

taurus

AF1500D

Freidora de aire

Air fryer

Friteuse à air

Air Fryer

Air Fryer

Air Fryer

Fregidora d'oli

Air Fryer

Air Fryer

Air Fryer

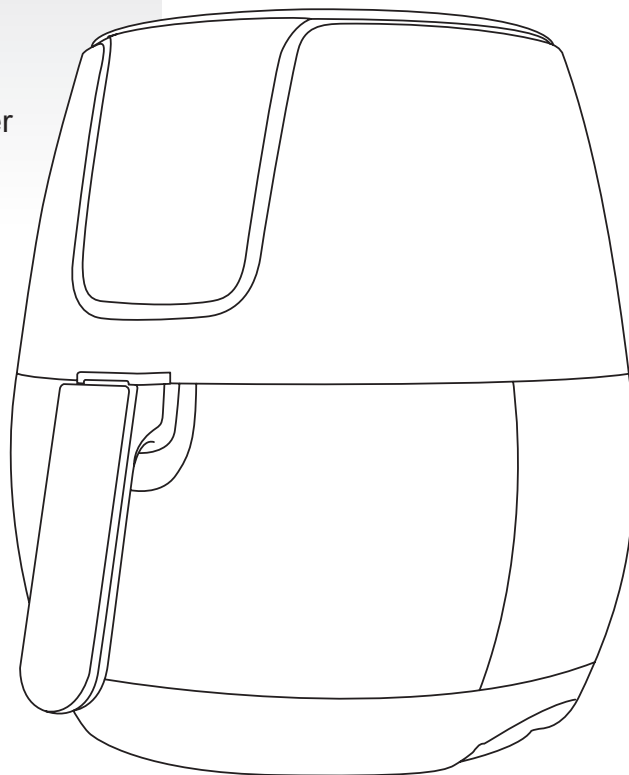
Аэрофритюрница

Friteuză cu aer

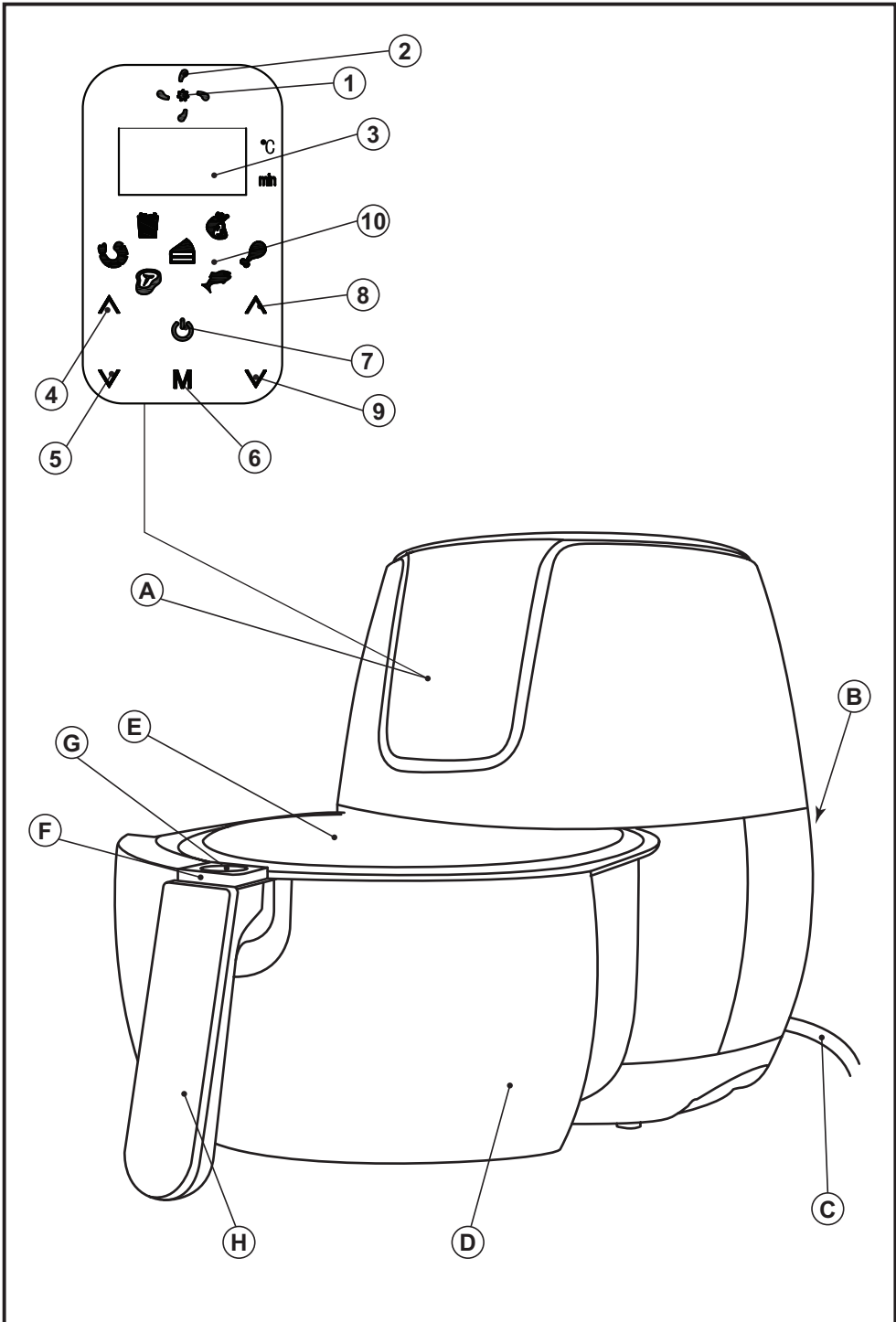
Фритюрник Air Fryer

Air Fryer

القلاية الهوائية









Español

Freidora de aire

AF1500D

DESCRIPCIÓN

A Panel de control digital

1. Indicador de temperatura. Se iluminará cuando el aparato este en ON.
2. Indicador de ventilador
3. Temperatura y Panel de tiempo. Se alternará entre la temperatura y tiempo cuando esté en modo ON.
4. Botón de incremento de temperatura
5. Botón de decremento de temperatura.
6. Botón de programas predefinidos
7. Botón de ENCENDIDO/APAGADO
8. Botón de incremento de tiempo.
9. Botón de decremento de tiempo.
10. Símbolos. Se iluminará para indicar el programa predefinido según el alimento que se cocine.

B Salida de aire

C Cable de alimentación y enchufe

D Cubeta externa

E Cesta de freír

F Protección del botón de apertura de la cesta.

G Botón de apertura de la cesta.

H Asa de la cesta.

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.
- 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
- Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

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.
- El botón de encendido del panel de control se iluminará.
- Ponga los ingredientes que desee freír dentro de la cesta.
- Introduzca la cubeta en la freidora de aire.
- Seleccione la temperatura necesaria usando el regulador de temperatura des de 80°C a 200°C.
- Accione el temporizador, eligiendo el tiempo necesario, y la freidora empezará a funcionar.
- Nota: tenga en cuenta que si el aparato está frío deberá añadir 3 minutos a la cocción de los alimentos.
- Nota: Si desea sacudir los alimentos a media cocción, puede simplemente retirar la cubeta del interior del aparato y sacudirlos. Esto no afectará significativamente al proceso.
- Una vez termine el tiempo de cocción, saque toda la parte de la cubeta fuera del aparato. El aparato se desactivará automáticamente.
- ATENCIÓN: tanto la cubeta como la cesta, como los alimentos, estarán MUY calientes.
- Apoye la cesta en una superficie apta para soportar altas temperaturas.
- Separe la cesta de la cubeta usando el botón liberador de la cesta (G) y vuélvelo para sacar los alimentos sin riesgo de quemarse.

TIEMPO Y TEMPERATURA

- Podrá modificar la temperatura y el tiempo pulsando los símbolos +/-.





PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- Este aparato tiene 7 programas predefinidos.
- Para seleccionar el programa, pulse el botón de programas, podrá pasar de un programa al otro presionando este mismo botón (6).
- Si lo desea también se puede modificar los parámetros de temperatura y tiempo de los programas predefinidos.
- Una vez haya seleccionado el programa pulse el botón de inicio para empezar a calentar. Verá que las luces indicadoras de funcionamiento se iluminarán y parpadearán.
- Si espera durante 5 segundos en un menú, el aparato empezará a funcionar.
- Para modificar los parámetros durante el transcurso de la receta, pausar primero, modificar y reanudar.
- Para iniciar el calentamiento pulse el botón de encendido (7).
- NOTA: Durante la operación de cocción, puede presionar el botón de pausa para detener el aparato, el temporizador se detendrá y mostrará el tiempo restante. Presione este botón nuevamente para continuar la operación de cocción.
- La freidora emite un sonido de alerta cuando acaba el tiempo de cocción.
- Compruebe si los alimentos están listos.
- Si no lo están, sólo tiene que volver a introducir el recipiente en el aparato y programar el temporizador durante unos minutos más.
- Una vez termine el tiempo de cocción, saque toda la parte de la cubeta fuera del aparato. El aparato se desactivará automáticamente.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Dejar enfriar el aparato.
- Limpiar el aparato tal y como se explica en la sección de limpieza.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

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

LIMPIEZA

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

TABLA DE RECOMENDACIONES

Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos

* NOTA: tenga en cuenta que estos parámetros son meramente indicativos. Los alimentos pueden ser de origen, tamaño, forma y marcas diferentes, por lo que no podemos garantizar los mejores parámetros para alimentos específicos.





