



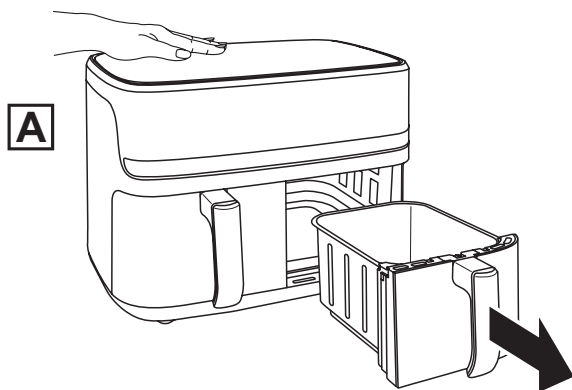
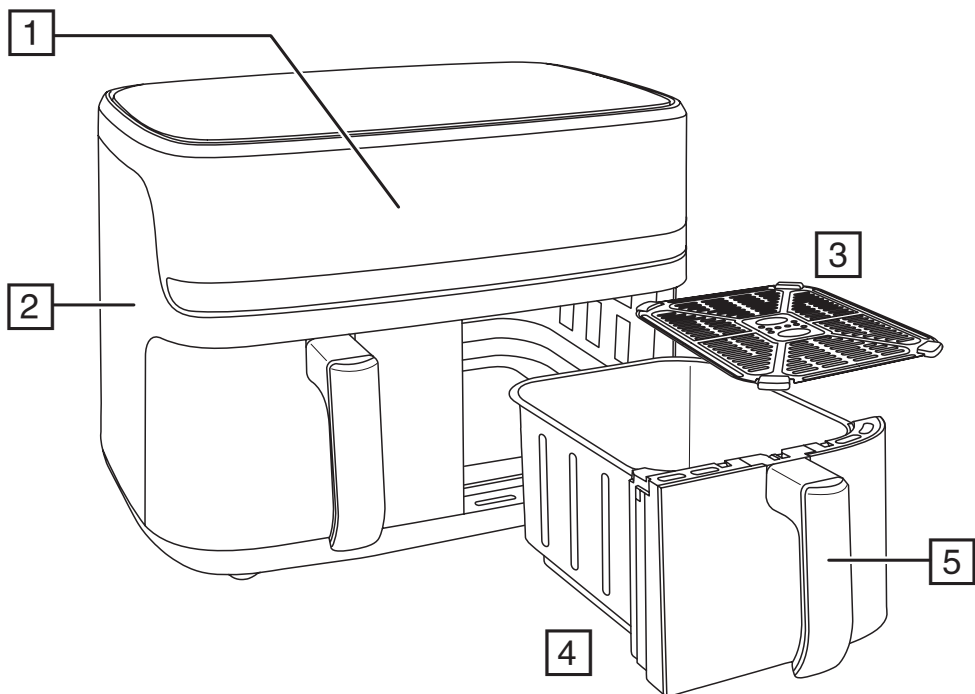
Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

27680-56

 www.russellhobbs.com





Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system. Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

 The surfaces of the appliance will get hot.

 Do not immerse in any liquid.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- Keep clear of the vent at the rear of the appliance – hot air will come from it.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| 1. Touch controls and display | 4. Basket (x2) |
| 2. Body | 5. Handle (x2) |
| 3. Crisping plate (x 2) | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Handwash the removable parts, rinse, and dry.
- When using your air fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odour for the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure the room is well ventilated.

PREPARATION

- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Leave a space of at least 50mm all-round the appliance.
- Have oven gloves (or a tea towel) on hand, use heat resistant plastic tongs and a heat-resistant mat or dinner plate to rest the basket on.
- Note: Do not use metal tongs as it may scratch the coating. We recommend using only heat resistant plastic or silicon coated tongs.

To remove a basket from the body

1. Hold the top of the body (Fig. A).
2. Grip the basket handle with the other hand.
3. Slide the basket out of the body.
4. Rest the basket on a heat-resistant mat.

DIGITAL TOUCHSCREEN

ICON	DESCRIPTION
	Power button
	Start/Stop
	Preset functions
	Menu button. Used to cycle through the presets
	Delay button. Used to set a delay time before cooking starts
	Keep Warm button. Used to select the keep warm mode
	Match button. Matches basket 2 settings to those selected for basket 1
	Sync button. Synchronises the cooking times to ensure that both baskets finish at the same time
	Selects basket 1 or 2
	Used to select and adjust the cooking temperature
	Used to select and adjust the cooking time
	Time/Temperature Display

PRESET FUNCTIONS

Your air fryer has the following cooking functions. You can adjust the default cooking times and temperatures as desired.

Function		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Shake Reminder
Fries		22	200	Yes
Steak		12	200	Yes
Chicken		25	190	Yes
Fish		15	195	Yes
Pizza		8	190	No

Function		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Shake Reminder
Dehydrate		120	60	No
Bake		30	160	No
Vegetables		12	190	Yes
Reheat		12	175	Yes

COOKING MODES

Your air fryer uses hot air and radiant heat for cooking and can be used several ways:

- Single basket mode
- Dual basket mode cooking at the same times and temperatures - Match Mode
- Dual basket mode cooking at different times and temperatures - Sync Mode

It also has features such as delay start and keep warm modes.

ADJUSTING THE COOKING TIME OR THE TEMPERATURE

1. Select which basket you want to adjust the time and temperature for by pressing ^① or ^②.
2. To adjust the temperature, use the (+) and (-) icons next to the temperature icon (Ⓔ) to increase or decrease the cooking temperature as desired.
3. To adjust the cooking time, use the (+) and (-) icons next to the time icon (Ⓕ) to increase or decrease the cooking time as desired.
4. Short presses will change the settings slowly, while long presses will change the settings quickly.

SINGLE BASKET MODE

1. Fit the crisping plate inside the basket if required.
2. Place desired food into the cooking basket. Do not overfill the basket, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
3. Slide the basket back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush within your air fryer body. Your air fryer will not work unless both baskets are properly inserted.
4. Plug in your air fryer and press . It will beep and     will illuminate. ^① ^② will start to flash.
5. Press ^① to select basket 1. The button will flash and the preset functions will light up.
6. Make any adjustments to the cooking time or temperature as required (see Adjusting the cooking time or the temperature).
7. Alternatively, select the desired preset function by pressing the Menu  button until the desired preset icon is flashing.
8. Make any adjustments to the preset cooking time or temperature if required.
9. Press  to start cooking.
 - To pause cooking at any time tap the  icon. Cooking will restart when you tap the icon again.
10. Once the cooking time has elapsed, the timer will beep and the unit will switch off.
11. Slide the basket out of the body and check that the food is cooked.
12. Place the basket on an insulated mat.

Notes

- To adjust the temperature or time midway through the cooking process, press the number of the basket required. The time and temperature buttons will light and the display will flash. Make any adjustments to the cooking time or temperature as required (see **Adjusting the cooking time or the temperature**).
- You can remove either basket at any time during cooking (to stir, rearrange or shake food as desired). Cooking will pause and then resume once the basket is replaced.

- To remove food from the basket, we recommend using tongs. We do not recommend tipping the basket upside down as oil residue will drip out.
- CAUTION: Hot oil from the ingredients may gather at the bottom of the basket. Be careful when removing the crisping plate from the basket.
- Unplug the appliance, once all cooking is complete.
- Your air fryer will switch off when you remove the basket.
- Your air fryer will switch back on when you replace the basket in to the body and will automatically resume the cooking cycle from where it stopped.

