθμίσεις οι οποίες μπορεί να είναι χρήσιμες.

Σημείωση: αυτές οι ρυθμίσεις είναι απλώς ενδεικτικές. Τα προϊόντα τροφίμων μπορεί να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα. Για αυτό, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις βέλτιστες ρυθμίσεις για κανένα συγκεκριμένο τρόφιμο.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| | Ποσότητα (g) | Χρόνος (min) | Θερμοκρασία (°C) | Ανακίνηση | Επιπλέον πληροφορίες |
|--|--------------|--------------|------------------|-----------|---|
| Πατάτες και τηγανιτές πατάτες | | | | | |
| Τηγανιτές πατάτες λεπτές κατεψυγμένες | 300-700 | 9-16 | 200 | Ανακίνηση | |
| Τηγανιτές πατάτες χονδρές κατεψυγμένες | 300-700 | 11-20 | 200 | Ανακίνηση | |
| Τηγανιτές πατάτες σπιτικές (8x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Ανακίνηση | Προσθέστε 1/2 κουταλιά λάδι |
| Σπιτικές πατάτες κυδωνάτες | 300-800 | 18-22 | 180 | Ανακίνηση | Προσθέστε 1/2 κουταλιά λάδι |
| Σπιτικές πατάτες μακρόστενες | 300-750 | 12-18 | 180 | Ανακίνηση | Προσθέστε 1/2 κουταλιά λάδι |
| Ψωμί ρότι | 250 | 15-18 | 180 | Ανακίνηση | |
| Πατάτες ογκραντέν | 500 | 15-18 | 200 | Ανακίνηση | |
| Κρέας και κρέας πουλερικών | | | | | |
| Φιλέτο | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Χοιρινή μπριζόλα | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Μπιφτέκια | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Λουκανικόπιτες | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Μπουτάκι | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Φτερούγα κοτόπουλου | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Ορεκτικά | | | | | |
| Ανοιξιάτικα ρολά | 100-400 | 8-10 | 200 | Τηγανιτά | Χρησιμοποιήστε τρόφιμα έτοιμα για μαγείρεμα |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές | 100-500 | 6-10 | 200 | Ανακίνηση | Χρησιμοποιήστε τρόφιμα έτοιμα για μαγείρεμα |
| Κατεψυγμένες κροκέτες ψαριού (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Χρησιμοποιήστε τρόφιμα έτοιμα για μαγείρεμα |
| Κατεψυγμένα υπολείμματα ψωμιού Σνακ με τυρί | 100-400 | 8-10 | 180 | | Χρησιμοποιήστε τρόφιμα έτοιμα για μαγείρεμα |

| | | | | | |
|--------------------|---------|-------|-----|--|------------------------------------|
| Γεμιστά λαχανικά | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Ψήσιμο στον φούρνο | | | | | Χρησιμοποιήστε φόρμα ψησίματος |
| Κέικ | 300 | 20-25 | 160 | | Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί φούρνου. |
| Κις | 400 | 20-22 | 180 | | Χρησιμοποιήστε φόρμα ψησίματος |
| Μάφινς | 300 | 15-18 | 200 | | Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί φούρνου. |
| Γλυκά σνακ | 400 | 20 | 160 | | |

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|--|--|
| Η συσκευή AIR FRYER δεν λειτουργεί. | Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στο ρεύμα. | Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με γείωση. |
| | Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί. | Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε τον χρονοδιακόπτη μέχρι τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. |
| Τα τηγανιτά φαγητά της AIR FRYER δεν έχουν γίνει τελείως. | Η ποσότητα τροφίμων που έχει τοποθετηθεί στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη. | Τοποθετήστε μικρότερη ποσότητα συστατικών στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ανακινούνται καλύτερα και τηγανίζονται ομοιόμορφα. |
| | Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή. | Στρέψτε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας μέχρι την επιθυμητή θέση. Προσαρμόστε τη θερμοκρασία: συμβουλευτείτε τον οδηγό μαγειρέματος. |
| Τα τρόφιμα τηγανίζονται με τρόπο ανομοιογενή. | Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. | Όταν τα τρόφιμα βρίσκονται το ένα επάνω στο άλλο (για παράδειγμα, τηγανιτές πατάτες) πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. |
| Τα τηγανιτά δεν βγαίνουν τραγανά. | Εσφαλμένος τύπος χρησιμοποιούμενου τροφίμου. | Συμβουλευτείτε τον τρόπο μαγειρέματος που προτείνει ο παρασκευαστής για τα τρόφιμα. |
| Δεν μπορεί να γλιστρήσει το τηγάνι/ καλάθι στη συσκευή. | Υπερφορτωμένο καλάθι. | Μη γεμίζετε το καλάθι επάνω από την ένδειξη MAX. |
| | Το καλάθι δεν είναι τοποθετημένο σωστά στο τηγάνι. | Πατήστε το καλάθι στο τηγάνι μέχρι να ακούσετε κλικ. |
| Βγαίνει άσπρος καπνός από τη συσκευή. | Μαγειρεύονται συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι. Προστέθηκε λάδι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. | Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι ούτε να προσθέτετε επιπλέον λάδι από το απολύτως απαραίτητο. Αυτή η φριτζά χρησιμοποιεί μια τεχνολογία που απαιτεί λίγο ή καθόλου λάδι. |
| | Το τηγάνι περιέχει ακόμη υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση. | Ο άσπρος καπνός κάνει το λίπος να ζεσταίνεται στο τηγάνι. |