GUÍA DE COCINA

| | Cantidad (min-max) (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar | Información adicional |
|--|------------------------------|-----------------|---------------------|---------|--------------------------|
| Patatas fritas | | | | | |
| Patatas finas congeladas | 300-700 | 9-16 | 200 | Mezclar | |
| Patatas gruesas congeladas | 300-700 | 11-20 | 200 | Mezclar | |
| Patatas caseras (5×8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Mezclar | Añadir 1/2 cda aceite |
| Patatas caseras en gajos. | 300-800 | 18-22 | 180 | Mezclar | Añadir 1/2 cda aceite |
| Patatas caseras en dados. | 300-750 | 12-18 | 180 | Mezclar | Añadir 1/2 cda aceite |
| Patatas rostí | 250 | 15-18 | 180 | Mezclar | |
| Patatas gratinadas | 500 | 15-18 | 200 | Mezclar | |
| Carnes y aves | | | | | |
| Filete | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costilla de cerdo | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburguesa | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rollos de salchicha | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Muslos | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pechuga de pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitivos | | | | | |
| Rollitos primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Mezclar | |
| Nuggets de pollo congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Mezclar | |
| Varitas de pescado congelado | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Aperitivos de queso empanado congelado | 100-400 | 8-10 | 180 | | |





| | | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----|--|----------------------|
| Verdura rellena | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Hornear | | | | | |
| Bizcocho | 300 | 20-25 | 160 | | Use molde para horno |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Use molde para horno |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Use molde para horno |
| Snacks dulces | 400 | 20 | 160 | | |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa posible | Solución |
|--|--|---|
| 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 frien de manera desigual. | Ciertos ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de preparación. | Cuando los alimentos se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) se tienen que agitar a mitad del tiempo de preparación. |
| Los fritos no salen crujientes. | 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

AF1500D

DESCRIPTION

A Digital control panel

1. Heating indicator. It will illuminate when element is on.
2. Fan indicator
3. Temperature and Timer display- will alternate between the temperature and timer functions when ON.
4. Temperature increase button
5. Temperature decrease button
6. Pre-set mode button
7. Power ON/OFF button
8. Timer decrease button
9. Timer increase button
10. Symbols. Illuminates to indicate auto pre-set default cooking programs for specific food types.

B Air outlet

C Power cable and plug

D Outer pan

E Frying basket

F Basket open button protection

G Basket open button

H Basket handle

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

USE AND CARE:

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the timer switch does not work properly.
- Do not move the appliance while in use.
- To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning

task.

- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- The control panel ON button will light up.
- Put the ingredients you want to fry inside the basket.
- Introduce the bowl inside the fryer.
- Choose the needed temperature using the temperature setting from 80°C to 200°C.
- Set timer to the desired air frying time.
- Note: have in mind that if the appliance is cool you should add 3 minutes to the cooking time.
- Note: if you want to shake the ingredients, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it.
- Once the cooking time reaches its end, pull out the bowl outside the appliance. The appliance will switch off automatically.
- CAUTION: Bowl, basket and food will be very HOT.
- Place the bowl over a plain surface able to work with high temperatures.
- Split the basket from the bowl using the basket release button (G) and turn the basket to take off the fries, avoiding the risk of burns.

TIME AND TEMPERATURE

- You can change the time and temperature by using the +/- symbols.

PRE-SET PROGRAMS

- This appliance has 7 pre-set programs.
- To select a program, press the programs button (6). You can switch from one program to the other by pressing this same button.





- If you wish you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs.
- Once the program has been selected, press the start button to start heating.
- You will see that the operation indicator light will light up blink
- If you wait for 5seconds in a menu, the device will start working.
- To change any settings while cooking, first pause, modify and then resume.
- To start heating, press the ON button.
- NOTE: During the cooking phase, you can press the pause button to stop the appliance, the timer will also stop and display whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.
- The fryer will beep when the cooking time has finished.
- Check to see that the food is cooked.
- If it is not, you only have to put the container back in the fryer and program the timer to cook for a few more minutes.
- Once cooking has finished, take the whole pan part out of the appliance. The appliance will switch itself off automatically.
- CAUTION: both the pan and the basket, as well as the food, will be VERY hot.
- Place the pan on a surface that will withstand high temperatures.
- Separate the basket from the pan by using the basket release button and then tip the food out without any risk of burning yourself (Figure 1)
- Note: It is not necessary to wait to reuse the air fryer directly after cooking certain foods

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Unplug the appliance from the mains.
- Let the appliance cooldown.
- Clean the appliance as it is explained on the cleaning section.

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

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

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- Neither parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

RECOMENDEATION TABLE-

Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.*
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 (min-max) (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 (5×8mm) | 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 |
| Rosti | 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 | |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | Shake | |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Frozen bread crumbed | 100-400 | 8-10 | 180 | | Use oven-ready |





| | | | | | |
|--------------------|---------|-------|-----|--|------------------------------|
| cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | | |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Baking | | | | | |
| Cake | 300 | 20-25 | 160 | | Use baking tin/ oven dish |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Use baking tin |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Use baking tin/ oven dish |
| Sweet snacks | 400 | 20 | 160 | | |

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

AF1500D

DESCRIPTION

A Panneau de commande tactile

1. Indicateur de température Il s'illumine lorsque l'appareil est allumé.
2. Indicateur de ventilateur
3. Température et panneau de durée. Il alternera entre température et durée lorsque la friteuse est allumée (ON).
4. Bouton d'augmentation de la température
5. Bouton de diminution de la température
6. Bouton de programmes prédéfinis
7. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
8. Bouton d'augmentation de la durée.
9. Bouton de diminution de la durée.
10. Symboles. Il s'allumera pour indiquer le programme prédéfini en fonction des aliments cuisinés.

B Sortie d'air

C Cordon d'alimentation et fiche

D Cuve externe

E Panier à frire

F Protection du bouton d'ouverture du panier

G Bouton d'ouverture du panier.

H Poigné de panier

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

tion 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
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

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.
- Le bouton d'alimentation du panneau de commande s'alimentation du panneau de commande s'allumera.
- Placer les ingrédients à frire dans le panier.
- Placer la cuve dans la friteuse à air.
- Sélectionner la température appropriée en utilisant le régulateur de température allant de 80 °C à 200 °C.
- Actionner la minuterie en choisissant la durée nécessaire. La friteuse commencera à fonctionner.
- Il faut savoir que si l'appareil est froid il faut ajouter 3 minutes au temps de cuisson des aliments.
- Note : Si vous souhaitez mélanger les aliments en milieu de cuisson vous pouvez simplement retirer la cuve de l'intérieur de l'appareil et les agiter. Cela n'a pas d'impact significatif sur le processus.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir toute la cuve de l'appareil. L'appareil s'arrêtera automatiquement.
- ATTENTION : La cuve et le panier, ainsi que les aliments, sont TRÈS chauds.
- Poser le panier sur une surface adaptée aux températures élevées.
- Séparez le panier de la cuve en utilisant le bouton de déverrouillage du panier (G) et renversez-le pour que les aliments tombent





sans risque de brûlure.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

- Il est possible de modifier la température et la durée en sélectionnant les symboles +/-.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

- Cet appareil dispose de 7 programmes prédéfinis.
- Pour sélectionner le programme, appuyer sur le bouton Programmes. Il est possible de passer d'un programme à l'autre en appuyant sur ce même bouton (6).
- Le cas échéant, il est également possible de modifier les paramètres de température et de temps des programmes prédéfinis.
- Après avoir sélectionné le programme, appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le chauffage. Les voyants de fonctionnement s'allumeront et clignoteront.
- Patienter 5 secondes dans un menu, l'appareil commencera à fonctionner.
- Pour modifier les paramètres au cours de la recette, mettre en pause, modifier les paramètres souhaités et reprendre la cuisson.
- Pour démarrer le chauffage, appuyer sur le bouton d'allumage (7).
- REMARQUE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur le bouton de pause pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour reprendre la cuisson.
- La friteuse émet un bip sonore lorsque la cuisson est terminée.
- Vérifier que les aliments soient cuits correctement.
- Dans le cas contraire, replacer tout simplement les aliments dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes de plus.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir toute la cuve de l'appareil. L'appareil s'arrêtera automatiquement.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil comme indiqué à la section « Nettoyage ».

SÉCURITÉ THERMIQUE :

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.

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

NETTOYAGE

- 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 qu'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.
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

TABLEAU DE CONSEIL

Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments

* NOTE: Noter que 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 (min-max) (g) | Temps (min) | Température (°C) | Secouer | Informations supplémentaires |
|---|------------------------------|----------------|---------------------|----------|--|
| Frites | | | | | |
| Frites fines surgelées | 300-700 | 9-16 | 200 | Mélanger | |
| Frites épaisses surgelées | 300-700 | 11-20 | 200 | Mélanger | |
| Pommes de terre maison (5x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Mélanger | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Pommes de terre maison en quartiers | 300-800 | 18-22 | 180 | Mélanger | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Pommes de terre maison en dés | 300-750 | 12-18 | 180 | Mélanger | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Pommes de terre rôties | 250 | 15-18 | 180 | Mélanger | |
| Pommes de terre gratinées | 500 | 15-18 | 200 | Mélanger | |
| Viande et volailles | | | | | |
| Filet | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Côte de porc | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburgers | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rouleaux de saucisse | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Cuisses de poulet | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Blanc de poulet | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Apéritifs | | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-400 | 8-10 | 200 | Mélanger | |
| Nuggets de poulet surgelés | 100-500 | 6-10 | 200 | Mélanger | |
| Bâtonnets de poisson surgelés | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Snacks au fromage panées surgelés | 100-400 | 8-10 | 180 | | |





| | | | | | |
|----------------|---------|-------|-----|--|---------------------------|
| Légumes farcis | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Cuire au four | | | | | |
| Brioche | 300 | 20-25 | 160 | | Utiliser un moule à four. |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utiliser un moule à four. |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Utiliser un moule à four. |
| Snacks sucrés | 400 | 20 | 160 | | |

TABLEAU DES 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

AF1500D

BEZEICHNUNG

A Digitale Bedienertafel

1. Temperaturanzeige Sie leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
2. Ventilator-Anzeige
3. Temperatur und Zeitanzeige. Im EIN-Modus wird zwischen Temperatur und Zeit umgeschaltet.
4. Taste zur Temperaturerhöhung
5. Taste zur Temperatursenkung
6. Taste für voreingestellte Programme
7. AN-/AUS-Taste
8. Taste für die Erhöhung der Zeit.
9. Taste für die Verringerung der Zeit.
10. Symbole Sie leuchtet auf, um das voreingestellte Programm entsprechend der zu garenden Speise anzuzeigen.