Shake Reminder

To ensure even cooking, some foods require shaking or turning during cooking. Some of the built in presets include a reminder. Your air fryer will beep and the SHAKE indicator will light up. You can either remove and shake the basket (or rearrange the ingredients), or ignore the reminder and your air fryer will continue its cooking cycle. Carefully remove the basket and gently shake it, or use tongs to turn the food. Replace the basket to continue cooking.

DUAL BASKET MODES

Match Mode

The match mode allows you to use both baskets to cook items that use the same preset, or the same timings and temperatures. The function copies the settings you make to basket 1 to basket 2.

1. Prepare and fill the baskets.
2. Follow the steps for **Single Basket Mode**.
3. After selecting the preset function or manually setting the cooking time and temperature, press the Match  button. Both baskets will be set to the same preset function.
4. Press  to start cooking.

Sync Mode

The sync mode allows you to set each basket to a different preset function, or to a different time and temperature. Sync mode ensures that both baskets will finish cooking at the same time.

1. Prepare and fill the baskets.
2. Press  to select basket 1. It will flash and the preset functions will light up.
3. Select the desired preset function by pressing the Menu  button until the desired preset icon is flashing. Alternatively, manually adjust the time and temperature for basket 1.
4. Press  to select basket 2.
5. Select the desired preset function by pressing the Menu  button until the desired preset icon is flashing. Alternatively, manually adjust the time and temperature for basket 2.
6. Press the Sync  button. The sync button will flash.
7. Press  to start cooking. The sync button will remain flashing to show that you are using the Sync mode.
8. The basket with the longest cooking time set will start first. Your air fryer will beep when the next basket starts to cook. Both baskets will finish cooking at the same time.

DELAY COOKING

The delay function allows you to set a timer which will delay the start of cooking. Each basket can have a different delay time set. You can program the delay from 10 to 900 minutes by 10 minute steps.

1. Set up and program basket 1 as previously described.
2. After selecting the preset or manually setting the time and temperature, press the Delay  button. The delay button will flash and the default delay of 90 minutes will be selected.
3. Use the  and  icons next to the time icon  to change the delay time. Short presses will increase the time in 10 minute steps. Longer presses will increase the time in 30 minute steps.
4. If you are only using one basket, press the start/stop button to start cooking.
5. If you are using both baskets, follow steps 1, 2 and 3 to set the delay time for that basket.
6. Press the start/stop button to start cooking.

7. The timer will count down on the display and cooking will start when it reaches zero.



KEEP WARM FUNCTION

The keep warm function can be used to keep your food warm after cooking has finished. The temperature can be selected from 60 to 70°C and the time can be adjusted from 1 to 60 minutes.

After cooking has finished, select the keep warm function for each basket as follows:

1. Press to select basket 1.
2. Press the keep warm button. The button will flash.
3. The default keep warm setting of 65°C for 15 minutes will be selected.
4. Use the and icons next to the time icon to change the keep warm time.
5. Use the and icons next to the temperature icon to change the keep warm temperature.
6. Repeat the above steps for the second basket (if using) by pressing to select basket 2.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- To be used purely as a guide
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Chips	200	25	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Sweet potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Jacket potato	180	30-40	For a crispy jacket, brush with oil
Roast potatoes	180	25-35	Rinse, dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and oil
Mixed Mediterranean vegetables	180	6-10	All cut to similar sizes, approx. 1-2cm pieces, toss in oil and season
Chicken Breast	180	15-20	
Chicken Thighs	180	25-30	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Chicken wings	180	23-28	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Burgers	180	8-12	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Sausages	180	8-12	
Pork chop	180	22	Brush with oil, season
Salmon fillet	180	8-12	Brush with oil, season
White fish fillet	180	8-12	Brush with oil, season
Sausage Roll	200	13-15	Brush with oil, season
Spring Roll	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frozen Food	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Chips	200	25	
Potato wedges	200	15-20	

Food	Temperature °C	Time (min)	Remarks
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	15	

NOTE: High fat foods (e.g. pork) may create smoke. This is normal as oil residue is cooked at a high temperature. Reducing temperature may decrease the effect of smoke.

CARE AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Leave everything to cool down.

Baskets and crisping plates

1. Once the air-fryer has cooled, remove the baskets from the air-fryer body for cleaning.
2. Wipe the interior of the body to remove any crumb or residue, but **DO NOT** wipe the heating elements located at the top.
3. Remove the crisping plates from the baskets.
4. Dispose of food residue and oils, and **wipe both the crisping plate and basket with a damp cloth before hand washing them in warm to hot soapy water.** Dry thoroughly before placing back in the air fryer body.

Note: Although the baskets and crisping plates can be washed in a dishwasher, we advise against it and recommend that they are hand washed as described above.

Exterior Surfaces

- Clean the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

Brot kann verbrennen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

 Die Oberflächen des Geräts erhitzen sich während des Gebrauchs.

 Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

Falls das Kabel beschädigt ist, tauschen Sie das Gerät um, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte keine Zubehöerteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- Halten Sie Abstand zur Abzugsöffnung an der Rückseite des Geräts – heiße Luft strömt aus.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESTANDTEILE

- | | |
|--|----------------|
| 1. Sensor-Touch-Bedienfeld und Anzeige | 4. Korb (x 2) |
| 2. Gehäuse | 5. Griff (x 2) |
| 3. Grillplatte (x 2) | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie die abnehmbaren Teile per Hand ab, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Beim erstmaligen Gebrauch der Heißluftfritteuse kann es zur Entstehung von Rauch oder einem unangenehmen Geruch in den ersten paar Minuten der Zubereitungszeit kommen. Das ist völlig normal. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet wird.

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, gerade und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie um das gesamte Gerät herum einen Abstand von mindestens 50 mm.
- Legen Sie Ofenhandschuhe (oder ein Geschirrhandtuch) griffbereit, verwenden Sie eine hitzebeständige Küchenzange aus Kunststoff und stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte oder einen großen Teller ab.
- Hinweis: Verwenden Sie keine Küchenzange aus Metall, da dies zu Schäden an der Beschichtung führen kann. Wir raten dazu, ausschließlich hitzebeständige Küchenzangen aus Kunststoff oder mit Silikonbeschichtung zu verwenden.

So entnehmen Sie den Korb aus dem Gehäuse

1. Halten Sie das Gehäuse oben fest.
2. Halten Sie den Griff vom Korb mit der anderen Hand fest.
3. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse heraus (Abb. A).
4. Stellen Sie den Korb auf einer hitzebeständigen Matte ab.

DIGITALER TOUCHSCREEN

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	Betriebstaste
	Start/Stopp
	Voreingestellte Funktionen
	Menu (Menü-)Taste. Damit wechseln Sie zwischen den Voreinstellungen.
	Delay (Startverzögerungs-)Taste. Damit können Sie den Zubereitungszeitpunkt einstellen.
	Keep Warm (Warmhalte-)Taste. Damit stellen Sie den Warmhaltemodus ein.
	Match (Übertragungs-)Taste. Damit werden die für Korb 1 gewählten Einstellungen automatisch auf Korb 2 übertragen.
	Sync (Synchronisierungs-)Taste. Synchronisiert die Zubereitungszeiten, damit die Zubereitung in beiden Körben zur selben Zeit endet.
	Damit wählen Sie Korb 1 oder 2 aus.
	Damit können Sie die Zubereitungstemperatur einstellen und anpassen.
	Damit können Sie die Zubereitungszeit einstellen und anpassen.

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	Zeit-/Temperatur-Anzeige



VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

Ihre Heißluftfritteuse verfügt über folgende Garfunktionen. Sie können die standardmäßig eingestellten Zubereitungszeiten und -temperaturen nach Bedarf anpassen.