Русский

Аэрофритюрница

RESPIRE

ОПИСАНИЕ

A Панель управления

1. Индикатор нагрева - загорается, когда элемент работает
2. Индикатор вентилятора - загорается, если вентилятор включен
3. Дисплей Температура и Таймер - когда находится в положении ON, будет переключаться между функциями температуры и таймера.
4. Кнопка увеличения температуры
5. Кнопка уменьшения температуры
6. Кнопка предварительно настроенных режимов
7. Кнопка ON/OFF
8. Кнопка уменьшения таймера
9. Кнопка увеличения таймера

B Воздуховыпускное отверстие

C Кабель питания и вилка

D Наружный контейнер

E Корзина для жарки

F Гриль

G Ручка корзины

H Световой индикатор

I Индикатор состояния нагрева

Если ваша модель не укомплектована нужной вам принадлежностью, ее можно приобрести отдельно через службу технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Полностью разматывайте провод прибора перед каждым использованием.
- Не допускается эксплуатировать прибор, если насадки не установлены должным образом.
- Не используйте прибор с неисправными насадками. Их следует немедленно установить правильно.
- не допускается, чтобы прибор работал без загрузки;
- Не используйте прибор, если таймер работает неправильно.
- Не перемещайте прибор во время использования.

- Для того, чтобы антипригарное покрытие сохранилось в хорошем состоянии, не используйте металлические или острые кухонные принадлежности.
- Отсоедините электроприбор от сети после использования или для его чистки.
- Храните электроприбор вне досягаемости детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также тех, кто не знаком с правилами его использования.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Убедитесь, что с прибора была снята упаковка.
- Перед первым использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания, как описывается в разделе, посвященном чистке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Полностью разверните кабель перед подключением к сети.
- Подключите прибор к заземленной розетке.
- Откройте корзину и поместите ингредиенты, которые вы хотите потушить, пожарить или запечь.
- Установите корзину обратно в прибор.
- Нажмите кнопку ON на панели управления, она загорится белым цветом.
- * На панели управления отобразится предварительная настройка работы прибора на 15 минут и 180°C.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ

- Вы можете изменить время и температуру, используя кнопки «вверх» и «вниз».

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

- Этот прибор имеет 6 предустановленных программ.
- Для выбора программы, нажмите кнопку меню, вы можете переходить от одной программы к другой, нажимая эту кнопку.
- * При желании вы также можете изменить настройки температуры и времени для предустановленных программ.
- Чтобы выбрать программу, нужно всего лишь оставить ее, нагрев начнется через 3 секунды.

- σης θα ξεκινήσει σε 3 δευτερόλεπτα.

ВСТРЯХИВАНИЕ

- Если вы хотите встряхнуть еду во время приготовления, просто выньте корзину из прибора и встряхните ее.
- Процесс приготовления продолжится после того, как вы поместите корзину обратно во фритюрницу.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

- По истечении времени приготовления фритюрница подаст звуковой сигнал.
- Убедитесь, что еда приготовлена.
- Если это не так, вам нужно установить чашу обратно во фритюрницу и запрограммировать таймер приготовления еще на несколько минут.
- По окончании приготовления прибор выключится автоматически.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- Выключите прибор, нажав на кнопку on/off. Через некоторое время прибор издаст 5 звуковых сигналов.
- **ВНИМАНИЕ:** фритюрница и еда будут **ОЧЕНЬ** горячими.
- Установите корзину на поверхность, которая устойчива к высоким температурам.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть.
- Очистите прибор

ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Прибор оснащен защитным устройством, которое защищает его от перегрева.
- Если прибор самостоятельно выключается и не включается снова, отключите его от электросети и подождите около 15 минут перед его повторным подключением. Если он не включается снова, обратитесь в одну из официальных служб технической поддержки.

ОЧИСТКА

- Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть до того, как осуществлять любую чистку прибора.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, а затем сухую ткань.

- Не допускается использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки.
- Если не содержать прибор в чистоте, то его поверхность может испортиться, что неизбежно сократит срок службы прибора, а также сделает его использование небезопасным.
- Никакой из компонентов этого прибора нельзя мыть в посудомоечной машине.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ

Таблица ниже содержит общие настройки, которые могут быть вам полезны. Примечание: эти настройки являются ориентировочными. Так как ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для конкретных ингредиентов.