B Luftaustritt

C Stromkabel und Stecker

D Externer Behälter

E Frittierkorb

F Schutz des Öffnungsknopfes des Korbes

G Öffnungstaste des Korbes

H Frittierkorbgriff

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.
- 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.
- Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

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.
- Die Ein-Taste der Bedientafel wird rot.
- Geben Sie die Zutaten, die Sie braten möchten, in den Frittierkorb.
- Setzen Sie den Behälter in die Fritteuse ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler von 80°C bis 200°C.
- Stellen Sie den Timer ein, wählen Sie die gewünschte Zeit, und die Fritteuse beginnt zu arbeiten.
- Hinweis: Wenn das Gerät kalt ist, berücksichtigen Sie bitte, dass Sie 3 Minuten zu der Zubereitungszeit hinzuzählen müssen.
- Hinweis: Wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln wollen, nehmen Sie dazu einfach den Behälter aus dem Gerät. Der Zubereitungsprozess wird dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt.
- Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den kompletten Behälter aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- VORSICHT: Sowohl der Behälter, als auch der Korb werden SEHR heiß.
- Stellen Sie den Frittierkorb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Trennen Sie mit der Entriegelungstaste (G) den Korb von dem Behälter und kippen Sie ihn, um die Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr zu entnehmen.





ZEIT UND TEMPERATUR

- Sie können die Temperatur und die Uhrzeit ändern durch Drücken der Symbole +/-.

VORDEFINIERTER PROGRAMME

- Das Gerät verfügt über 7 vordefinierte Programme.
- Um das Programm zu wählen, drücken Sie die Programmtaste, durch Drücken der Programmtaste (6) können Sie von einem Programm zum anderen wechseln.
- Wenn Sie dies wünschen, können Sie auch die Temperatur- und Zeitparameter der vordefinierten Programme abändern.
- Wenn Sie das Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste, um das Erhitzen zu starten. Sie werden sehen, dass die Betriebsanzeigen leuchten aufleuchten und blinken.
- Wenn Sie 5 Minuten in einem Menü warten, beginnt das Gerät seinen Betrieb.
- Um die Parameter während des Kochvorgangs abzuändern, unterbrechen Sie zunächst, modifizieren Sie und nehmen Sie den Vorgang wieder auf.
- Um das Erhitzen zu starten, drücken Sie die Einschalttaste (7).
- HINWEIS: Während des Kochvorganges können Sie die Pause-Taste drücken um das Gerät anzuhalten, der Timer stoppt und zeigt die verbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um mit dem Kochvorgang fortzufahren.
- Die Fritteuse gibt am Ende der Zubereitungszeit ein Warnsignal ab.
- Prüfen Sie, ob die Lebensmittel fertig sind.
- Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für noch einige Minuten ein.
- Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den kompletten Behälter aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.

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.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

Hier finden Sie Orientierungswerte für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel

* HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Parameter nur Richtwerte sind. Lebensmittel können unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke sein. Daher können wir nicht die besten Parameter für alle Lebensmittel angeben.





BRATANLEITUNG

| | Anzahl (min-max) (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Schütteln | Weiterführende Informationen |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------|-----------|---------------------------------|
| Pommes Frites | | | | | |
| Dünne gefrorene Pommes | 300-700 | 9-16 | 200 | Mischen | |
| Dicke gefrorene Pommes | 300-700 | 11-20 | 200 | Mischen | |
| Hausgemachte Pommes frites (5×8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Mischen | 1/2 Esslöffel Öl hinzufügen |
| Hausgemachte Kartoffelstücke | 300-800 | 18-22 | 180 | Mischen | 1/2 Esslöffel Öl hinzufügen |
| Hausgemachte Kartoffeln in Würfeln | 300-750 | 12-18 | 180 | Mischen | 1/2 Esslöffel Öl hinzufügen |
| Rostí-Pommes | 250 | 15-18 | 180 | Mischen | |
| Überbackene Bratkartoffeln | 500 | 15-18 | 200 | Mischen | |
| Fleisch und Geflügel | | | | | |
| Filet | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Schweinerippchen | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Wurst im Brötchen | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Schenkel | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Hähnchenbrust | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Vorspeisen | | | | | |
| Frühlingsrollen | 100-400 | 8-10 | 200 | Mischen | |
| Gefrorene Hähnchen-Nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | Mischen | |
| Gefrorene Fischstäbchen | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Tiefgekühlte panierte Käse-Häppchen | 100-400 | 8-10 | 180 | | |





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

PROBLEMTABELLE

| 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 übervoll. | 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

AF1500D

DESCRIZIONE

A Pannello di controllo digitale

1. Indicatore di temperatura. Si illumina quando l'apparecchio è in modalità ON.
2. Indicatore del ventilatore
3. Temperatura e Pannello del tempo. Si alterna tra la temperatura e il tempo quando in modalità ON.
4. Pulsante per aumentare la temperatura
5. Pulsante per diminuire la temperatura
6. Pulsante dei programmi predefiniti
7. Pulsante ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
8. Pulsante per aumentare il tempo.
9. Pulsante per diminuire il tempo.
10. Simboli Si illumina per indicare il programma predefinito in base all'alimento da cucinare.

B Uscita dell'aria

C Cavo di alimentazione e spina

D Vaschetta esterna

E Cestello per friggere

F Protezione del pulsante di apertura del cestello.

G Pulsante di apertura del cestello

H. Impugnatura del cestello

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
- 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
- Regolare il comando termostato sulla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.

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.
- Il pulsante di accensione del pannello di controllo si illuminerà.
- Inserire gli ingredienti che si desiderano friggere nel cestello.
- Inserire la vaschetta nella friggitrice ad aria.
- Selezionare la temperatura necessaria mediante il regolatore di temperatura: da 80 °C a 200 °C.
- Azionare il temporizzatore, scegliendo il tempo necessario, e la friggitrice inizia a funzionare.
- Nota: bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere 3 minuti al tempo di cottura degli alimenti.
- Nota: Se si desidera mescolare gli alimenti a metà cottura, si può semplicemente estrarre la vaschetta dall'apparecchio e mescolarli. Quest'azione non avrà ripercussioni significative sul processo.
- Quando termini il tempo di cottura, estrarre completamente la vaschetta dall'apparecchio. l'apparecchio si disattiva automaticamente
- **ATTENZIONE:** la vaschetta, il cestino e gli alimenti saranno MOLTO caldi.
- Appoggiare il cestello su una superficie idonea a sopportare alte temperature.
- Separare il cestello dalla vaschetta mediante il pulsante per rilasciare il cestello (G) e capovolverlo per estrarre gli alimenti senza rischi di scottature.





TEMPO E TEMPERATURA

- La temperatura e il tempo si modificano premendo i simboli +/-.

PROGRAMMI PREDEFINITI

- Questo apparecchio possiede 7 programmi predefiniti.
- Per selezionare il programma, premere il relativo pulsante e si potrà passare da un programma all'altro (6).
- Se si desidera, si possono modificare anche i parametri di temperatura e tempo dei programmi predefiniti.
- Dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante di avvio per iniziare a riscaldare. Le spie indicatrici di funzionamento si illuminano e lampeggiano.
- Attendere 5 secondi in un menù e l'apparecchio inizia a funzionare.
- Per modificare i parametri durante la cottura della ricetta, mettere prima in pausa, modificare e riavviare.
- Per iniziare il riscaldamento, premere il pulsante di accensione (7).
- NOTA: Durante l'operazione di cottura, si può premere il pulsante pausa per arrestare l'apparecchio: il temporizzatore si fermerà e mostrerà il tempo rimanente. Premere nuovamente questo pulsante per proseguire l'operazione di cottura.
- Quando termina il tempo di cottura, la friggitrice emette un suono di avviso.
- Verificare che gli alimenti siano cotti.
- Se non lo fossero, reinserire il recipiente nell'apparecchio e impostare il temporizzatore aggiungendo alcuni minuti.
- Quando termini il tempo di cottura, estrarre completamente la vaschetta dall'apparecchio. l'apparecchio si disattiva automaticamente

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione pulizia.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere

circa 15 minuti prima di 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.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

Qui ci si può orientare per la cottura di vari alimenti

* NOTA: Tenere presente che questi parametri sono meramente indicativi. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.





GUIDA PER LA COTTURA

| | Quantità (min-max) (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Agitare | Ulteriori informazioni |
|---|------------------------------|----------------|---------------------|-----------|----------------------------------|
| Patate fritte | | | | | |
| Patate fine congelate | 300-700 | 9-16 | 200 | Mescolare | |
| Patate grosse congelate | 300-700 | 11-20 | 200 | Mescolare | |
| Patate fatte in casa (5x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Mescolare | Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Patate a spicchi fatte in casa | 300-800 | 18-22 | 180 | Mescolare | Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Patate a dadini fatte in casa | 300-750 | 12-18 | 180 | Mescolare | Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Patate arrosto | 250 | 15-18 | 180 | Mescolare | |
| Patate gratinate | 500 | 15-18 | 200 | Mescolare | |
| Carni e volatili | | | | | |
| Filetto | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costolette 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 | Mescolare | |
| Nugget di pollo congelati | 100-500 | 6-10 | 200 | Mescolare | |
| Bastoncini di pesce surgelati | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Aperitivi al formaggio impanati congelati | 100-400 | 8-10 | 180 | | |





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

TABELLA 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

AF1500D

DESCRIÇÃO

A Painel de controlo digital

1. Indicador de temperatura Ilumina-se quando o aparelho está ON.
2. Indicador de ventilador
3. Temperatura e Painel de tempo. Alterna entre a temperatura e o tempo quando está em modo ON.
4. Botão de aumento da temperatura
5. Botão de diminuição da temperatura
6. Botão de programas predefinidos
7. Botão de LIGAR/DESLIGAR
8. Botão de acréscimo de tempo.
9. Botão de decréscimo de tempo.
10. Símbolos. Ilumina-se para indicar o programa predefinido de acordo com alimento a cozinhar.

B Saída de ar

C Cabo de alimentação e ficha

D Cuba externa

E Cesto de fritura

F Proteção do botão de abertura do cesto

G Botão de abertura do cesto

H Pega do cesto

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.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento
- Colocar o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.

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.
- O botão de ligado no painel de controlo acende-se.
- Ponha os ingredientes que deseja fritar dentro do cesto.
- Coloque a cuba na fritadeira de ar quente.
- Selecione a temperatura necessária através do regulador de temperatura de 80°C a 200°C .
- Acione o temporizador, selecionando o tempo necessário, e a fritadeira começará a funcionar.
- Nota: tenha em conta que, se o aparelho estiver frio, deverá adicionar mais 3 minutos ao tempo de confeção dos alimentos.
- Nota: Se desejar mexer os alimentos a meio da confeção, pode simplesmente retirar a cuba do interior do aparelho e mexê-los. Tal não irá afetar significativamente o processo de confeção.
- Uma vez terminado o tempo de fritura, retire completamente a cuba do aparelho. O aparelho é automaticamente desativado.
- ATENÇÃO: Tanto a cuba como o cesto, assim como os alimentos, estarão BASTANTE quentes.
- Apoie o cesto numa superfície apta a suportar altas temperaturas.
- Separe o cesto da cuba através do botão libertador do cesto (G) e vire-o para retirar os alimentos sem risco de se queimar.