Funktion		Standardzubereitungszeit (min)	Standardtemperatur (°C)	Erinnerung zum Wenden des Gargutes
Pommes		22	200	Ja
Steak		12	200	Ja
Hähnchen		25	190	Ja
Fisch		15	195	Ja
Pizza		8	190	Nein
Dörren		120	60	Nein
Backen		30	160	Nein
Gemüse		12	190	Ja
Aufwärmen		12	175	Nein

KOCHMODI

Ihre Heißluftfritteuse setzt Heißluft und Strahlungswärme für die Zubereitung ein und kann auf unterschiedliche Weise genutzt werden:

- Ein-Korb-Modus
- Zubereitung im Zwei-Körbe-Modus bei selber Zeit und Temperatur - Match (Übertragungs-)Modus
- Zubereitung im Zwei-Körbe-Modus bei unterschiedlicher Zeit und Temperatur - Sync (Synchronisierungs-)Modus

Darüber hinaus stehen Ihnen weitere Funktionen wie der Startverzögerungs- oder der Warmhalte-Modus zur Verfügung.

SO PASSEN SIE DIE ZUBEREITUNGSZEIT ODER -TEMPERATUR AN

1. Wählen Sie den Korb aus, für den Sie die Zeit und Temperatureinstellung anpassen möchten, indem Sie ① oder ② drücken.
2. Um die Zubereitungstemperatur wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern, tippen Sie auf die (+) und (-) Symbole neben dem Temperatursymbol (⊕).
3. Um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu verlängern oder zu verkürzen, tippen Sie auf die (+) und (-) Symbole neben dem (⌚) Symbol.
4. Durch kurzes Drücken werden die Einstellungen langsam geändert, durch langanhaltendes Drücken schnell.

EIN-KORB-MODUS

1. Setzen Sie die Grillplatte bei Bedarf in den Korb ein.
2. Legen Sie die gewünschten Speisen in den Zubereitungskorb. Legen Sie nicht zu viele Zutaten in den Korb, damit die heiße Luft zwischen den Zutaten zirkulieren kann.
3. Schieben Sie den Korb zurück in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, bis er einrastet und bündig mit dem Gehäuse der Heißluftfritteuse abschließt. Sie können die Heißluftfritteuse erst einschalten, wenn beide Körbe ordnungsgemäß eingesetzt wurden.
4. Schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an und drücken Sie . Die Fritteuse piept und   leuchtet auf.   fängt an zu blinken.
5. Korb 1 wählen Sie aus, indem Sie  drücken. Die Taste blinkt und die Voreinstellungen leuchten auf.
6. Sie können bei Bedarf jederzeit Anpassungen an den Voreinstellungen für Zubereitungszeit oder -temperatur vornehmen (siehe "So passen Sie die Zubereitungszeit oder -temperatur an").
7. Alternativ können Sie die von Ihnen gewünschte Voreinstellung auswählen, indem Sie die Menü-Taste  solange gedrückt halten, bis die gewünschte Voreinstellungsoption blinkt.
8. Sie können bei Bedarf jederzeit Anpassungen an den Voreinstellungen für Zubereitungszeit oder -temperatur vornehmen.
9. Drücken Sie , um die Zubereitung zu starten.
 - Sie können die Zubereitung jederzeit unterbrechen, indem Sie das  Symbol antippen. Die Zubereitung wird fortgesetzt, sobald Sie die Taste erneut antippen.
10. Sobald die Zubereitungszeit abgelaufen ist, piept der Timer und das Gerät wird ausgeschaltet.
11. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gar sind.
12. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte.

Hinweise

- Um die Temperatur oder die Zeit während der Zubereitung anzupassen, drücken Sie die Nummer des gewünschten Korbs. Die Tasten für Zeit und Temperatur leuchten auf und die Anzeige blinkt. Sie können bei Bedarf jederzeit Anpassungen an den Voreinstellungen für Zubereitungszeit oder -temperatur vornehmen (siehe "So passen Sie die Zubereitungszeit oder -temperatur an").
- Sie können beide Körbe jederzeit während der Zubereitung herausnehmen (um die Speisen bei Bedarf umzürhren, umzuschichten oder zu vermengen). Die Zubereitung wird dann unterbrochen und fortgesetzt, sobald der Korb wieder eingesetzt wird.
- Wir raten Ihnen dazu, die Speisen mit Hilfe einer Küchenzange aus dem Korb zu nehmen. Es ist hingegen nicht ratsam, den Korb auszukippen, da hierbei Ölrreste mit heraustropfen können.
- ACHTUNG: Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl von den Zutaten absetzen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus dem Korb nehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Ihre Heißluftfritteuse schaltet sich ab, wenn Sie den Korb herausnehmen.
- Sobald Sie den Korb wieder in das Gehäuse einsetzen, schaltet sich die Heißluftfritteuse erneut ein und der Zubereitungsprozess wird an der Stelle, an der er unterbrochen wurde, wieder fortgesetzt.

Erinnerung zum Wenden des Gargutes

Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, müssen manche Speisen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden. Einige der eingebauten Voreinstellungen enthalten eine Erinnerungsfunktion. Die Heißluftfritteuse piept und die Anzeige SHAKE (SCHÜTTELN) leuchtet auf. Sie können entweder den Korb herausnehmen und schütteln (oder die Zutaten neu anordnen), oder Sie ignorieren die Erinnerung und die Fritteuse setzt die Zubereitung fort. Nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus und schütteln Sie ihn leicht, oder verwenden Sie eine Zange, um das Gargut zu wenden.

ZWEI-KÖRBE-MODI

Match (Übertragungs-)Modus

Der Übertragungsmodus ermöglicht es Ihnen, beide Körbe für die Zubereitung von Speisen zu verwenden, die die gleiche Voreinstellung oder die gleichen Zubereitungszeiten und Temperaturen erfordern. Die Funktion überträgt die Einstellungen, die Sie für Korb 1 vorgenommen haben, auf Korb 2.

1. Bereiten Sie die Körbe vor und befüllen Sie sie.
2. Befolgen Sie die Schritte für den Ein-Korb-Modus.
3. Nachdem Sie die Voreinstellung gewählt oder die Zubereitungszeit und -temperatur manuell eingestellt haben, drücken Sie die Übertragungstaste . Für beide Körbe wird dieselbe Voreinstellung ausgewählt.
4. Drücken Sie , um die Zubereitung zu starten.

Sync (Synchronisierungs-)Modus

Der Synchronisierungsmodus ermöglicht es Ihnen, für jeden Korb eine andere Voreinstellung oder eine andere Zeit und Temperatur einzustellen. Mit Hilfe des Synchronisierungsmodus können Sie sicherstellen, dass die Zubereitung in beiden Körben zur selben Zeit fertiggestellt wird.

1. Bereiten Sie die Körbe vor und befüllen Sie sie.
2. Drücken Sie , um Korb 1 auszuwählen. Das Symbol blinkt und die Voreinstellungsoptionen leuchten auf.
3. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus, indem Sie die Menü-Taste  solange gedrückt halten, bis das entsprechende Symbol blinkt. Alternativ können Sie die Zubereitungszeit und Temperatur für Korb 1 manuell anpassen.
4. Drücken Sie , um Korb 2 auszuwählen.
5. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus, indem Sie die Menü-Taste  solange gedrückt halten, bis das entsprechende Symbol blinkt. Alternativ können Sie die Zubereitungszeit und Temperatur für Korb 2 manuell anpassen.
6. Drücken Sie die Synchronisierungstaste . Diese blinkt anschließend.
7. Drücken Sie , um die Zubereitung zu starten. Die Synchronisierungstaste blinkt anhaltend und zeigt damit an, dass der Synchronisierungsmodus verwendet wird.
8. Der Garvorgang beginnt mit dem Korb, für den die längere Zubereitungszeit eingestellt wurde. Die Heißluftfritteuse piept, sobald der Garvorgang für den nächsten Korb startet. Die Zubereitung endet für beide Körbe zur selben Zeit.