РУКОВОДСТВО ПО КУЛИНАРИИ

| | Количество еды (г) | Время (мин) | Температура (°C) | Встряхнуть | Дополнительная информация |
|-----------------------------------|--------------------|-------------|------------------|------------|---|
| Жареный картофель и картофель фри | | | | | |
| Тонкие замороженные ломтики | 300-700 | 9-16 | 200 | Встряхнуть | |
| Толстые замороженные ломтики | 300-700 | 11-20 | 200 | Встряхнуть | |
| Домашний картофель фри (8 × 8 мм) | 300-800 | 16-10 | 200 | Встряхнуть | Добавьте 1/2 ст. л. масла |
| Картофельные дольки по-домашнему | 300-800 | 18-22 | 180 | Встряхнуть | Добавьте 1/2 ст. л. масла |
| Картофельные кубики | 300-750 | 12-18 | 180 | Встряхнуть | Добавьте 1/2 ст. л. масла |
| Роти | 250 | 15-18 | 180 | Встряхнуть | |
| Картофельная запеканка | 500 | 15-18 | 200 | Встряхнуть | |
| Мясо и птица | | | | | |
| Стейк | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Свинные отбивные | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Гамбургер | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Сосиска в тесте | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Ножки | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Куриная грудка | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Закуски | | | | | |
| Яичные рулеты | 100-400 | 8-10 | 200 | Встряхнуть | Используйте готовые для приготовления в духовке |
| Замороженные куриные нагетсы | 100-500 | 6-10 | 200 | Встряхнуть | Используйте готовые для приготовления в духовке |
| Замороженные рыбные палочки | 100-400 | 6-10 | 200 | | Используйте готовые для приготовления в духовке |
| Замороженные сырники в панировке | 100-400 | 8-10 | 180 | | Используйте готовые для приготовления в духовке |
| Фаршированные овощи | 100-400 | 10 | 160 | | |

| | | | | | |
|-----------------|-----|-------|-----|--|--|
| Выпечка | | | | | Используйте форму для выпечки |
| Кекс | 300 | 20-25 | 160 | | Используйте форму для выпечки / посуду для запекания |
| Киш | 400 | 20-22 | 180 | | Используйте форму для выпечки |
| Маффины | 300 | 15-18 | 200 | | Используйте форму для выпечки / посуду для запекания |
| Сладкие закуски | 400 | 20 | 160 | | |

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема | Возможные причины | Решение |
|---|--|--|
| АЭРОФРИТЮРНИЦА не работает. | Прибор не подключен к сети. | Вставьте сетевую вилку в розетку с заземлением. |
| | Вы не установили Таймер. | Поверните переключатель таймера на нужное время приготовления для включения прибора. |
| Продукты, которые жарились в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ, не приготовились. | Чрезмерное количество еды в корзине. | Положите в корзину меньший объем продуктов. Меньшие партии обжариваются равномерно. |
| | Заданная температура слишком низкая. | Поверните переключатель температуры в нужное положение. Настройка температуры - см. руководство по приготовлению для справки. |
| Еда в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ обжаривается неравномерно. | Определенные продукты необходимо встряхивать во время приготовления. | Продукты, которые находятся друг на друге или друг напротив друга (например, картофель фри) во время приготовления нужно встряхивать. |
| Жареные закуски не становятся хрустящими на выходе из АЭРОФРИТЮРНИЦЫ. | Используется неправильный тип еды. | См. инструкции по приготовлению еды. |
| Не вставляется сковорода / корзина в прибор. | Корзина переполнена. | Не заполняйте корзину выше отметки MAX. |
| | Корзина установлена во фритюрницу неправильно. | Вставьте корзину во фритюрницу, нажимая вниз, пока не услышите щелчок. |
| Из прибора выходит белый дым. | Вы использовали продукты с высоким содержанием масла. В еду было добавлено масло. | Не используйте продукты с высоким содержанием масла и не добавляйте излишнее количество масла. Аэрофритюрница использует технологию, при которой необходимо очень мало масла или его не требуется вообще. |
| | Сковорода содержит остатки жира после предыдущего использования. | Белый дым возникает из-за нагревания жира во фритюрнице. Обязательно очищайте фритюрницу после каждого использования. |

Română

Friteuză cu aer

RESPIRE

DESCRIERE

A Panou de control

1. Indicator de încălzire - va lumina când este aprinsă componenta
2. Indicator pentru ventilator va lumina când este aprins ventilatorul
3. Afișarea temperaturii și temporizatorului - va alterna între funcțiile de temperatură și temporizator când este pornit
4. Buton de creștere a temperaturii
5. Buton de scădere a temperaturii
6. Buton mod prestabilit
7. Buton pornire/oprire
8. Buton de scădere a temporizatorului
9. Buton de creștere a temporizatorului

B Ieșire aer

C Cablu de alimentare și mufă

D Recipient exterior

E Coș pentru prăjit

F Grătar

G Mâner pentru coș

H Indicator luminos pentru alimentare

I Indicator luminos de stare pentru încălzire

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu folosiți aparatul dacă este gol.
- Nu folosiți aparatul dacă temporizatorul nu funcționează corect.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Pentru a menține învelișul antiaderent în stare bună, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.
- Acest aparat trebuie depozitat într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale re-

duse, sau care nu sunt familiarizate cu utilizarea acestuia

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

UTILIZARE:

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la o rețea electrică cu împământare.
- Deschideți coșul și plasați ingredientele pe care doriți să le prăjiți, frigeți, în interiorul acestuia.
- Puneți coșul înapoi în aparat.
- Apăsăți butonul ON (PORNIRE) de pe panoul de control, panoul de control se va aprinde în culoarea albă.
- *Panoul de control va afișa programul prestabilit de 15 minute și 180 °C

TEMPERATURĂ ȘI TIMP

- Dvs. puteți schimba timpul și temperatura folosind butoanele sus și jos.