TEMPO E TEMPERATURA

- Poderá modificar a temperatura e o tempo premindo os símbolos +/-.





PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este aparelho possui 7 programas predefinidos.
- Para selecionar o programa, prima o botão de programas, pode passar de um programa para outro premindo este botão (6).
- Se o desejar, pode também modificar os parâmetros da temperatura e do tempo dos programas predefinidos.
- Uma vez selecionado o programa, prima o botão de início para começar a aquecer. Verá que as luzes indicadoras de funcionamento se iluminam e ficam a piscar.
- Se aguardar cerca de 5 segundos num dos menus, o aparelho começa a funcionar.
- Para modificar os parâmetros durante o decorrer da receita, pause primeiro o funcionamento, modifique-os e reinicie.
- Para iniciar o aquecimento, prima o botão de ligar/desligar (7).
- NOTA: Durante a operação de fritura, pode premir o botão de pausa para parar o aparelho, o temporizador para e mostra o tempo restante. Prima novamente este botão para continuar a operação de fritura.
- A fritadeira emite um aviso sonoro de alerta quando termina o tempo de fritura.
- Verifique se os alimentos estão prontos.
- Se ainda não estiverem, só tem de voltar a colocar o cesto dentro do aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- Uma vez terminado o tempo de fritura, retire completamente a cuba do aparelho. O aparelho é automaticamente desativado.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe o aparelho conforme explicado na secção de limpeza.

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

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

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- Nenhuma das peças deste aparelho pode ir à máquina de lavar loiça.
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

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

* NOTA: Tenha em consideração que estes parâmetros são apenas indicativos. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.



GUIA CULINÁRIO

| | Quantidade (min-max) (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar | Informação adicional |
|---|--------------------------------|----------------|---------------------|--------|---------------------------|
| Batatas fritas | | | | | |
| Batatas finas congeladas | 300-700 | 9-16 | 200 | Mexer | |
| Batatas grossas congeladas | 300-700 | 11-20 | 200 | Mexer | |
| Batatas fritas em rodelas (5x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Mexer | Adicionar 1/2 c/c de óleo |
| Batatas caseiras em palitos | 300-800 | 18-22 | 180 | Mexer | Adicionar 1/2 c/c de óleo |
| Batatas caseiras em cubos | 300-750 | 12-18 | 180 | Mexer | Adicionar 1/2 c/c de óleo |
| Batatas assadas | 250 | 15-18 | 180 | Mexer | |
| Batatas gratinadas | 500 | 15-18 | 200 | Mexer | |
| Carnes e aves | | | | | |
| Filetes | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costeletas de porco | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hambúrguer | 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 | Mexer | |
| Nuggets de frango congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Mexer | |
| Douraditos de peixe congelados | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Aperitivos de queijo panados congelados | 100-400 | 8-10 | 180 | | |



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

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

AF1500D

DESCRIPCIÓ

- A Tauler de control digital
1. Indicador de temperatura S'il·luminarà quan l'aparell estigui en ON.
 2. Indicador de ventilador
 3. Temperatura i tauler de temps. S'alternarà entre la temperatura i el temps quan estigui en mode ON.
 4. Botó d'augment de temperatura
 5. Botó de disminució de temperatura
 6. Botó de programes predefinits
 7. Boto ENGEGADA/APAGADA
 8. Botó d'increment de temps.
 9. Botó de decrement de temps.
 10. Símbols S'il·luminarà per indicar el programa predefinit segons l'aliment que s'hi cuini.
- B Sortida d'aire
C Cable d'alimentació i endoll
D Cubeta externa
E Cistella de fregir
F Protecció del botó d'obertura de la cistella.
G Botó d'obertura de la cistella
H Nansa de la cistella

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 desplaueu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- 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.

- Posar el comandament del termòstat a la posició de mínim (MIN) no garanteix la desconnexió permanent de l'aparell.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge 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.
- El botó d'engegada del tauler de control s'il·luminarà.
- Poseu els ingredients que voleu fregir dins la cistella.
- Introduïu la cubeta a la freidora d'aire.
- Seleccioneu la temperatura necessària fent servir el regulador de temperatura des de 80 °C fins a 200 °C.
- Accioneu el temporitzador, triant el temps necessari, i la freidora començarà a funcionar.
- Nota: tingueu en compte que si l'aparell està fred haureu d'afegir 3 minuts a la cocció dels aliments.
- Nota: Si voleu sacsejar els aliments a mitja cocció, traieu la cubeta de l'interior de l'aparell i sacsegeu-la. Això no afectarà significativament el procés.
- Un cop acabi el temps de cocció, traieu tota la part de la cubeta fora de l'aparell. l'aparell es desactivarà automàticament
- ATENCIÓ: Tant la cubeta i la cistella com els aliments estaran MOLT calents.
- Deixeu la cistella en una superfície apta per suportar temperatures altes.
- Separeu la cistella de la cubeta fent servir el botó alliberador de la cistella (G) i tombeu-lo per treure els aliments sense risc de cremar-se.

TEMPS I TEMPERATURA

- Podreu modificar la temperatura i el temps prement els símbols +/-.





PROGRAMES PREDEFINITS

- Aquest aparell té 7 programes predefinitos.
- Per seleccionar el programa, premeu el botó de programes, podreu passar d'un programa a l'altre prement aquest botó (6).
- Si voleu també podeu modificar els paràmetres de temperatura i temps dels programes predefinitos.
- Un cop hàgiu seleccionat el programa premeu el botó d'inici per començar a escalfar. Veureu que els llums indicadors de funcionament s'il·luminaran i parpellejaran.
- Si espereu durant 5 segons en un menú, l'aparell començarà a funcionar.
- Per modificar els paràmetres durant el transcurs de la recepta, pauseu primer, modifiqueu i repreneu.
- Per iniciar l'escalfament premeu el botó d'engegada (7)
- NOTA: Durant l'operació de cocció, podeu pressionar el botó de pausa per aturar l'aparell. El temporitzador s'aturarà i mostrarà el temps restant. Premeu aquest botó de nou per continuar l'operació de cocció.
- La fregidora emet un so d'alerta quan acaba el temps de cocció.
- Comproveu si els aliments estan a punt.
- Si no ho estan, introduïu de nou el recipient en l'aparell i programeu el temporitzador durant uns minuts més.
- Un cop acabi el temps de cocció, traieu tota la part de la cubeta fora de l'aparell. l'aparell es desactivarà automàticament

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Deixeu refredar l'aparell.
- Netegeu l'aparell tal com s'explica a la secció de neteja.

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 submergeiu 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.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desmar-lo.

TAULA DE RECOMANACIONS

Aquí podeu orientar-vos per a les coccions de diversos aliments

* NOTA: Tingueu en compte que aquests paràmetres són merament indicatius. Els aliments poden ser d'origen, mida, forma i marques diferents, motiu pel qual no podem garantir els millors paràmetres per a aliments específics.





GUIA DE CUINA

| | Quantitat (mín-màx) (g) | Temps (min) | Temperatura (°C) | Agitar | Informació addicional |
|---|-------------------------------|----------------|---------------------|----------|----------------------------------|
| Patates fregides | | | | | |
| Patates fines congelades | 300-700 | 9-16 | 200 | Barrejar | |
| Patates gruixudes congelades | 300-700 | 11-20 | 200 | Barrejar | |
| Patates casolanes (5x8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Barregeu | Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli |
| Patates casolanes a grills | 300-800 | 18-22 | 180 | Barregeu | Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli |
| Patates casolanes a daus | 300-750 | 12-18 | 180 | Barregeu | Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli |
| Patates rosti | 250 | 15-18 | 180 | Barregeu | |
| Patates gratinades | 500 | 15-18 | 200 | Barregeu | |
| Carns i aus | | | | | |
| Filet | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costella de porc | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburguesa | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rotlles de salsitxes | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Cuixes | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pit de pollastre | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitius | | | | | |
| Rotllets de primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Barregeu | |
| Nuggets de pollastre congelats | 100-500 | 6-10 | 200 | Barregeu | |
| Palets de peix congelats | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Aperitius de formatge arrebossat congelat | 100-400 | 8-10 | 180 | | |





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

TAULA 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

AF1500D

BESCHRIJVING

A Digitaal controlepaneel

1. Temperatuurindicatie Licht op wanneer het apparaat aan staat, ON.
2. Controlelampje ventilatie
3. Temperatuur en Timerpaneel. In de stand ON wordt afwisselend de temperatuur en de tijd weergegeven.
4. Knop temperatuur omhoog
5. Knop temperatuur omlaag
6. Knop voor standaard programma's
7. Aan/uit schakelaar
8. Knop tijd omhoog.
9. Knop tijd omlaag.
10. Pictogrammen. Licht op om het vooraf ingestelde programma voor het te bereiden gerecht weer te geven.

B Luchtafvoer

C Voedingskabel en stekker

D Buitenbak

E Frituurmand

F Beveiliging van de knop voor het openen van de mand

G Knop voor openen mand

H Haal de frituurmand eruit

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 of 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.
- 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
- Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

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.
- De aan-knop van het bedieningspaneel licht op.
- Plaats de gewenste ingrediënten in de mand.
- Plaats de bak in de luchtfriteuse.
- Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregeling tussen 80°C en 200°C.
- Activeer de timer en stel de gewenste tijd in en de friteuse zal starten.
- Opmerking: denk eraan dat u 3 minuten moet optellen bij de kooktijd wanneer het apparaat koud is.
- Opmerking: Wanneer u de producten halverwege de kooktijd wilt opschudden, kunt u de frituurbak eenvoudig uit het apparaat halen en de producten opschudden. Dit heeft nauwelijks invloed op de kooktijd.
- Haal de frituurbak geheel uit het apparaat na afloop van de kooktijd. Het apparaat gaat automatisch uit
- **WAARSCHUWING:** zowel de bak, de mand, als de ingrediënten zijn **ERG** heet.
- Plaats de mand op een oppervlak dat tegen hoge temperaturen kan.
- Verwijder de mand uit de bak met de knop om de mand los te laten (G) en keer haar om, zodat u de producten uit de mand kunt halen zonder u te verbranden.