ZUBEREITUNG MIT STARTVERZÖGERUNG

Mit der Startverzögerungsfunktion können Sie einen Timer einstellen, der den Beginn der Zubereitung verzögert. Sie können für jeden Korb einen individuellen Zubereitungsbeginn einstellen. Sie können eine Verzögerung zwischen 10 und 900 Minuten in 10-Minuten-Schritten programmieren.

1. Nehmen Sie die Einstellungen für Korb 1 wie oben beschrieben vor.
2. Nachdem Sie die Voreinstellung gewählt oder die Zubereitungszeit und -temperatur manuell eingestellt haben, drücken Sie die Startverzögerungs-Taste R. Die Taste blinkt und die standardmäßig eingestellte Verzögerung von 90 Minuten wird automatisch ausgewählt.
3. Mit Hilfe der  und  Symbole neben dem Zeitsymbol  können Sie den Zeitpunkt der Startverzögerung ändern. Durch kurzes Drücken erhöhen Sie die Zeiteinstellung in 10-Minuten-Schritten. Bei langanhaltendem Drücken erhöhen Sie die Zeiteinstellung in 30-Minuten-Schritten.
4. Wenn Sie nur einen Korb verwenden, starten Sie die Zubereitung durch Drücken der Start/Stopp-Taste.
5. Wenn Sie beide Körbe verwenden, befolgen Sie die Schritte 1, 2 und 3, um die Startverzögerung für diesen Korb einzustellen.
6. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um die Zubereitung zu starten.
7. Der Timer auf der Anzeige läuft rückwärts und die Zubereitung startet, wenn er abgelaufen ist, d.h. wenn er Null erreicht hat.

WARMHALTE-FUNKTION

Die Warmhalte-Funktion erlaubt es Ihnen, die Speisen auch nach der Zubereitung warmzuhalten. Sie können eine Temperatur zwischen 60 und 70°C für die Dauer von 1 bis 60 Minuten einstellen. Nachdem die Zubereitung abgeschlossen ist, stellen Sie die Warmhalte-Funktion für jeden Korb wie folgt ein:

1. Drücken Sie , um Korb 1 auszuwählen.
2. Drücken Sie die Warmhalte-Taste . Diese blinkt anschließend.

3. Die standardmäßig eingestellte Temperatur von 65°C für einen Zeitraum von 15 Minuten wird automatisch gewählt.
4. Mit Hilfe der (⊕) und (⊖) Symbole neben dem Zeitsymbol (⌚) können Sie die Warmhaltezeit ändern.
5. Mit Hilfe der (⊕) und (⊖) Symbole neben dem Temperatursymbol (°) können Sie die Warmhaltetemperatur ändern.
6. Wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte für den zweiten Korb (sofern Sie ihn verwenden), indem Sie (2) drücken und Korb 2 auswählen.

ZEITEN FÜR MANUELLE ZUBEREITUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Nur als Orientierung zu verstehen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Kartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Süßkartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Folienkartoffel / Ofenkartoffel	180	30-40	Für eine knusprige Schale mit Öl einpinseln
Röstkartoffeln	180	25-35	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer, zerkleinertem Rosmarin (optional) und Öl wenden
Mediterraner Gemüsemix	180	6-10	In gleichgroße Stücke schneiden, ca. 1 - 2 cm große Stücke, in Öl wenden und würzen
Hühnerbrust	180	15-20	
Hühnerkeulen	180	25-30	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Chicken Wings	180	23-28	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Burger	180	8-12	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Würste	180	8-12	
Schweinekotelet	200	10-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Lachsfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Weißes Fischfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Münsterländer Wurstbrötchen	200	13-15	Mit Öl einpinseln, würzen

Frühlingsrolle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Gefroren	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	
Kartoffelspalten	200	15-20	
Pommes Frites	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fischfilets	200	10-12	
Fischstäbchen	180	6-10	
Zwiebelringe	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist ganz normal, wenn Ölreste bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Rauchbildung kann durch das Verringern der Temperatur möglicherweise reduziert werden.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie alles abkühlen.

Körbe und Grillplatten

1. Sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, nehmen Sie die Körbe zur Reinigung aus dem Gehäuse heraus.
2. Wischen Sie das Innere des Gehäuses aus, um etwaige Krümel oder Rückstände zu entfernen, wischen Sie jedoch NICHT die Heizelemente, die sich oben am Gehäuse befinden, ab.
3. Nehmen Sie die Grillplatten aus den Körben heraus.
4. **Schütten Sie Lebensmittelrückstände und Ölreste weg und wischen Sie Grillplatte und Korb vor der Reinigung in warmem Seifenwasser mit einem feuchten Tuch ab.** Trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse einsetzen.

Hinweis: Obwohl Korb und Grillplatte im Geschirrspüler gereinigt werden können, raten wir davon ab. Wir empfehlen Ihnen stattdessen, beide Zubehörteile wie oben beschrieben per Hand abzuwaschen.

Äußere Flächen

- Säubern Sie das Äußere mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

 Ne pas plonger dans un liquide.

Si le câble est endommagé, retournez l'appareil afin d'éviter tout risque.

- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez aucun objet métallique ou tranchant, sous peine d'endommager les surfaces anti-adhérentes.
- Restez à l'écart de l'évent à l'arrière de l'appareil – de l'air chaud sort de cette ouverture.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

PIÈCES

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1. Commandes tactiles et affichage | 4. Panier (x2) |
| 2. Corps principal | 5. Poignée (x2) |
| 3. Plateau à croustiller (x2) | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez à la main les pièces amovibles, rincez-les et séchez-les.
- Lorsque vous utilisez votre friteuse à air chaud pour la première fois, il est possible que vous remarquiez de la fumée ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. C'est normal. Assurez-vous que la pièce soit bien ventilée.

PRÉPARATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm tout autour de l'appareil.
- Veillez à avoir des gants de cuisine (ou un torchon) à portée de main, utilisez des pinces en plastique résistant à la chaleur et un dessous de plat ou une assiette résistant à la chaleur pour y poser le panier.
- Remarque : N'utilisez pas des pinces métalliques étant donné qu'elles peuvent rayer le revêtement. Nous recommandons d'utiliser uniquement des pinces en plastique résistant à la chaleur ou recouvertes de silicone.



Retrait du panier du corps de l'appareil :

1. Tenez la partie supérieure du corps principal.
2. Saisissez la poignée du panier avec l'autre main.
3. Extrayez le panier du corps principal (Figure A).
4. Déposez le panier sur un tapis résistant à la chaleur.

ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE

ICÔNE	DESCRIPTION
	Bouton Marche/Arrêt
	Marche/Arrêt
	Fonctions préréglées
	Bouton Menu. Utilisé pour faire défiler les préréglages
	Bouton Delay (Temporisation). Utilisé pour régler un délai de temporisation avant que la cuisson ne démarre
	Bouton Keep Warm (Maintien au chaud). Utilisé pour sélectionner le mode de maintien au chaud
	Bouton Match (Équivalence). Pour faire en sorte que les réglages du panier 2 correspondent aux réglages sélectionnés pour le panier 1
	Bouton Sync (Synchronisation). Synchronise les temps de cuisson de sorte que les deux paniers terminent la cuisson en même temps
	Sélectionne la panier 1 ou 2
	Utilisé pour sélectionner et régler la température de cuisson
	Utilisé pour sélectionner et régler le temps de cuisson
	Affichage du temps/de la température

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES

Votre air fryer dispose des fonctions de cuisson suivantes. Vous pouvez ajuster les temps de cuisson et les températures par défaut selon vos besoins.