PROGRAME PRESTABILITE

- Acest aparat are 6 programe prestabilite
- Pentru a selecta programul, apăsați butonul de meniu, puteți trece de la un program la altul, apăsând acest buton.
- *Dacă doriți, puteți modifica, de asemenea, setările de temperatură și timp pentru programele prestabilite.
- Pentru a selecta programul, trebuie doar să mențineți în program, încălzirea va începe în 3 secunde.

AGITAȚI

- Dacă doriți să agitați mâncarea la jumătatea procesului de gătit, puteți să înlăturați pur și simplu țava din aparat și să o scuturați..
- Procesul își va relua cursul după plasarea coșului în interiorul friteuzei cu aer.

TERMINAREA PROGRAMULUI

- Friteuza va emite un semnal sonor atunci când timpul de preparare s-a încheiat.
- Verificați ca mâncarea să fie gătită.

- În caz contrar, nu trebuie decât să puneți recipientul din nou în friteuză și să programați temporizatorul pentru încă câteva minute de preparare.
- După ce ați terminat de gătit. Aparatul se va opri automat.

OPRIȚI APARATUL

- Opriți aparatul prin apăsarea butoanelor pornire/oprire. O să emite un semnal sonor de 5 ori, după un timp.
- **ATENȚIE** tigaia, precum și mâncarea, va fi FOARTE fierbinte.
- Puneți coșul pe o suprafață care rezistă la temperaturi ridicate.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT:

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească
- Curățați aparatul.

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă acesta nu pornește din nou, duceți-l la unul dintre serviciile de asistență tehnică autorizate.

CURĂȚARE

- Scoateți din priză aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid, nu amplasați aparatul sub robinet.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este păstrat curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce va reduce inevitabil durata de viață utilă a aparatului, și ar compromite siguranța în utilizare.
- Niciuna dintre piesele acestui aparat nu este potrivită pentru mașina de spălat vase

TABEL DE RECOMANDĂRI

Tablelul de mai jos conține setări comune care vă pot fi de folos.

Notă: aceste setări sunt doar orientative. Produsele alimentare 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 GĂTIRE

| | Cantitatea de Alimente (g) | Timp (min) | Temperatură (°C) | Agitare | Extra Informații |
|--|----------------------------|------------|------------------|---------|--------------------------------------|
| Cartofi și cartofi prăjiți | | | | | |
| Cartofi prăjiți congelați subțiri | 300-700 | 9-16 | 200 | Agitare | |
| Cartofi prăjiți congelați groși | 300-700 | 11-20 | 200 | Agitare | |
| Cartofi prăjiți făcuți în casă (8×8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Agitare | Adăugați 1/2 de linguriță de ulei |
| Cartofi țărănești făcuți în casă | 300-800 | 18-22 | 180 | Agitare | Adăugați 1/2 de lingură de ulei |
| Cartofi cubulețe de casă | 300-750 | 12-18 | 180 | Agitare | Adăugați 1/2 de lingură de ulei |
| Lipie | 250 | 15-18 | 180 | Agitare | |
| Cartofi gratinați | 500 | 15-18 | 200 | Agitare | |
| Carne și carne de pasăre | | | | | |
| Friptură | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Cotlete de porc | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Cârnați | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Ciocănele | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Piept de pui | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Gustări | | | | | |
| Rulouri de primăvară | 100-400 | 8-10 | 200 | Shale | Utilizați cuptorul gata pentru gătit |
| Aripioare de pui congelate | 100-500 | 6-10 | 200 | Agitare | Utilizați cuptorul gata pentru gătit |
| Crochete de pește congelate | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utilizați cuptorul gata pentru gătit |
| Pâine congelată mărunțită - gustări din brânză | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utilizați cuptorul gata pentru gătit |
| Legume umplute | 100-400 | 10 | 160 | | |

| | | | | | |
|---------------|-----|-------|-----|--|-----------------------------------|
| Coacere | | | | | Utilizați tava pentru copt |
| Prăjituri | 300 | 20-25 | 160 | | Utilizați tava pentru copt/cuptor |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utilizați tava pentru copt |
| Brioșe | 300 | 15-18 | 200 | | Utilizați tava pentru copt/cuptor |
| Gustări dulci | 400 | 20 | 160 | | |