TIJD EN TEMPERATUUR

- U kunt de temperatuur en de tijd instellen met de knoppen met +/- symbolen.

STANDAARD PROGRAMMA'S

- Dit apparaat beschikt over 7 standaardprogramma's.
- Kies het gewenste programma door op de programmeerknop te drukken; bij elke druk op deze knop (6) verandert het programma.
- Indien gewenst, kunt de temperatuur en tijd van de standaard programma's wijzigen.
- Druk na selectie van het programma op de startknop om te starten met opwarmen. De controlelampjes van werking lichten op en knipperen.
- Wanneer men 5 seconden wacht bij een menukeuze, begint het apparaat te werken.
- Om de parameters tijdens een programma te wijzigen, druk op pauze, wijzig de parameters, en hervat.
- Om de opwarming te starten, druk op de startknop (7).
- **OPMERKING:** Tijdens het koken kan men op pauze drukken om het apparaat te stoppen, waarna de timer zal stilstaan en de resterende tijd weergeven. Druk nogmaals op deze knop om het koken te hervatten.
- De friteuse geeft een geluidssignaal wanneer de kooktijd afgelopen is.
- Controleer dat de ingrediënten gereed zijn.
- Als dit niet het geval is, kunt u de bak weer in het apparaat plaatsen en een paar extra minuten instellen met de timer.
- Haal de frituurbak geheel uit het apparaat na afloop van de kooktijd. Het apparaat gaat automatisch uit

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat, zoals beschreven in het hoofdstuk Reinigen

THERMISCHE BEVEILIGING:

- Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligd.
- 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.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

TABEL MET SUGGESTIES

Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten

* **OPMERKING:** Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtwaarden zijn. De ingrediënten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke ingrediënten.



KOOKSUGGESTIES

| | Hoeveelheid (min-max) (g) | Tijd (min) | Temperatuur (°C) | Schudden | Aanvullende informatie |
|---|---------------------------------|---------------|---------------------|----------|---------------------------|
| Patat friet | | | | | |
| Ingevroren fijne patat friet | 300 -700 | 9 -16 | 200 | Mengen | |
| Ingevroren grove patat friet | 300 -700 | 11 -20 | 200 | Mengen | |
| Zelfgemaakte patat friet (5x8 mm) | 300 -800 | 16 -10 | 200 | Mengen | ½ eetlepel olie toevoegen |
| Huishoudelijke in partjes gesneden aardappels | 300 -800 | 18 -22 | 180 | Mengen | ½ eetlepel olie toevoegen |
| Zelfgemaakte in blokjes gesneden aardappels. | 300 -750 | 12 -18 | 180 | Mengen | ½ eetlepel olie toevoegen |
| Rösti | 250 | 15 -18 | 180 | Mengen | |
| Gegratineerde aardappelen | 500 | 15 -18 | 200 | Mengen | |
| Vlees en gevogelte | | | | | |
| Filet | 100 -500 | 8 -12 | 180 | | |
| Varkensribben | 100 -500 | 10 -14 | 180 | | |
| Hamburger | 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 | Mengen | |
| Ingevroren kipnuggets | 100 -500 | 6 -10 | 200 | Mengen | |
| Ingevroren vissticks | 100 -400 | 6 -10 | 200 | | |
| Ingevroren gepaneerde kaashapjes | 100 -400 | 8 -10 | 180 | | |





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

MOGELIJKE PROBLEMEN

| 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 bewogen 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

AF1500D

OPIS

A Panel sterowania

1. Wskaźnik temperatury Zapali się, gdy urządzenie będzie na ON.
2. Tryb wentylacji
3. Temperatura i panel czasu. Podczas pracy w trybie ON temperatura i czas będą się zmieniać.
4. Przycisk podnoszenia temperatury
5. Przycisk obniżania temperatury
6. Przycisk zaprogramowanych programów
7. Wyłącznik ON / OFF
8. Przycisk zwiększenia czasu.
9. Przycisk zmniejszania czasu.
10. Symbole Zaświeci się, sygnalizując zaprogramowany program w zależności od żywności jaką się przygotowuje.

B Wylot powietrza

C Kabel zasilający i wtyczka

D Kuweta zewnętrzna

E Kosz do smażenia

F Zabezpieczenie przycisku otwierania koszyk.

G Przycisk otwierania Koszyk

H Uchwyt koszyka

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.
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono

używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Przechowywać urządzenie w miejsce niedostępny dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Ustawić sterowanie termostatu na wartość minimalną (MIN), nie gwarantuje stałego wyłączenia urządzenia.

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.

UŻYCIE:

- Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Przycisk ON panelu sterowania zaświeci się.
- Położyć składniki, które pragniemy smażyć w koszyku.
- Włożyć tacę z powrotem do frytownicy powietrznej.
- Wybrać potrzebną temperaturę używając regulatora temperatury od 80°C do 200°C..
- Uruchomić czasomierz, wybierając potrzebny czas, frytownica zacznie działać.
- Uwaga: Należy mieć na uwadze, że jeśli urządzenie jest zimne, trzeba dodać 3 minuty do gotowania żywności.
- Uwaga: Jeśli zyczymy sobie potrząsnąć żywnością (składnikami) w połowie gotowania, możemy po prostu wyjąć tacę z wnętrza urządzenia i potrząsnąć nimi. Nie wpłynie to znacząco na proces gotowania.
- Gdy zakończy się czas gotowania, wyjąć całą część tacy poza urządzenie. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- **OSTRZEŻENIE:** Zarówno taca i koszyk, jak też i żywność, będą **BARDZO** gorące..
- Położyć koszyk na powierzchni, która jest zdolna wytrzymać wysokie temperatury.
- Oddzielić koszyk od tacy używając przycisku zwalniającego kosz (G) i wysypać z niego żywność bez ryzyka oparzenia się.





CZAS I TEMPERATURA

- Można zmienić temperaturę i czaswybierając symbole +/-.

PROGRAMY WSTĘPNIE ZDEFINIOWANE

- Można zmienić temperaturę i czaswybierając symbole +/-.
- PROGRAMY WSTĘPNIE ZDEFINIOWANE
- To urządzenie posiada 7 programów wstępnie zdefiniowanych.
- Aby wybrać program, nacisnąć przycisk z programów, przechodząc z jednego programu do drugiego naciskając ten sam przycisk (6).
- Jeśli tego chcemy, można również modyfikować parametry temperatury i czasu programów wstępnie zdefiniowanych.
- Po wybraniu programu nacisnąć przycisk ON, aby rozpocząć nagrzewanie. Zostaną wyświetlone kontrolki działania i zaczną migać.
- Jeśli w danym menu poczekamy 5 sekund, urządzenie zacznie działać.
- Aby zmodyfikować parametry w trakcie wykonywania przepisu, najpierw włączyć pauzę, dokonać zmiany i powrócić.
- Aby rozpocząć podgrzewanie nacisnąć przycisk zasilania (7).
- UWAGA: W czasie wykonywania operacji gotowania, można nacisnąć przycisk pauzy , aby zatrzymać urządzenie. Nacisnąć ponownie ten przycisk, aby kontynuować proces gotowania.
- Frytownica emituje sygnał ostrzegawczy, kiedy kończy się czas gotowania.
- Sprawdzić, czy potrawy są już gotowe.
- Jeśli nie są jeszcze gotowe, należy ponownie włożyć pojemnik do urządzenia i ustawić czasomierz jeszcze na parę minut.
- Gdy zakończy się czas gotowania, wyjąć całą część tacy poza urządzenie. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia
- Wyczyścić urządzenie, tak jak to opisano w rozdziale Czyszczenie

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie się samo wyłączy i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym pod-

łączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoconą kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikami 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 stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Żaden element tego urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

TABELA REKOMENDACJI

Tutaj możesz się zorientować odnośnie gotowania różnych potraw

* UWAGA: Należy mieć na uwadze, że te parametry mają jedynie charakter orientacyjny. Żywotność może być innego pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, więc nie możemy zagwarantować najlepszych parametrów dla określonej żywności.





PRZEWODNIK GOTOWANIA

| | Ilość (min.- maks.) (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Wstrząsając | Dodatkowe informacje |
|--|----------------------------------|---------------|---------------------|-------------|-----------------------|
| Frytki | | | | | |
| Cienkie ziemniaki mrożone | 300-700 | 9-16 | 200 | Mieszać | |
| Grube ziemniaki mrożone | 300-700 | 11-20 | 200 | Mieszać | |
| Domowe ziemniaki (5×8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Mieszać | Dolać 1/2 łyżki oleju |
| Domowe frytki w plasterkach | 300-800 | 18-22 | 180 | Mieszać | Dolać 1/2 łyżki oleju |
| Domowe frytki w kostkach | 300-750 | 12-18 | 180 | Mieszać | Dolać 1/2 łyżki oleju |
| Pieczone ziemniaki | 250 | 15-18 | 180 | Mieszać | |
| Zapiekanka ziemniaczana | 500 | 15-18 | 200 | Mieszać | |
| Mięso i drób | | | | | |
| Filety | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Żeberka wieprzowe | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Roladki z kiełbasy | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Udka | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Piersz z kurczaka | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Przystawki | | | | | |
| Roladki wiosenne | 100-400 | 8-10 | 200 | Mieszać | |
| Nuggets z mrożonego kurczaka | 100-500 | 6-10 | 200 | Mieszać | |
| Mrożone paluszki rybne | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Serowe przekąski mrożone panierowane | 100-400 | 8-10 | 180 | | |





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

TABELA 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 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

AF1500D

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Ψηφιακός πίνακας ελέγχου

1. Ένδειξη θερμοκρασίας Θα φωτιστεί όταν η συσκευή είναι στο ON.
2. Ένδειξη ανεμιστήρα
3. Θερμοκρασία και πίνακας χρόνου. Θα εναλλάσσεται ανάμεσα στη θερμοκρασία και τον χρόνο, όταν βρίσκεται σε λειτουργία ON.
4. Κουμπί αύξησης της θερμοκρασίας
5. Κουμπί μείωσης της θερμοκρασίας
6. Κουμπί προκαθορισμένων προγραμμάτων
7. Κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ
8. Κουμπί αύξησης του χρόνου.
9. Κουμπί μείωσης του χρόνου.
10. Σύμβολο Θα φωτίζεται για να δείχνει το προκαθορισμένο πρόγραμμα, ανάλογα με το τρόφιμο που μαγειρεύεται.