Fonction		Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut (°C)	Rappel sonore pour remuer les aliments
Frites		22	200	Oui
Steak		12	200	Oui
Poulet		25	190	Oui
Poisson		15	195	Oui
Pizza		8	190	Non
Déshydrater		120	60	Non
Cuire au four		30	160	Non
Légumes		12	190	Oui
Réchauffer		12	175	Non

MODES DE CUISSON

Votre friteuse à air chaud utilise de l'air chaud et de la chaleur radiante pour cuire les aliments et peut être utilisée de différentes manières :

- Mode Panier unique
- Mode Double panier avec temps de cuisson et températures égales - Mode Match (Équivalence)
- Mode Double panier avec temps de cuisson et températures différents - Mode Sync (Synchronisation)

L'appareil a aussi des fonctions telles que les modes de démarrage différé et de maintien au chaud.

RÉGLER LE TEMPS OU LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

1. Sélectionnez le panier pour lequel vous souhaitez régler le temps de cuisson et la température en appuyant sur ① ou ②.
2. Pour régler la température, utilisez les icônes (⊕) et (⊖) situées à côté de l'icône de température (Ⓢ) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson souhaitée.
3. Pour régler le temps de cuisson, utilisez les icônes (⊕) et (⊖) situées à côté de l'icône de temps de cuisson (Ⓣ) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson selon vos préférences.
4. Des pressions brèves modifient les réglages lentement, tandis que des pressions longues modifient les réglages rapidement.

MODE PANIER UNIQUE

1. Placez le plateau à croustiller dans le panier si nécessaire.
2. Placez les aliments souhaités dans le panier de cuisson. Ne remplissez pas trop le panier et veillez à laisser suffisamment d'espace pour que l'air chaud puisse circuler entre les aliments.
3. Remplacez le panier dans le corps principal de la friteuse à air chaud en vous assurant qu'il s'enclenche et qu'il est positionné correctement dans le corps principal de la friteuse à air chaud. Votre friteuse à air chaud ne fonctionnera pas si les deux paniers n'ont pas été insérés correctement.



4. Branchez votre friteuse à air chaud et appuyez sur . Elle émettra un bip sonore et s'allumera. commencera à clignoter.
5. Appuyez sur pour sélectionner le panier 1. Le bouton clignote et les fonctions de préréglage s'allument.
6. Effectuez les ajustements nécessaires du temps de cuisson ou de la température présélectionnés le cas échéant (voir Régler le temps ou la température de cuisson).
7. Vous pouvez également sélectionner la fonction de préréglage souhaitée en appuyant sur le bouton de Menu jusqu'à ce que l'icône du préréglage souhaité clignote.
8. Effectuez les ajustements nécessaires du temps de cuisson ou de la température présélectionnés le cas échéant.
9. Appuyez sur pour démarrer la cuisson.
- Pour interrompre la cuisson à tout moment, appuyez sur l'icône . La cuisson redémarrera lorsque vous appuyez à nouveau sur cette icône.
10. Une fois le temps de cuisson écoulé, le minuteur émet un bip sonore et l'appareil s'éteint.
11. Extrayez le panier du corps principal de l'appareil et vérifiez que les aliments sont cuits.
12. Placez le panier sur un dessous de plat résistant à la chaleur.

Remarques

- Pour ajuster la température ou le temps de cuisson à mi-cuisson, appuyez sur le numéro du panier souhaité. Les boutons de temps de cuisson et de température s'allument et l'affichage clignote. Effectuez les ajustements nécessaires du temps de cuisson ou de la température présélectionnés le cas échéant (voir Régler le temps ou la température de cuisson).
- Vous pouvez retirer l'un ou l'autre des paniers à tout moment pendant la cuisson (pour remuer, réorganiser ou secouer les aliments selon vos préférences). La cuisson sera interrompue et reprendra dès que le panier sera remis en place.
- Pour retirer les aliments du panier, nous vous recommandons d'utiliser des pinces. Nous vous déconseillons de retourner le panier étant donné que des résidus d'huile pourraient s'écouler.
- PRÉCAUTION : L'huile chaude des ingrédients peut s'accumuler dans le fond du panier. Soyez prudent(e) lorsque vous retirez le plateau à croustiller du panier.
- Débranchez l'appareil une fois la cuisson terminée.
- Votre friteuse à air chaud s'éteint lorsque vous retirez le panier.
- Votre friteuse à air chaud se rallumera lorsque vous replacez le panier dans le corps principal de l'appareil et reprendra automatiquement le cycle de cuisson au stade où il avait été interrompu.

Rappel sonore pour remuer les aliments

Pour assurer une cuisson uniforme, certains aliments doivent être retournés ou mélangés pendant la cuisson. Certains des programmes pré-réglés comportent un rappel. Votre friteuse à air chaud émettra un bip sonore et le voyant SHAKE (SECOUER) s'allumera. Vous pouvez soit retirer et secouer le panier (ou réorganiser les ingrédients), soit ignorer le rappel et votre friteuse à air continuera son cycle de cuisson. Retirez délicatement le panier et remuez doucement, ou utilisez des pinces pour retourner les aliments.

MODES DOUBLE PANIER

Mode Match (Équivalence)

Le mode Équivalence vous permet d'utiliser les deux paniers pour cuire des aliments qui utilisent le même pré-réglage ou les mêmes temps de cuisson et températures. La fonction copie les réglages effectués sur le panier 1 pour le panier 2.

1. Préparez les paniers et remplissez-les.
2. Suivez les étapes du **Mode Panier unique**.
3. Après avoir sélectionné la fonction de pré-réglage ou après avoir réglé manuellement le temps de cuisson et la température, appuyez sur le bouton Équivalence . Les deux paniers seront configurés sur la même fonction de pré-réglage.
4. Appuyez sur pour démarrer la cuisson.

Mode Sync (Synchronisation)

Le mode Synchronisation vous permet de configurer chaque panier sur une fonction de pré-réglage différente, ou sur une durée de cuisson et une température différentes. Le mode Synchronisation garantit que les deux paniers termineront la cuisson en même temps.

1. Préparez les paniers et remplissez-les.
2. Appuyez sur  pour sélectionner le panier 1. Le bouton clignote et les fonctions de pré-réglage s'allument.
3. Sélectionnez la fonction de pré-réglage souhaitée en appuyant sur le bouton de Menu  jusqu'à ce que l'icône du pré-réglage souhaité clignote. Vous pouvez également régler manuellement le temps de cuisson et la température du panier 1.
4. Appuyez sur  pour sélectionner le panier 2.
5. Sélectionnez la fonction de pré-réglage souhaitée en appuyant sur le bouton de Menu  jusqu'à ce que l'icône du pré-réglage souhaité clignote. Vous pouvez également régler manuellement le temps de cuisson et la température du panier 2.
6. Appuyez sur le bouton de synchronisation . Le bouton de synchronisation clignote.
7. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson. Le bouton de synchronisation continuera de clignoter pour indiquer que vous utilisez le mode Synchronisation.
8. Le panier dont le temps de cuisson réglé est le plus long démarre en premier lieu. Votre friteuse à air chaud émet un bip lorsque le panier suivant démarre la cuisson. Les deux paniers termineront la cuisson en même temps.