DEPANARE

| Problemă | Cauze posibile | Soluția |
|--|---|---|
| FRITEUZA cu AER nu mai funcționează. | Aparatul nu este conectat. | Conectați mufa de alimentare la o priză de perete cu împământare. |
| | Nu ați setat temporizatorul. | Rotiți mânerul temporizatorului până la timpul de gătire necesar pentru a aprinde aparatul |
| Mâncărurile prăjite cu FRITEUZA cu AER nu sunt gata. | Cantitatea de mâncare în coș este prea mare. | Puneți grupe mai mici de mâncare în coș. Grupele mai mici sunt prăjite mai uniform. |
| | Temperatura setată este prea scăzută. | Rotiți mânerul de reglare a temperaturii până unde este necesar. Setarea temperaturii - consultați ghidul de gătire pentru referință. |
| Mâncarea este prăjită neuniform în FRITEUZA cu AER. | Anumite tipuri de mâncare trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire. | Mâncărurile care se află deasupra sau între ele (de exemplu cartofii prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire. |
| Gustările prăjite nu sunt crocante când ies din FRITEUZA cu AER. | Felul de mâncare greșit este folosit. | Consultați instrucțiunile de gătit ale produselor alimentare. |
| Nu pot introduce tigaia/coșul în aparat. | Coșul este supraîncărcat. | Nu umpleți coșul peste indicația maximă. |
| | Coșul nu este plasat corect în tigaie. | Împingeți coșul jos în tigaie până când auziți un clic. |
| Iese Fum Alb din Aparat. | A fost folosită în mâncare o mare cantitate de ulei. A fost adăugat ulei în mâncare. | Nu folosiți grupe alimentare cu conținut mare de ulei nici nu adăugați ulei în plus care nu este necesar. O friteuză cu aer folosește tehnologia în care uleiul este scăzut sau nu este necesar. |
| | Tigaia conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară. | Fumul alb este provocat de grăsimea care se încinge în tigaie. Asigurați-vă că tigaia este curățată corespunzător după fiecare utilizare. |

Български

Фритюрник Air Fryer

RESPIRE

ОПИСАНИЕ

A Контролно табло

1. Индикатор за загряване - светла, когато елементът е включен.
2. Индикатор за вентилатора. Включва се при включен вентилатор.
3. Екран за температурата и таймер (темпоризатор). Прехвърля се от едната функция (от температурата) в другата (на темпоризатора), когато Е ВКЛЮЧЕН.
4. Бутон за увеличаване на температурата.
5. Бутон за намаляване на температурата.
6. Бутон за предварително зададен режим.
7. Прекъсвач вкл/изкл
8. Бутон за намаляване на темпоризатора
9. Бутон за увеличаване на темпоризатора

B Изход за въздуха

C Захранващ кабел и щепсел.

D Външен контейнер

E Кошничка за пържене

F Скара

G Ръкохватка на кошничката

H Светлинен индикатор за „включено“

I Светлинен индикатор за степен на нагряване .

В случай, че уредът, с който разполагате е модел, некомплектован с гореописаните приставки, тях можете да придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА :

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда в случаите, когато работи неизправно.
- Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.
- За да може противозалепващият слой да се съхрани в добро състояние, моля не използвайте метални или остри прибори.

- Изключете уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:Х

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвайте указанията в раздел "Почистване".

УПОТРЕБА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Отворете кошничката и поставете в нея продуктите, които желаете да пържите, да печете или да готвите.
- Поставете отново кофичката в уреда.
- Натиснете бутона за „включено“ (ON) на контролното табло. Ще забележите, че то светва.
- * Контролното табло ще изпише предварително зададената програма за 15 минути и 180 °C
- Когато изтече времето за приготвяне. Уредът спира автоматично.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЕ

- Можете да променят минутите и температурата посредством бутоните за увеличаване и разпределение на времето и температурата

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

- Уредът разполага с 6 предварително зададени програми.
- За избор на програма, натиснете бутон „меню“. Може да преминете от една програма на друга, натискайки неколккратно този бутон.
- *Също така при желание също можете да измените параметрите на температура и време на избраните предварително зададени програми.
- За избиране на програмата е необходимо да престоите в същата. Загряването ще започне след 3 секунди.

РАЗКЛАЩАНЕ

- Ако желаете да разклатите хранителните продукти по време на приготвянето им, просто оттеглете подноса от уреда и го разклатете.
- Екранът ще изгасне, но процесът ще продължи, след поставянето на кошницата в средата на фритюрника.

ПРИКЛЮЧИЛА ПРОГРАМА

- Когато времето за приготвяне на хранителните продукти изтече, фритюрникът издава изсвирване.
- Уверете се, че храната е готова.
- Ако не е приготвена, само следва да вкарате отново съда в уреда и да програмирате темпоризатора за няколко минути допълнително.
- След приготвянето завърши. Уредът спира автоматично.

ИЗКЛУЧЕТЕ УРЕДА

- Изключете уреда, натискайки бутона за включване/изключване. След известно време ще се чуят 5 изсвирвания.
- **ВНИМАНИЕ:** кошничката и хранителните продукти ще бъдат изключително горещи!
- Поставете кошничката на подходяща, способна да издържа високи температури, повърхност.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

- Изключете го от захранващата мрежа.
- Изчакайте уреда да изстине.
- Почистете уреда.

МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛУЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстинеа.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с

няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.

- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Не се допуска която и да е част от този уред да бъде измивана в съдомиялна машина.

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ

Следната таблица съдържа обичайни настройки, които може да се окажат полезни за вас. Бележка: тези настройки са ориентировъчни. Хранителните продукти могат да бъдат с различни произход, размер, форма и марка, поради което не можем да гарантираме, най-добрите параметри за никой определен хранителни продукти.

УПЪТВАНЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

| | Количество (г) | Време (мин) | Температура (°C) | Разклатете | Допълнителни сведения |
|---|-------------------|----------------|---------------------|------------------|--|
| Картофи и пържени картофи. | | | | | |
| Фини замразени пържени картофи | 300-700 | 9-16 | 200 | Разклатете | |
| Дебело нарязани замразени пържени картофи | 300-700 | 11-20 | 200 | Разклатете | |
| Домашни пържени картофи (8x8 мм) | 300-800 | 16-10 | 200 | Разклатете | Добавете 1/2 супена лъжица олио |
| Картофи на резени | 300-800 | 18-22 | 180 | Разклатете | Добавете 1/2 супена лъжица олио |
| Домашни картофи на кубчета | 300-750 | 12-18 | 180 | Разклатете | Добавете 1/2 супена лъжица олио |
| Роти | 250 | 15-18 | 180 | Разклатете | |
| Картофи огретен | 500 | 15-18 | 200 | Разклатете | |
| Животинско и птиче месо | | | | | |
| Филе | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Свински пържоли | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Хамбургери | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Ролца от кренвирши | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Бутчета | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Пилежки гърди | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Предястия | | | | | |
| Пролетни ролца | 100-400 | 8-10 | 200 | Пържени храна | Използвайте готови за приготвяне продукти |
| Замразени пилешки късове | 100-500 | 6-10 | 200 | Разклатете | Използвайте готови за приготвяне продукти |
| Замразени рибни пръчици (fish fingers) | 100-400 | 6-10 | 200 | | Използвайте готови за приготвяне продукти |
| Замразени хлебни трохи - Закуски със сирене или кашкавал | 100-400 | 8-10 | 180 | | Използвайте готови за приготвяне продукти |
| Пълнени зеленчуци | 100-400 | 10 | 160 | | |

| | | | | | |
|----------------|-----|-------|-----|--|-------------------------------|
| Печене | | | | | Използвайте форма за фурна |
| Бишкоти | 300 | 20-25 | 160 | | Използвайте съд/тава за фурна |
| Киш | 400 | 20-22 | 180 | | Използвайте форма за фурна |
| Кексчета | 300 | 15-18 | 200 | | Използвайте съд/тава за фурна |
| Сладки закуски | 400 | 20 | 160 | | |

РАЗРЕШАВАНЕ НА ВЪЗНИКНАЛИ ПРОБЛЕМИ

| Проблем | Възможна причина | Разрешение на проблема |
|---|--|--|
| Фритюрникът не работи. | Уредът не е включен към мрежата. | Свържете уреда в заземен контакт. |
| | Темпоризаторът не е настроен. | За да включите уреда, завъртете темпоризатора до необходимото за приготвяне време. |
| Пържените продукти във фритюрника не са напълно приготвени. | Количеството поставени в кошничката продукти е прекалено голямо. | Поставете в кошничката по-малко количество продукти. По-малките количества са по-лесни за разклащане и се изпържват по-равномерно. |
| | Избраната температура е прекалено ниска. | Завъртете контролера на температурата до нужното положение. Нагласете температурата. За целта направете справка с наръчника за готвене. |
| Продуктите се изпържват неравномерно. | Някои продукти следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне. | Когато едни продукти се намират над други - например, пържени картофи - те следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне. |
| Пържените картофи не излизат хрупкави. | Използвани са неправилни продукти. | Направете справка за начина на приготвяне на продукти на производителя. |
| Тиганът/кошничката не може да се приплъзне в уреда. | Кошничката е претоварена. | Не пълнете кошничката, надхвърляйки означението MAX. |
| | Кошничката не е правилно поставена в тигана. | Натиснете кошничката, докато чуе изщракване. |
| От уреда излиза бял пушек. | Пригответе продукти с високо съдържание на олио. Към продуктите е прибавено олио. | Не използвайте продукти с високо съдържание на олио. Не добавяйте повече олио от необходимото. Фритюрникът използва технология, изискваща малко или никакво олио. |
| | Тиганът все още съдържа остатъци от мазнина от предишната употреба. | Пушекът е предизвикан от загорятата в тигана мазнина. |

| المشكلة | الأسباب المحتملة | الحل |
|--|--|---|
| AIR القلاية لا FRYER تعمل. | الجهاز غير موصول. | أوصل الجهاز بمقبس مع مأخذ أرضي. |
| | المؤقت لم يتم إعداده. | لتشغيل الجهاز، أدر المؤقت حتى وقت التحضير المطلوب. |
| الأطعمة المغلية في القلاية AIR لم FRYER تسطح مفرطة. تسطح تماماً. | كمية الطعام الموضوعة في السلة مفرطة. | ضع كمية أقل من المكونات في السلة. يتم هز الكميات الصغيرة بشكل أفضل، وتقل بالتساوي. |
| | درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية. | أدر مفتاح التحكم منظم درجة الحرارة إلى الموضع المطلوب. ضبط درجة الحرارة: راجع دليل الطبخ. |
| الطعام يقلى بشكل غير متساو. | يجب هز بعض المكونات في نصف وقت التحضير. | عندما يكون الطعام فوق بعضه البعض (مثل البطاطس المغلية) يجب هزها في نصف وقت التحضير. |
| المقليات لا تخرج مقرمشة. | تم استخدام نوع خاطئ من الطعام. | راجع طريقة تحضير الطعام الخاصة بالشركة المصنعة. |
| لا يمكن تحريك المقلاة/السلة في الجهاز. | السلة محملة فوق طاقتها. | لا تملأ السلة فوق إشارة MAX. |
| | السلة غير موضوعة بشكل صحيح في المقلاة. | اضغط على السلة في المقلاة حتى تسمع نقرة |
| يخرج دخان أبيض من الجهاز. | يتم تحضير مكونات ذات نسبة عالية من الزيت. تمت إضافة الزيت إلى التحضير. | لا تستخدم أطعمة تحتوي على نسبة عالية من الزيت ولا تضيف زيتاً أكثر مما هو ضروري تماماً. تستخدم هذه القلاية تقنية تتطلب القليل أو لا تتطلب الزيت على الإطلاق. |
| | لا تزال المقلاة تحتوي على آثار الدهون من الاستخدام السابق. | الدخان الأبيض ناتج عن الدهون التي تسخن في المقلاة. |