B Εξαερισμός

C Τροφοδοτικό καλώδιο και πρίζα

D Εξωτερικός κάδος

E Καλάθι τηγανίσματος

F Προστασία του κουμπιού ανοίγματος του καλαθιού

G Κουμπί ανοίγματος του καλαθιού

H Χερούλι του καλαθιού

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.
- 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
- Η τοποθέτηση του διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση «ελάχιστη θερμοκρασία» (MIN), δεν διασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.

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.
- Το κουμπί ενεργοποίησης του πίνακα ελέγχου θα ανάψει
- Βάλτε τα συστατικά που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στο καλάθι.
- Εισαγάγετε τον κάδο μέσα στη φριτέζα αέρος.
- Επιλέξτε την απαραίτητη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ρύθμισης της θερμοκρασίας από 80°C έως 200°C.
- Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη, επιλέγοντας τον απαραίτητο χρόνο, και η φριτέζα θα αρχίσει να λειτουργεί.
- Σημείωση: να ξέρετε ότι αν είναι κρύα η συσκευή θα πρέπει να προσθέσετε 3 λεπτά στον χρόνο ψησίματος των φαγητών.
- Σημείωση: Αν θέλετε να ανακατέψετε τα φαγητά στη μέση του ψησίματος, μπορείτε απλώς να αφαιρέσετε τον κάδο από το εσωτερικό της συσκευής και να τα ανακατέψετε. Αυτό δεν πρόκειται να επηρεάσει σημαντικά τη διαδικασία.
- Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, βγάλτε όλο το τμήμα του κάδου εκτός της συσκευής. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: τόσο ο κάδος και το καλάθι, όσο και τα τρόφιμα, θα είναι ΠΟΛΥ ζεστά.





- Ακουμπήστε το καλάθι σε μια επιφάνεια που να μπορεί να αντέξει υψηλές θερμοκρασίες.
- Χωρίστε το καλάθι από τον κάδο χρησιμοποιώντας το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού (G) και ανατρέψτε το για να βγάλετε τα φαγητά χωρίς να κινδυνεύσετε να καείτε.

ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο, πατώντας τα σύμβολα +/-.

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Αυτή η συσκευή έχει 7 προκαθορισμένα προγράμματα.
- Για να επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί προγραμμάτων, θα μπορείτε να περνάτε από το ένα πρόγραμμα στο άλλο, πατώντας πάντα αυτό το ίδιο κουμπί (6).
- Αν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις παραμέτρους της θερμοκρασίας και του χρόνου των προκαθορισμένων προγραμμάτων.
- Αφού έχετε επιλέξει το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί έναρξης για να αρχίσει να ζεσταίνει. Θα δείτε ότι οι φωτεινές ενδείξεις λειτουργίας θα φωτιστούν και θα αναβοσβήνουν.
- Αν παραμείνετε 5 δευτερόλεπτα σε ένα μενού, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί.
- Για να αλλάξετε τις παραμέτρους κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της συνταγής, πατήστε παύση αρχικά, αλλάξτε, και επανακινήστε.
- Για να ξεκινήσει η θέρμανση, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (7).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ψησίματος, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί της παύσης για να σταματήσετε τη συσκευή, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει και θα δείχνει τον εναπομείναντα χρόνο. Πατήστε αυτό το κουμπί και πάλι για να συνεχίσει η λειτουργία ψησίματος.
- Η φριτζά εκπέμπει ήχο προειδοποίησης όταν ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.
- Δοκιμάστε αν είναι έτοιμο το φαγητό.
- Αν δεν είναι, ξαναεισάγετε απλώς τον κάδο στη συσκευή και προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά ακόμη.
- Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, βγάλτε όλο το τμήμα του κάδου εκτός της συσκευής. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- Καθαρίστε τη συσκευή ακριβώς όπως εξηγείται στο τμήμα περί καθαριότητας.

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 κρυώσει 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 εμβαπτίζετε 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
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εδώ μπορείτε να πάρετε μια ιδέα για τους χρόνους ψησίματος των διαφόρων φαγητών
* ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λάβετε υπόψη ότι αυτές οι παράμετροι είναι απλώς ενδεικτικές. Οι τροφές μπορεί να έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος, σχήμα και εμπορικό σήμα, και για αυτό δεν μπορούμε να διασφαλίσουμε τις βέλτιστες παραμέτρους για συγκεκριμένες τροφές.



ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| | Ποσότητα (min-max) (g) | Χρόνος (min) | Θερμοκρασία (°C) | Ανακινείστε | Πρόσθετες πληροφορίες |
|---------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-----------------------------|
| Τηγανητές πατάτες | | | | | |
| Πατάτες λεπτές κατεψυγμένες | 300-700 | 9-16 | 200 | Ανάμιξη | |
| Πατάτες χονδρές κατεψυγμένες | 300-700 | 11-20 | 200 | Ανάμιξη | |
| Σπιτικές πατάτες (5×8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Ανάμιξη | Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι |
| Σπιτικές πατάτες κυδωνάτες | 300-800 | 18-22 | 180 | Ανάμιξη | Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι |
| Σπιτικές πατάτες μακρόστενες | 300-750 | 12-18 | 180 | Ανάμιξη | Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι |
| Πατάτες ροστί | 250 | 15-18 | 180 | Ανάμιξη | |
| Πατάτες ογκραντέν | 500 | 15-18 | 200 | Ανάμιξη | |
| Κρεατα και πουλερικά | | | | | |
| Φιλέτο | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Χοιρινά παϊδάκια | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Μπιφτέκια | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Λουκανικόπιτες | 100-500 | 13-15 | 180 | | |
| Μπουτάκι | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Φτερούγα | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Ορεκτικά | | | | | |
| Ανοιξιάτικα ρολά | 100-400 | 8-10 | 200 | Ανάμιξη | |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές | 100-500 | 6-10 | 200 | Ανάμιξη | |
| Κατεψυγμένα στικ φαριού | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Κατεψυγμένες τυροκροκέτες | 100-400 | 8-10 | 180 | | |



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

ΠΙΝΑΚΑΣ 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 ανακινήθούν 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 φριτέζα 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

AF1500D

ОПИСАНИЕ

A Цифровая панель управления

1. Индикатор нагрева Загорается, когда элемент работает
2. Индикатор вентилятора
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
10. Условные обозначения. Загорается для автоматических, предварительно настроенных программ приготовления по умолчанию для определенных типов продуктов.

B Воздуховыпускное отверстие

C Кабель питания и вилка

D Наружная чаша

E Корзина для жарки

F Предохранитель кнопки открытия корзины

G Кнопка открытия корзины

H Ручка сетчатой ёмкости

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевой кабель.
- Не используйте прибор, если его составляющие или насадки не установлены должным образом.
- Не используйте прибор с неисправными насадками. Их следует немедленно заменить.
- не допускается, чтобы прибор работал без загрузки;
- Не используйте прибор, если таймер не работает должным образом.
- Не перемещайте прибор во время использования.

- Для того, чтобы антипригарное покрытие сохранялось в хорошем состоянии, не используйте металлические или острые кухонные принадлежности.
- Отсоедините электроприбор от сети после использования или для его чистки.
- Храните этот прибор вне досягаемости от детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или же тех, кто не знаком с правилами его использования.
- установите термостат в минимальное (MIN) положение. Это не означает, что электроприбор будет полностью выключен.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Убедитесь, что упаковочный материал был полностью снят с прибора.
- 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 электросети.
- Загорится кнопка ВКЛ на панели управления.
- Положите ингредиенты для жарки в сетчатую емкость.
- Поместите антипригарную тарелку во фритюрницу
- Выберите желаемую температуру, используя настройки температуры от 80°C до 200°C.
- Установите таймер на желаемое время жарки в аэрофритюрнице.
- Примечание: имейте в виду, что, если прибор охлажден, нужно добавить дополнительно 3 минуты ко времени приготовления.
- Примечание: если вы хотите перемешать ингредиенты, достаньте тарелку из прибора при помощи ручки и встряхните ее.
- По окончании времени приготовления достаньте тарелку из прибора. Прибор выключится автоматически.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тарелка, сетчатая емкость и еда будут ОЧЕНЬ горячими.
- Поставьте тарелку на ровную поверхность, способную выдерживать высокие температуры.
- Отделите сетчатую емкость от тарелки,





используя кнопку фиксации сетчатой емкости (?), и поверните сетчатую емкость для того, чтобы снять приготовленную пищу, избегая риска ожогов.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ

- Вы можете изменить время и температуру работы прибора, используя символы +/-.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

- Этот прибор имеет 7 предустановленных программ.
- Чтобы выбрать программу, нажмите кнопку выбор программ (6). Вы можете переключаться с одной программы на другую, нажимая на эту кнопку.
- При желании вы также можете изменить настройки температуры и времени для предустановленных программ.
- После выбора программы нажмите кнопку Старт, чтобы начать приготовление.
- Вы увидите, что индикатор работы загорится, при этом мигая.
- Если подождать 5 секунд, не выходя из меню, прибор начнет работу.
- Чтобы изменить какие-либо настройки во время приготовления, сначала поставьте прибор на паузу, внесите изменения, а затем возобновите работу прибора.
- Чтобы начать нагрев прибора, нажмите кнопку ON.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления вы можете нажать кнопку Пауза, чтобы остановить прибор. Таймер также остановится, отображая оставшееся время приготовления. Нажмите кнопку Пауза еще раз, чтобы возобновить приготовление пищи.
- 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 выньте всю чашу из прибора. Прибор выключится автоматически.
- ВНИМАНИЕ: чаша, корзина и еда будут ОЧЕНЬ горячими.
- Установите чашу на поверхность, которая выдерживает высокие температуры.
- Выньте корзину из чаши с помощью кнопки освобождения корзины, а затем выньте еду,

следуя за тем, чтобы не обжечься (Рисунок 1).

- Примечание: Сразу после приготовления вы можете использовать фритюрницу для повторного приготовления пищи.

ПО ОКОНЧАНИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА:

- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть.
- Чистите прибор так, как объяснено в разделе по чистке прибора.

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 прибор не включается, обратитесь за квалифицированной технической поддержкой.