CUISSON DIFFÉRÉE

La fonction de cuisson différée vous permet de configurer une temporisation qui diffèrera le démarrage de la cuisson. Chaque panier peut avoir une temporisation différente. Vous pouvez programmer la temporisation de 10 à 900 minutes par incréments de 10 minutes.

1. Configurez et programmez le panier 1 comme décrit précédemment.
2. Après avoir sélectionné la fonction de pré-réglage ou après avoir réglé manuellement le temps de cuisson et la température, appuyez sur le bouton de Temporisation . Le bouton de temporisation ou cuisson différée clignote et le délai par défaut de 90 minutes est sélectionné.
3. Utilisez les icônes  et  situées à côté de l'icône du temps de cuisson () pour modifier le délai de temporisation. Des pressions brèves augmentent ce délai par intervalles de 10 minutes. Des pressions plus longues augmentent ce délai par intervalles de 30 minutes.
4. Si vous n'utilisez qu'un seul panier, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer la cuisson.
5. Si vous utilisez les deux paniers, suivez les étapes 1, 2 et 3 pour régler le délai de temporisation pour ce panier.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson.
7. Le temporisateur effectue un compte à rebours sur l'affichage et la cuisson démarre lorsqu'il atteint zéro.

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de Maintien au chaud peut être utilisée pour maintenir vos aliments chauds une fois la cuisson terminée. La température peut être sélectionnée entre 60 et 70 °C et la durée peut être configurée entre 1 et 60 minutes.

Une fois la cuisson terminée, sélectionnez la fonction de Maintien au chaud pour chaque panier comme suit :

1. Appuyez sur  pour sélectionner le panier 1.
2. Appuyez sur le bouton de Maintien au chaud . Le bouton clignote.
3. Le réglage par défaut de Maintien au chaud de 65 °C pendant 15 minutes sera sélectionné.
4. Utilisez les icônes  et  situées à côté de l'icône de durée () pour modifier la durée de la fonction de maintien au chaud.
5. Utilisez les icônes  et  situées à côté de l'icône de température () pour modifier la température de la fonction de maintien au chaud.

6. Répétez les étapes ci-dessus pour le deuxième panier (le cas échéant) en appuyant sur ② pour sélectionner le panier 2.

TEMPS DE CUISSON MANUELLE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- À utiliser exclusivement à titre de guide.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair.
- Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.



Aliments	Température °C	Durée (min)	Remarques
Chips	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de patates douces	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Pommes de terre en robe des champs	180	30-40	Pour obtenir croûte croustillante, badigeonnez la pomme de terre avec de l'huile
Pommes de terre rôties	180	25-35	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre, de romarin écrasé (facultatif) et enduisez d'huile
Assortiment de légumes méditerranéens	180	6-10	Tous les morceaux doivent être de taille similaire, environ 1-2 cm. Badigeonnez d'huile et assaisonnez
Poitrine de poulet	180	15-20	
Cuisses de poulet	180	25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Ailes de poulet	180	23-28	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Hamburgers	180	8-12	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Saucisses	180	8-12	
Côtelette de porc	200	10-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de saumon	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de poisson blanc	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Roulé de saucisse	200	13-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Rouleau de printemps	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Aliments surgelés	Température °C	Durée (min)	Remarques
Chips	200	15-20	
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	
Frites	200	12-20	

Aliments	Température °C	Durée (min)	Remarques
Nuggets de poulet	200	6-10	
Filets de poisson	200	10-12	
Fish Sticks	180	6-10	
Anneaux d'oignon	180	10-15	
Scampis	180	10-15	

Remarque : Les aliments riches en matières grasses (p. ex., le porc) peuvent générer de la fumée. C'est normal, étant donné que les résidus d'huile sont cuits à haute température. La réduction de la température peut diminuer l'effet de la fumée.

SOINS ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir tous les éléments de l'appareil.

Paniers et plateaux à croustiller

1. Une fois que la friteuse à air chaud a refroidi, retirez les paniers du corps de la friteuse à air chaud pour le nettoyage.
2. Essuyez l'intérieur du corps principal pour retirer les miettes ou les résidus, mais NE FROTTEZ PAS les éléments chauffants situés sur la partie supérieure.
3. Retirez les plateaux à croustiller des paniers.
4. **Éliminez les résidus alimentaires et les huiles et essuyez le plateau à croustiller et le panier avec un chiffon humide avant de les laver à la main dans de l'eau savonneuse tiède à chaude.**

Séchez consciencieusement avec de replacer ces éléments dans la friteuse à air chaud.

Remarque : Bien que le panier et le plateau à croustiller puissent être lavés au lave-vaisselle, nous vous le déconseillons et vous recommandons de les laver à la main comme décrit ci-dessus.

Surfaces extérieures

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

 Niet onderdompelen in een vloeistof.

Als de kabel beschadigd is, moet u het apparaat terugsturen om gevaar te voorkomen.

- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, de antikleefoppervlakken kunnen hierdoor worden beschadigd.
- Houd de ventilatieopeningen van het apparaat vrij aangezien er hete lucht uit zal komen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| 1. Bedieningselementen en display | 4. Mand (x2) |
| 2. Behuizing | 5. Handvat (x2) |
| 3. Frituurplaat (x2) | |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was met de hand de afneembare onderdelen, spoel ze af en droog ze.
- Wanneer u uw heteluchtheteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kunt u tijdens de eerste paar minuten rook of een lichte geur waarnemen. Dat is normaal. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is



VOORBEREIDING

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, - hittebestendige ondergrond.
- Laat minimum 50 cm ruimte vrij rond het apparaat.
- Houd ovenwanten (of een theedoek) bij de hand, gebruik een hittebestendige plastic tang en een hittebestendige mat of bord om het mandje op te laten rusten.
- Opmerking: Gebruik geen metalen tangen, die kunnen krassen op de coating veroorzaken. Wij raden aan om alleen een hittebestendige plastic of siliconen gecoate tang te gebruiken.

De mand uit de behuizing verwijderen

1. Houd de bovenzijde van de behuizing vast.
2. Pak het handvat van de mand vast met de andere hand.
3. Schuif de mand uit de behuizing (Afb. A).
4. Zet de mand op een hittebestendige mat.

DIGITAAL AANRAAKSCHERM

PICTOGRAM	BESCHRIJVING
	Aan-uitknop
	Aan/Uit
	Vooraf ingestelde functies
	De knop MENU (Menu). Gebruikt om door de presets te bladeren
	De knop Delay (Vertraging). Wordt gebruikt om een vertragingstijd in te stellen voordat de bereiding begint
	De knop Keep Warm (Warm houden). Wordt gebruikt om de warmhoudmodus te selecteren
	De knop Match (Overeenkomen). Stemt de instellingen van mand 2 af op die van mand 1
	De knop Sync. (Synchroniseren) Synchroniseert de bereidingstijden zodat beide mandjes op hetzelfde moment klaar zijn
	Selecteert mand 1 of 2
	Wordt gebruikt om de bereidingstemperatuur te selecteren en aan te passen
	Wordt gebruikt om de bereidingstijd te selecteren en aan te passen
	Tijd-/ temperatuurdisplay

VOORAF INGESTELDE FUNCTIES

Deze airfryer heeft de volgende kookfuncties. U kunt de standaard bereidingstijden en -temperaturen naar wens aanpassen.