| معلومة إضافية | الهز | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الوقت (دقيقة) | الكمية (غ) |
|------------------------------|----------|------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| | | | | البطاطس ورقائق البطاطس المقلمة |
| | الهز | 200 | 9-16 | 300-700 |
| | الهز | 200 | 11-20 | 300-700 |
| أضف 2/1 ملعقة زيت | الهز | 200 | 16-10 | 300-800 |
| أضف 2/1 ملعقة زيت | الهز | 180 | 18-22 | 300-800 |
| أضف 2/1 ملعقة زيت | الهز | 180 | 12-18 | 300-750 |
| | الهز | 180 | 15-18 | 250 |
| | الهز | 200 | 15-18 | 500 |
| | | | | الخبز الطيور اللحم ولحم |
| | | 180 | 8-12 | 100-500 |
| | | 180 | 10-14 | 100-500 |
| | | 180 | 7-14 | 100-500 |
| | | 180 | 13-15 | 100-500 |
| | | 180 | 18-22 | 100-500 |
| | | 180 | 10-15 | 100-500 |
| | | | | المقبلات |
| استخدم أظعمة جاهزة للطبخ | المقبلات | 200 | 8-10 | 100-400 |
| استخدم أظعمة جاهزة للطبخ | الهز | 200 | 6-10 | 100-500 |
| استخدم أظعمة جاهزة للطبخ | | 200 | 6-10 | 100-400 |
| | | | | السمك المقزمشة) |
| استخدم أظعمة جاهزة للطبخ | | 180 | 8-10 | 100-400 |
| | | 160 | 10 | 100-400 |
| استخدم قالب فرن | | | | خبز |
| استخدم قالب/صحن للفرن. | | 160 | 20-25 | 300 |
| استخدم قالب فرن | | 180 | 20-22 | 400 |
| استخدم قالب/صحن للفرن. | | 200 | 15-18 | 300 |
| | | 160 | 20 | 400 |

- البرامج المعدة مسبقاً

- يحتوي هذا الجهاز على ٦ برامج معدة مسبقاً.
- لتعديل البرنامج، اضغط على زر القائمة، يمكنك الانتقال من برنامج إلى آخر بالضغط على هذا الزر بشكل متكرر.
- إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تغيير إعدادات درجة الحرارة والوقت للبرامج المعدة مسبقاً التي تم تحديدها
- لتعديل البرنامج، ما عليك سوى البقاء في البرنامج، وسيبدأ التسخين خلال ٣ ثوان.

- الهز

- إذا كنت ترغب في هز الطعام أثناء الطهي، فما عليك سوى إخراج الصينية من الجهاز وهزها.
- سننطفئ اللوحة، لكن العملية ستستمر بعد إعادة السلة داخل القلاية.

- انتهاء البرنامج

- سوف تصدر القلاية صوت تنبيه عند انتهاء وقت الطهي.
- تحقق من طبخ الطعام.
- إذا لم يكن كذلك، فما عليك سوى إعادة إدخال الحاوية في القلاية وبرمجة المؤقت لبضع دقائق أخرى.
- بمجرد انتهاء الطهي، سينطفئ الجهاز تلقائياً.

- إطفاء الجهاز

- أطفئ الجهاز بالضغط على زر التشغيل / الإطفاء، سترن ٥ صفارات، بعد لحظة.
- تنبيه: السلة، مثل الطعام، ستكون ساخنة جداً.
- أسند السلة على سطح مناسب يتحمل درجات الحرارة العالية.

- بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- أفضل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

- انتظر حتى يبرد الجهاز

- نظف الجهاز.

- وافي حراري للسلامة:

- تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا فصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

- التنظيف

- أفضل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشربة ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.
- لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الصنوبر.
- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.
- إن أي جزء من أجزاء هذا الجهاز هو غير مناسب لتنظيفه في غسالة الصحون.

- جدول التوصيات

- يحتوي الجدول التالي على الإعدادات العامة التي قد تجدها مفيدة.
- ملاحظة: هذه الإعدادات إرشادية فقط. يمكن أن يختلف الطعام من أصل وحجم وشكل وعلامات تجارية، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لطعام معين.