ОЧИСТКА

- До того, как выполнять очистку прибора, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- 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 прибор не будет содержаться в чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен или даже его использование станет небезопасным.
- Никакие части этого электроприбора не допускаются мыть в посудомоечной машине.
- Затем просушите все части перед сборкой.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ

Здесь вы можете найти рекомендации по времени и температуре приготовления для различных блюд.

* 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 (мин-макс) (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 (5×8 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 |
| Рости | 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 | |
| Замороженные куриные наггетсы | 100-500 | 6-10 | 200 | Встряхнуть | |
| Замороженные рыбные палочки | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Замороженные сырные палочки | 100-400 | 8-10 | 180 | | Используйте готовые для приготовления в духовке |
| в панировке | 100-400 | 8-10 | 180 | | |





| | | | | | |
|---------------------|---------|-------|-----|--|--|
| Фаршированные овощи | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Выпечка | | | | | |
| 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

AF1500D

DESCRIERE

A Panou de comandă

1. Indicator luminos temperatură. Acesta se va aprinde atunci când elementul este pornit.
2. Indicator ventilator
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
10. Simboluri. Se aprinde pentru a indica programele de gătit prestabilite automat pentru anumite tipuri de alimente.

B Ieșirea de aer

C Cablu de alimentare și mufă

D Tigaie exterioară

E Coș pentru prăjit

F Protecție buton deschidere coș

G Buton deschidere coș

H Mânerul coșului

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 piesele sau accesoriile nu sunt montate în mod corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu folosiți aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul temporizatorului nu funcționează corespunzător.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Pentru a menține tratamentul antiaderent în stare bună, nu utilizați ustensile metalice sau ascuțite.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare

atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.

- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Verificați dacă ați scos tot ambalajul produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

UTILIZARE:

UTILIZARE:

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Butonul ON al panoului de control se va aprinde în culoarea roșie.
- Puneți în coș ingredientele pe care doriți să le prăjiți.
- Introduceți vasul în friteuză.
- Alegeți temperatura necesară cu ajutorul setării temperaturii de la 80 °C la 200 °C.
- Setăți temporizatorul la timpul dorit de prăjire.
- Notă: țineți cont de faptul că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătire.
- Notă: dacă doriți să agitați ingredientele, scoateți vasul din aparat apucându-l de mâner și agitați-l.
- După expirarea timpului de gătit, scoateți vasul din aparat. Aparatul se va opri automat.
- ATENȚIE: Vasul, coșul și alimentele vor fi foarte FIERBINȚI.
- Puneți vasul pe o suprafață plană, care rezistă la temperaturi mari.
- Desprindeți coșul din vas, cu ajutorul butonului de eliberare a coșului (G) și răsturnați coșul pentru a scoate cartofii, evitând riscul de a vă arde.

TEMPERATURĂ ȘI TIMP

- Puteți schimba timpul și temperatura utilizând simbolurile +/-.

PROGRAME PRESTABILITE

- Acest aparat are 7 programe prestabilite.
- Pentru a selecta un program, apăsați butonul





pentru programe (6). Puteți trece de la un program la altul prin apăsarea aceleiași buton.

- Dacă doriți, puteți modifica, de asemenea, setările de temperatură și timp pentru programele prestabilite.
- După ce programul a fost selectat, apăsați butonul de pornire pentru a începe încălzirea.
- Veți observa că indicatorul luminos pentru funcționare va lumina intermitent.
- Dacă așteptați cinci secunde în timp ce sunteți într-un meniu, dispozitivul va începe să funcționeze.
- Pentru a modifica orice setare în timpul preparării, mai întâi întrerupeți, modificați și apoi reluați.
- Pentru a porni încălzirea, apăsați butonul PORNIT.
- NOTĂ: În faza de preparare, puteți apăsa butonul de pauză pentru a opri aparatul, temporizatorul se va opri și va afișa timpul rămas. Apăsați din nou acest buton pentru a relua faza de preparare.
- 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 prepararea s-a încheiat, scoateți complet tigaia din aparat. Aparatul se va opri automat.
- ATENȚIE: atât tigaia și coșul, cât și mâncarea, vor fi FOARTE fierbinți.
- Așezați tigaia pe o suprafață care să reziste la temperaturi mari.
- Separați coșul de tigaie cu ajutorul butonului de eliberare a coșului și apoi răsturnați mâncarea, fără niciun risc să vă ardeți (Figura 1)
- Notă: Nu este necesar să așteptați pentru a reutiliza friteuza cu aer imediat după prepararea anumitor alimente

DUPĂ CE AȚI TERMINAT:

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească.
- Curățați aparatul așa cum se arată în secțiunea privind curățarea.

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 mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABELDE RECOMANDĂRI

Aici puteți găsi recomandările noastre privind timpul și temperatura necesare pentru prăjirea diverselor alimente.

* 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

| | Cantitate alimente (min-max) (g) | Tim (min) | Temperatură (°C) | Agitare | Extra Informații |
|-----------------------------------|----------------------------------|-----------|------------------|---------|--------------------------------------|
| Cartofi și cartofi prăjiți | | | | | |
| Cartofi prăjiți congelați subțiri | 300-700 | 9-16 | 200 | Agitare | |
| Cartofi pai groși și congelați | 300-700 | 11-20 | 200 | Agitare | |
| Cartofi prăjiți de casă (5×8 mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Agitare | Se adaugă 1/2 lingură de ulei |
| Cartofi wedges de casă | 300-800 | 18-22 | 180 | Agitare | Se adaugă 1/2 lingură de ulei |
| Cartofi cubulețe de casă | 300-750 | 12-18 | 180 | Agitare | Se adaugă 1/2 lingură de ulei |
| Cartofi Rosti | 250 | 15-18 | 180 | Agitare | |
| Cartofi gratinați | 500 | 15-18 | 200 | Agitare | |
| Carne și carne de pasăre | | | | | |
| Friptură | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Cotlet 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 | Agitare | |
| Aripioare de pui congelate | 100-500 | 6-10 | 200 | Agitare | |
| Crochete de pește congelate | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Pâine congelată mărunțită | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utilizați cuptorul gata pentru gătit |
| gustări din brânză | 100-400 | 8-10 | 180 | | |
| Legume umplute | 100-400 | 10 | 160 | | |



| | | | | | |
|---------------|-----|-------|-----|--|---|
| Coacere | | | | | |
| Prăjituri | 300 | 20-25 | 160 | | Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Folosiți forma de copt |
| Brioșe | 300 | 15-18 | 200 | | Folosiți o formă de copt/un vas pentru 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

AF1500D

ОПИСАНИЕ

A Цифрено табло на управление

1. Индикатор на температурата Ще светне, когато уредът се намира на „ON“.
2. Индикатор за вентилатор
3. Температура и табло за времето. Когато се намира в режим „ON“ ще прескача между температура и време.
4. Бутон за увеличаване на температурата
5. Бутон за намаляване на температурата
6. Бутон за предварително зададени програми.
7. Бутон за „ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛЮЧЕНО“.
8. Бутон за увеличаване на времето.
9. Бутон за намаляване на времето.
10. Символи Ще светне, за да укаже на предварително зададената програма, според вида храна, който се приготвя.

B Изход за въздуха.

C Захранващ кабел и щепсел.

D Външна кафичка.

E Кошничка за пържене

F Защита на бутона за отваряне на кошничката

G Бутон за отваряне на кошничката

H Дръжка на кошничката

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 ако прикачените към него приставки са дефектни. 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.

- 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.
- Поставянето на термостата в минимално положение („MIN“) не означава, че уредът е изключен.

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 следвате указанията в раздел “Почистване”.

УПОТРЕБА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Бутонът за включено на контролното табло ще светне.
- Поставете в кошничката хранителните продукти, които желаете да пържите.
- Поставете кофичката във въздушния фритюрник
- Посредством регулатора за температур, изберете необходимата температура в диапазона от 80 °C до 200 °C.
- Задействайте темпоризатора, избирайки необходимото време. Фритюрникът ще започне работа.
- Бележка: моля имайте предвид, че при студен уред следва да прибавите три минути към времето за приготвяне на хранителните продукти.
- Бележка: В случай, че по време на приготвянето на хранителните продукти желаете да стръскате хранителните продукти, просто изтеглете кофичката от вътрешността на уреда и ги стръскайте. Горното действие не ще засегне значително процеса на приготвяне на продуктите.
- След приключване процеса на приготвяне на продуктите, извадете изцяло кофичката от уреда. Уредът спира автоматично.
- ВНИМАНИЕ: Кофичката, кошничката и хранителните продукти са **ИЗКЛЮЧИТЕЛНО** горещи!





- Поставете кошничката на подходяща, способна да издържа високи температури, повърхност.
- Отделете кошничката от кофичката посредством освобождаващия бутон (G), след което я обърнете наобратно, за да изпаднат хранителните продукти без риск от изгаряне.

ТВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

- Можете да промените температурата и времето, натискайки символите +/-.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

- Уредът разполага с 7 предварително зададени програми.
- За избор на програмата, натиснете бутона за програми. Можете да се прехвърляте от една програма на друга посредством същия този бутон.
- Също така при желание също можете да измените параметрите на температура и време на предварително зададените програми.
- След избора на програма натиснете пусковия бутон, за да започнете загряването. Ще забележите, че индикатори за работен режим ще светнат и започнат да примигват.
- Ако изчакате в менюто 5 секунди, уредът ще започне да работи.
- За промяна на параметрите по време на рецептата, първо направете пауза, след което ги променете и задействайте уреда отново.
- За започване на загряването, натиснете бутона за задействане (7).
- **ВНИМАНИЕ:** По време на режима на готвене можете да натиснете бутона „пауза“, чрез което ще спрете уреда. Температураторът спира и посочва оставащото време. Отново натиснете този бутон, за да продължите процеса на готвене.
- Когато времето за приготвяне на хранителните продукти изтече, фритюрникът издава предупредителен звук.
- Уверете се, че продуктите са приготвени.
- Ако не са, само следва да вкарате отново съда в уреда и да програмирате температурата за няколко минути повече.
- След приключване процеса на приготвяне на продуктите, извадете изцяло кофичката от уреда. Уредът спира автоматично.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

- Изключете уреда от захранващата мрежа.
- Оставете уреда да се охлади

- Почистете уреда според както е указано в раздела „Почистване“.

ТЕРМОЗАЩИТА 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 изстине.
- 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 pH 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.
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ

В настоящата таблица може да получите представа за приготвянето на различни видове хранителни продукти

* **БЕЛЕЖКА:** Имайте предвид, че тези параметри са ориентировъчни. Хранителните продукти могат да бъдат с различни производ, размер, форма и марка, поради което не можем да гарантираме, най-добрите параметри за определени хранителни продукти.





УПЪТВАНЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

| | Количество (min-max) (г) | Време (мин) | Температура (°C) | Разклатете | Допълнителна информация |
|--|--------------------------------|----------------|---------------------|------------|---------------------------------------|
| Пържени картофи | | | | | |
| Фини замразени пържени картофи | 300-700 | 9-16 | 200 | Смесете | |
| Дебело нарязани замразени пържени картофи | 300-700 | 11-20 | 200 | Смесете | |
| Домашни пържени картофи (5x8 мм) | 300-800 | 16-10 | 200 | Смесете | Добавете 1/2 голяма лъжица олио |
| Картофи на резени | 300-800 | 18-22 | 180 | Смесете | Добавете 1/2 голяма лъжица олио |
| Домашни картофи на кубчета | 300-750 | 12-18 | 180 | Смесете | Добавете 1/2 голяма лъжица олио |
| Картофи рости. | 250 | 15-18 | 180 | Смесете | |
| Картофи огретен | 500 | 15-18 | 200 | Смесете | |
| Пилешко месо и други меса | | | | | |
| Филе | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Свински ребърца | 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 | | |
| Пилешки гърди | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Предястия | | | | | |
| Пролетни ролца | 100-400 | 8-10 | 200 | Смесете | |
| Замразени пилешки късове | 100-500 | 6-10 | 200 | Смесете | |
| Замразени рибни пръчици | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Аперитиви от паниран и замразен кашкавал. | 100-400 | 8-10 | 180 | | |
| Пълнени зеленчуци | 100-400 | 10 | 160 | | |





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

ТАБЛИЦА С 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 загрятата в тигана мазнина. |



لتفاهش حلما لح

| المشكلة | الأسباب المحتملة | الحل |
|---|--|---|
| AIR الفقلابة لا FRYER تعمل. | الجهاز غير موصول. | أوصل الجهاز بمقيس مع مأخذ أرضي. |
| | المؤقت لم يتم إعداده. | لتشغيل الجهاز، أدر المؤقت حتى وقت التحضير المطلوب. |
| الأطعمة المقفلة في الفقلابة AIR لم FRYER تنصح تماماً. | كمية الطعام الموضوعة في السلة المفرطة. | ضع كمية أقل من المكونات في السلة. يتم هز الكميات الصغيرة بشكل أفضل، وتقلل بالتساوي. |
| | درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية. | أدر مفتاح التحكم منظم درجة الحرارة إلى الموضع المطلوب. ضبط درجة الحرارة: راجع دليل الطبخ. |
| الطعام يقلل بشكل غير متساو. | يجب هز بعض المكونات في نصف وقت التحضير. | عندما يكون الطعام فوق بعضه البعض (مثل البطاطس المقفلة) 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 تصف زيتاً أكثر مما هو ضروري تماماً. تستخدم هذه الفقلابة 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. |

خبظم نازيم

| معلومة إضافية | الهز | درجة الحرارة (درجة مئوية) | الوقت (دقيقة) | الكمية (غ) | |
|------------------------------|----------|------------------------------|------------------|---------------|---|
| | | | | | البطاطس ورقائق البطاطس المقلية |
| | الهز | 200 | 9-16 | 300-700 | البطاطس المقلية الرفيعة المجمدة |
| | الهز | 200 | 11-20 | 300-700 | البطاطس المقلية السميكة المجمدة |
| أضف 2/1 ملعقة زيت | الهز | 200 | 16-10 | 300-800 | البطاطس المقلية المنزلية (8×8 ملم) |
| أضف 2/1 ملعقة زيت | الهز | 180 | 18-22 | 300-800 | البطاطس المنزلية شرائح |
| أضف 2/1 ملعقة زيت | الهز | 180 | 12-18 | 300-750 | البطاطس المنزلية قطع روني |
| | الهز | 180 | 15-18 | 250 | |
| | الهز | 200 | 15-18 | 500 | البطاطس المشوية |
| | | | | | اللحم ولحم الطيور |
| | | 180 | 8-12 | 100-500 | شريحة |
| | | 180 | 10-14 | 100-500 | شرائح اللحم |
| | | 180 | 7-14 | 100-500 | همبرغر |
| | | 180 | 13-15 | 100-500 | لقائف السحق |
| | | 180 | 18-22 | 100-500 | أفخاذ |
| | | 180 | 10-15 | 100-500 | صدر الدجاج |
| | | | | | المقبلات |
| استخدم أطعمة جاهزة للطبخ | المقبلات | 200 | 8-10 | 100-400 | لقائف الربيع |
| استخدم أطعمة جاهزة للطبخ | الهز | 200 | 6-10 | 100-500 | أقراص الدجاج المجمدة |
| استخدم أطعمة جاهزة للطبخ | | 200 | 6-10 | 100-400 | أصابع السمك المجمدة (أصابع السمك المقرمشة) |
| استخدم أطعمة جاهزة للطبخ | | 180 | 8-10 | 100-400 | فتات الخبز المجمدة |
| | | 160 | 10 | 100-400 | مقبلات الخبز المحشية |
| استخدم قالب فرن | | | | | خبز |
| استخدم قالب/صحن للفرن. | | 160 | 20-25 | 300 | كعك |
| استخدم قالب فرن | | 180 | 20-22 | 400 | الكيشة |
| استخدم قالب/صحن للفرن. | | 200 | 15-18 | 300 | الموفينية |
| | | 160 | 20 | 400 | مقبلات الحلوى |



- الوقت ودرجة الحرارة

- يمكنك تعديل درجة الحرارة والوقت بالضغط على الرمز +/-.

- البرامج المحددة مسبقاً

- يحتوي هذا الجهاز على 7 برامج محددة مسبقاً.
- لتحديد البرنامج، اضغط على زر البرامج، حيث يمكنك الانتقال من برنامج إلى آخر بالضغط على هذا الزر (٦).
- إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تعديل قيم درجة الحرارة والوقت للبرامج المحددة مسبقاً.
- بعد تحديد البرنامج اضغط على زر البدء لبدء التسخين. سترى أن المؤشرات الضوئية للتشغيل تضيء وتومض.
- إذا تنتظر لمدة ٥ ثوانٍ في القائمة، فسيبدأ الجهاز في العمل.
- لتعديل القيم أثناء سير الوصفة، توقف أولاً، وقم بالتعديل والاستئناف.
- لبدء التسخين اضغط على زر التشغيل (V).
- ملاحظة: أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على زر الإيقاف لإيقاف الجهاز، وسوف يتوقف المؤقت ويعرض الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لمواصلة عملية الطهي.
- تصدر القلاية صوت تنبيه عند انتهاء وقت الطهي.
- تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً.
- إذا لم يكن كذلك، فما عليك سوى إعادة إدخال الحاوية في الجهاز وبرمجة المؤقت لوضع دقائق أخرى.
- بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج كامل الوعاء خارج الجهاز. سيتم إلغاء تفعيل الجهاز تلقائياً.

- بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- اترك الجهاز يبرد.
- نظف الجهاز كما هو موضح في قسم التنظيف.

- وافي حراري للسلامة:

- تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا يفصل 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

- افصل 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 الصنبور.
- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم 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.
- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

- جدول التوصيات

- يمكنك هنا الحصول على الإرشاد لغرض طبخ مختلف الأطعمة
- ملاحظة: خذ بعين الاعتبار أن هذه القيم هي مجرد إرشادية. يمكن أن يكون الطعام من أصل وحجم وشكل وعلامات تجارية مختلفة، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل القيم لأطعمة معينة.



العربية

Air Fryer
AF1500D

- الوصف

- A - لوحة تحكم رقمية
 - 1 - مؤشر درجة الحرارة سيضيء عندما يكون الجهاز في وضع ON.
 - 2 - مؤشر المروحة
 - 3 - درجة الحرارة و لوحة الوقت. سوف تتناوب بين درجة الحرارة والوقت عندما تكون في وضع NO.
 - 4 - زر زيادة درجة الحرارة
 - 5 - زر تقليل درجة الحرارة
 - 6 - زر البرامج المحددة مسبقاً
 - 7 - زر تشغيل/إطفاء
 - 8 - زر زيادة الوقت.
 - 9 - زر تقليل الوقت.
 - 10 - الرموز سيضيء للإشارة إلى البرنامج المحدد مسبقاً وفقاً للطعام الذي يتم طهيه.
 - B - مخرج الهواء
 - C - سلك الطاقة والقياس
 - D - وعاء خارجي
 - E - سلة قلي
 - F - حماية زر فتح السلة
 - G - زر فتح السلة
 - H - مقبض السلة
 -
- 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.
- افضل قايس 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.
- إن وضع أداة التحكم بتنظيم الحرارة في وضع الحد الأدنى (NIM)، لا يضمن الفصل الدائم للجهاز.
- 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 قايس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- سوف يضيء زر التشغيل الموجود بلوحة التحكم.
- ضع المكونات التي تريد قليها داخل السلة.
- أدخل الوعاء في القلاية الهوائية.
- حدد درجة الحرارة المطلوبة باستخدام منظم درجة الحرارة من 0.8 درجة مئوية إلى 0.2 درجة مئوية.
- قم بتشغيل المؤقت واختيار الوقت اللازم وستبدأ القلاية في العمل.
- ملاحظة: خذ بالاعتبار أنه إذا كان الجهاز بارداً فيجب إضافة 2 دقائق لطهي الطعام.
- ملاحظة: إذا كنت ترغب في هز الطعام عند منتصف الطبخ، يمكنك ببساطة رفع الوعاء من داخل الجهاز وهز الطعام، وهذا لن يؤثر بشكل كبير على العملية.
- بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج كل جزء من الوعاء خارج الجهاز. سيتم إلغاء تفعيل الجهاز تلقائياً.
- تنبيه: سوف يكون كل من الوعاء والسلة والطعام ساخنين جداً.
- أسند السلة على سطح مناسب يتحمل درجات الحرارة العالية.
- افضل السلة من الوعاء باستخدام زر فك السلة (G) واقبلها لإخراج الطعام من دون التعرض لخطر الاحتراق.



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.

Podem 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 garantievoorzieningen 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 συμφερόντά 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 сервизи.

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 التالي:

<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 llot 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: 20/09/2021