Function		Standaard bereidingstijden (min.)	Standaard temperatuur (°C)	Herinnering om te schudden
Friet		22	200	Ja
Steak		12	200	Ja
Kip		25	190	Ja
Vis		15	195	Ja
Pizza		8	190	Nee
Dehydrateren		120	60	Nee
Bakken		30	160	Nee
Groenten		12	190	Ja
Opwarmen		12	175	Nee



KOOKMODI

Uw friteuse gebruikt hete lucht en stralingswarmte om te koken en kan op verschillende manieren gebruikt worden:

- De modus Enkele mand
- Koken met twee manden op dezelfde tijden en temperaturen - De modus Match (Overeenkomen)
- Koken met twee manden op verschillende tijden en temperaturen - De modus Sync (Synchroniseren)

Het heeft ook functies zoals uitgestelde start en warmhouden.

DE BEREIDINGSTIJD OF -TEMPERATUUR INSTELLEN

1. Selecteer voor welk mandje u de tijd en temperatuur wilt aanpassen door te drukken op ① of ②.
2. Om de temperatuur aan te passen, gebruikt u de pictogrammen (⊕) en (⊖) naast het temperatuurpictogram (Ⓢ) om de bereidingstemperatuur naar wens te verhogen of te verlagen.
3. Om de bereidingstijd aan te passen, gebruikt u de pictogrammen (⊕) en (⊖) naast het tijdspictogram (Ⓢ) om de bereidingstijd naar wens te verlengen of te verkorten.
4. Kort indrukken verandert de instellingen langzaam, lang indrukken verandert de instellingen snel.

DE MODUS ENKELE MAND

1. Plaats indien nodig de frituurplaat in het mandje.
2. Place desired food into the cooking basket. Do not overfill the basket, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
3. Slide the basket back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush within your air fryer body. Uw friteuse werkt alleen als beide mandjes goed geplaatst zijn.
4. Sluit uw friteuse aan en druk op . Er klinkt een pieptoon en     gaat branden. ① ② begint te knipperen.
5. Druk op ① om mandje 1 te selecteren. De knop knippert en de voorgeprogrammeerde functies lichten op.

6. Pas indien nodig de vooraf ingestelde bereidingstijd of temperatuur aan (zie De bereidingstijd of -temperatuur instellen).
7. U kunt ook de gewenste voorgeprogrammeerde functie selecteren door op de knop Menu  te drukken totdat het pictogram van de gewenste preset knippert.
8. Pas indien nodig de vooraf ingestelde bereidingstijd of temperatuur aan.
9. Druk op  om de bereiding te starten.
 - Om de bereiding op elk moment te pauzeren, tikt u op het pictogram (). De bereiding wordt opnieuw gestart wanneer u opnieuw op het pictogram tikt.
10. Eens de bereidingstijd is verstreken, piept de timer en zal het apparaat worden uitgeschakeld.
11. Schuif de mand uit de behuizing en controleer of het voedsel gaar is.
12. Zet de mand op een geïsoleerde mat.

Opmerkingen

- Om de temperatuur of tijd halverwege de bereiding aan te passen, drukt u op het nummer van het gewenste mandje. De tijd- en temperatuurknoppen lichten op en het display knippert. Pas indien nodig de vooraf ingestelde bereidingstijd of temperatuur aan (zie De bereidingstijd of -temperatuur instellen).
- U kunt beide mandjes op elk moment tijdens de bereiding verwijderen (om voedsel naar wens te roeren, herschikken of schudden). De bereiding wordt onderbroken en hervat zodra het mandje teruggeplaatst is.
- Om het voedsel uit de mand te halen, raden wij aan een tang te gebruiken. Het is niet aan te raden het mandje ondersteboven te zetten, omdat er dan olieresten uit kunnen druipen.
- OPGELET: Hete olie van de bestanddelen kan zich op de bodem van de mand verzamelen. Wees voorzichtig wanneer u de frituurplaat uit de mand haalt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent.
- Uw heteluchtfriteuse schakelt uit wanneer u de mand verwijdert.
- Uw heteluchtfriteuse schakelt weer in wanneer u de mand terugplaatst in de behuizing en hervat automatisch de bereiding vanaf het punt waar deze gestopt was.

Herinnering om te schudden

Om een gelijkmatige bereiding te garanderen, moeten sommige voedingsmiddelen tijdens het koken worden geschud of gedraaid. Sommige van de vooraf ingestelde functies bevatten een herinnering. Uw friteuse geeft een pieptoon en de indicator SHAKE (Schudden) zal oplichten. U kunt het mandje verwijderen en schudden (of de ingrediënten herschikken), of de herinnering negeren en uw friteuse gaat verder met de bereiding. Verwijder de mand voorzichtig en schud hem voorzichtig, of gebruik een tang om het voedsel om te draaien.

DE MODUS DUBBELE MAND

De modus Match (Overeenkomen)

Met de modus Overeenkomen kunt u beide mandjes gebruiken om etenswaren te bereiden die dezelfde preset of dezelfde timings en temperaturen gebruiken. De functie kopieert de instellingen die u in mandje 1 maakt naar mandje 2.

1. Maak de mandjes klaar en vul ze.
2. Volg de stappen voor **de modus Enkele mand**.
3. Na het selecteren van de preset functie of het handmatig instellen van de bereidingstijd en -temperatuur, drukt u op de knop Match . Beide mandjes worden op dezelfde preset functie ingesteld.
4. Druk op  om de bereiding te starten.

De modus Sync (Synchroniseren)

Met de synchronisatiemodus kunt u elk mandje op een andere preset functie of op een andere tijd en temperatuur instellen. De Sync-modus zorgt ervoor dat beide mandjes tegelijk klaar zijn.

1. Maak de mandjes klaar en vul ze.
2. Druk op  om mandje 1 te selecteren. Het zal knipperen en de preset functies zullen oplichten.

3. U kunt ook de gewenste preset functie selecteren door op de knop Menu  te drukken totdat het pictogram van de gewenste preset knippert. U kunt de tijd en temperatuur voor mandje 1 ook handmatig instellen.
4. Druk op  om mandje 2 te selecteren.
5. U kunt ook de gewenste preset functie selecteren door op de knop Menu  te drukken totdat het pictogram van de gewenste preset knippert. U kunt de tijd en temperatuur voor mandje 2 ook handmatig instellen.
6. Druk op de synchronisatieknop . De synchronisatieknop knippert.
7. Druk op  om de bereiding te starten. De synchronisatieknop blijft knipperen om aan te geven dat u de Sync-modus gebruikt.
8. Het mandje met de langst ingestelde kooktijd start als eerste. Uw friteuse piept wanneer het volgende mandje begint te koken. Beide mandjes zullen tegelijk klaar zijn.

BEREIDING VERTRAGEN

Met de vertragsingsfunctie kunt u een timer instellen die het begin van de bereiding uitstelt. Voor elke mand kan een andere vertragingstijd worden ingesteld. U kunt de vertraging programmeren van 10 tot 900 minuten in stappen van 10 minuten.

1. Stel mand 1 in en programmeer deze zoals eerder beschreven.
2. Na het selecteren van de preset of het handmatig instellen van de bereidingstijd en -temperatuur, drukt u op de vertragsingsknop . De vertragsingsknop knippert en de standaardvertraging van 90 minuten wordt geselecteerd.
3. Gebruik de pictogrammen  en  naast het tijdpictogram  om de vertragingstijd te wijzigen. Kort indrukken verhoogt de tijd in stappen van 10 minuten. Als u langer drukt, zal de tijd in stappen van 30 minuten toenemen.
4. Als u slechts één mandje gebruikt, drukt u op de start/stop-knop om de bereiding te starten.
5. Als u beide mandjes gebruikt, volg dan stap 1, 2 en 3 om de vertragingstijd voor die mand in te stellen.
6. Druk op de start-/stopknop om de bereiding te starten.
7. De timer telt af op het display en de bereiding begint wanneer de timer op nul staat.