العربية

Air Fryer Respire

- الوصف

- A لوحة تحكم
- ١. مؤشر التسخين: سيضيء عندما يشتغل العنصر
- ٢. مؤشر المروحة: سيضيء عندما تشتغل المروحة
- ٣. شاشة درجة الحرارة والمؤقت: ستتغير بين وظائف درجة الحرارة والمؤقت عندما يشتغل
- ٤. زر زيادة درجة الحرارة
- ٥. زر تقليل درجة الحرارة
- ٦. زر الوضع الافتراضي
- ٧. زر تشغيل / إطفاء
- ٨. زر تقليل المؤقت
- ٩. زر زيادة المؤقت
- B مخرج هواء
- C سلك الطاقة والقابس
- D وعاء خارجي
- E سلة قلي
- F مشواة
- G مقبض السلة
- H مصباح التشغيل
- I مصباح حالة التسخين
-
- في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.
-

- الاستخدام والعناية:

- قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز وهو فارغ.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان المؤقت لا يعمل بالشكل الصحيح.
- لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.
- للحفاظ على الطلاب، المانع للاتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم الجهاز على أدوات معدنية أو حادة.
- افضل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.
-

- طريقة الاستخدام

- ملاحظات أولية للاستعمال:
- تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
-

- الاستعمال:

- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- افتح السلة ثم ضع المكونات التي ترغب في قليها أو تحميصها أو طبخها في السلة.
- أعد وضع السلة داخل الجهاز.
- اضغط على زر التشغيل NO بلوحة التحكم، ستضيء لوحة التحكم.
- * ستعرض لوحة التحكم البرنامج المعد مسبقاً لمدة ٥١ دقيقة و ٠٨١ درجة مئوية
- بمجرد انتهاء وقت الطهي، سيتم إلغاء تفعيل الجهاز تلقائياً
-

- درجة الحرارة والوقت

- يمكن تغيير الدقائق ودرجة الحرارة باستخدام أزرار الزيادة وتوزيع الوقت ودرجة الحرارة.
-

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt.

Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Poden descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

| COUNTRY | ADDRESS | PHONE |
|----------------------------------|--|-------------------------------------|
| Algeria | Zone d'Activite, N° 62, Constantine | 213770777756 |
| Argentina | Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires) | 541153685223 |
| Belgium | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout | 31620401500 |
| Benin | 359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou | 0299-21313798 |
| Bulgaria | 265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia | 35929211120 / 35929211193 |
| Burkina Faso | Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou | 226 25301038 |
| Congo (Republic of) | 98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire | 242066776656 |
| Cyprus | 20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos | 35722711300 |
| Czech Republic | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy | 420 461 540 130 |
| Democratic Republic of the Congo | AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa | 00243-991223232 |
| Equatorial Guinea | SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata | 00240 333 082958 / 00240 333 082453 |
| Equatorial Guinea | Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo | 240333082958 / 240333082453 |
| España | Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es | 902 118 050 |
| Ethiopia | Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa | +251 11 5518300 |
| France | Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand | 03 86 83 90 90 |
| Gabon | BP 574, Port-Gentil Centre-ville | 24101552689 / 24101560698 |
| Ghana | Ederick Place, Accra-Ghana | 302682448 / 302682404 |
| Gibraltar | 11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar | 00350 200 75397 / 00350 200 41023 |

| | | |
|-----------------------------|--|-----------------------------|
| Greece | Sapfous 7-9, 10553, Athens | +30 21 0373 7000 |
| Guinea | BP 206, GN, Conakry | (224) 622204545 |
| Hong Kong | Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong | (852) 2448 0116 / 9197 3519 |
| Hungary | Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest | +36 1 370 4519 |
| India | C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi | (+91) 120 4016200 |
| Ivory Coast | 01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI) | 22521251820 / 225 21 353494 |
| Jordan | 28 Basman St Down town, Amman | +962 6 46 222 68 |
| Kuwait | P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally | +965 2200 1010 |
| Lebanon | Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour | 9615922963 |
| Luxembourg | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout | 31620401500 |
| Mali | BP E2900, Dravela Bolibana | 223227216 / 223227259 |
| Marruecos | Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca | (+212) 522 89 40 21 |
| Mauritania | 134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott | 2225254469 / 2225251258 |
| Mexico | Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México | (+52) 55 55468162 |
| Montenegro | Rastovac bb, 81400, Niksic | +382 40 217 055 |
| Netherlands | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout | 31620401500 |
| Nigeria | 8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos | 23408023360099 |
| Paraguay | Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción | 21665100 |
| Peru | Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima | (511) 421 6047 |
| Portugal | Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa | +351 210966324 |
| Romania | Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest | 031.805.49.58 |
| Serbia | Rastovac bb, 81400, Niksic | +382 40 217 055 |
| Slovakia | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy | 420 461 540 130 |
| Southafrica | Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg | (+27) 011 392 5652 |
| Tunisia | 2, Rue de Turquie, Tunis | 21671333066 |
| Ukraine | Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk | 380563704161 / 380563704161 |
| United Arab Emirates | P.O.BOX 8543, Dubai | 14506246200 |
| Uruguay | Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo | 598 2209 28 00 |
| Vietnam | Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi | 84437658111 / 84437658110 |

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

Rev: 22/09/2021