WARMHOUDFUNCTIE

De warmhoudfunctie kan worden gebruikt om uw voedsel warm te houden nadat de bereiding is voltooid. De temperatuur kan ingesteld worden van 60 tot 70 °C en de tijd kan ingesteld worden van 1 tot 60 minuten.

Nadat het koken is voltooid, selecteert u de warmhoudfunctie voor elk mandje als volgt:

1. Druk op  om mandje 1 te selecteren.
2. Druk op warmhoudknop . De knop knippert.
3. De standaard warmhoudinstelling van 65 °C gedurende 15 minuten wordt geselecteerd.
4. Gebruik de pictogrammen  en  naast het tijdpictogram  om de warmhoudtijd te wijzigen.
5. Gebruik de pictogrammen  en  naast het temperatuurpictogram  om de warmhoudtemperatuur te wijzigen.
6. Herhaal de bovenstaande stappen voor het tweede mandje (indien gebruikt) door op  te drukken om mandje 2 te selecteren.

HANDMATIGE KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

- Puur als richtlijn te gebruiken.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is.
- Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Zoete aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Gepofte aardappelen	180	30-40	Voor een knapperig jasje, met olie bestrijken
gebakken aardappelen	180	25-35	Afspoelen, afdrogen, mengen met zout, peper, rozemarijn (optioneel) en olie
Gemengde mediterrane groenten	180	6-10	Alles in gelijke stukken snijden van ongeveer 1-2 cm, in olie doen en op smaak brengen
Kippenborst	180	15-20	
Kippenboutjes	180	25-30	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Kippenvleugels	180	23-28	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Hamburgers	180	8-12	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstjes	180	8-12	
Varkenskarbonades	200	10-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Zalmfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Witte visfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstenbroodje	200	13-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Loempia's	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Bevroren voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	15-20	
Aardappelpartjes	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Kipnuggets	200	6-10	
Visfilets	200	10-12	
Vissticks	180	6-10	
Uienringen	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Opmerking: Vetrijk voedsel (bijv. varkensvlees) kan rook veroorzaken. Dit is normaal, omdat olieresidu aan een hoge temperatuur wordt gebakken. Verlaging van de temperatuur kan de hoeveelheid rook verminderen.

ZORG EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat alles afkoelen.

Manden en frituurplaten

1. Zodra de friteuse is afgekoeld, verwijdert u de mandjes uit de behuizing van de friteuse om deze schoon te maken.
2. Veeg de binnenkant van de behuizing schoon om kruimels of resten te verwijderen, maar veeg de verwarmingselementen aan de bovenkant NIET schoon.
3. Haal de frituurplaten uit de mandjes.
4. **Verwijder etensresten en oliën, en veeg zowel de snijplaat als de mand af met een vochtige doek voordat u ze met de hand wast in warm tot heet zeepwater.** Goed af drogen voordat u deze terugplaatst in de heteluchtfriteuse.

Opmerking: Hoewel het mandje en de frituurplaat in de vaatwasmachine gewassen kunnen worden, raden wij dit af en raden wij aan om deze met de hand af te wassen zoals hierboven beschreven.

Buitenoppervlakken

- Maak de buitenkant met een vochtige doek of spons schoon. Goed afdrogen.



RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

 Non immergere in nessun liquido.

Se il cavo è danneggiato, restituire l'apparecchio, per evitare pericoli.

- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non utilizzare arnesi metallici o taglienti, danneggereste le superfici antiaderenti.
- Lasciare libero lo sfianto nella parte posteriore dell'apparecchio - da qui verrà fuori l'aria calda.

SOLO PER USO DOMESTICO

COMPONENTI

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1. Comandi touch e display | 4. Cestello (x2) |
| 2. Unità principale | 5. Maniglia (x2) |
| 3. Piatto di doratura (x2) | |

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

- Lavare a mano le parti rimovibili, sciacquare e asciugare.
- Quando si usa la friggitrice ad aria per la prima volta si potrebbe notare del fumo o un leggero odore per i primi minuti di cottura. Ciò è normale. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.

PREPARAZIONE

- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno all'elettrodomestico.
- Avere dei guanti da forno (o uno strofinaccio) a portata di mano, usare delle pinze di plastica resistenti al calore, un tappetino resistente al calore o un piatto su cui appoggiare il cestello.
- Nota: Non usare pinze in metallo perché potrebbero graffiare il rivestimento. Raccomandiamo di usare solo pinze di plastica resistente al calore o rivestite di silicone.

Per rimuovere il cestello dall'unità principale

1. Sostenere la parte superiore dell'unità principale.
2. Afferrare il manico del cestello con l'altra mano.
3. Far scivolare il cestello fuori dall'unità principale (Fig. A).
4. Appoggiare il cestello su un tappetino resistente al calore.



SCHERMO TATTILE DIGITALE

ICONA	DESCRIZIONE
	Pulsante di accensione
	Avvio/Arresto
	Funzioni preimpostate
	Pulsante Menu. Consente di scorrere le preimpostazioni
	Pulsante Delay [Ritardo]. Consente di impostare un tempo di ritardo prima dell'inizio della cottura
	Pulsante Keep Warm [mantenimento in caldo]. Consente di selezionare la modalità di mantenimento in caldo
	Pulsante Match [abbinamento]. Fa corrispondere le impostazioni del cestello 2 a quelle selezionate per il cestello 1.
	Pulsante Sync [sincronizzazione]. Sincronizza i tempi di cottura per garantire che entrambi i cestelli finiscano nello stesso momento.
	Seleziona il cestello 1 o 2
	Consente di selezionare e regolare la temperatura di cottura
	Serve per selezionare e regolare il tempo di cottura
	Visualizzazione di tempo/temperatura

FUNZIONI PREIMPOSTATE

La friggitrice ad aria ha le seguenti funzioni di cottura. È possibile regolare i tempi e le temperature di cottura predefiniti a piacere.

Funzione		Tempo di cottura predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)	Funzione Shake
Patatine fritte		22	200	Sì
Bistecca		12	200	Sì
Pollo		25	190	Sì
Pesce		15	195	Sì
Pizza		8	190	No
Disidratare		120	60	No
Cuocere al forno		30	160	No
Verdure		12	190	Sì
Riscaldare		12	175	No

MODALITA' DI COTTURA

La friggitrice ad aria utilizza aria calda e calore radiante per la cottura e può essere utilizzata in diversi modi:

- Modalità a cestello singolo
- Cottura in modalità a doppio cestello con la stessa tempistica e le stesse temperature - Modalità Match [abbinamento]
- Cottura in modalità a doppio cestello con tempistiche e temperature diverse - Modalità Sync [sincronizzazione]

Dispone inoltre di funzioni quali l'avvio ritardato e le modalità di mantenimento in caldo.

REGOLARE IL TEMPO DI COTTURA O LA TEMPERATURA

1. Selezionare il cestello per il quale si desidera regolare il tempo e la temperatura premendo ① o ②.
2. Per regolare la temperatura, utilizzare le icone (+) e (-) accanto all'icona della temperatura (Ⓔ) per aumentare o diminuire la temperatura di cottura come si desidera.
3. Per regolare il tempo di cottura, utilizzare le icone (+) e (-) accanto all'icona del tempo (Ⓕ) per aumentare o diminuire il tempo di cottura come si desidera.
4. Premendo brevemente si modificano le impostazioni lentamente, mentre premendo a lungo si modificano rapidamente.

MODALITÀ A CESTELLO SINGOLO

1. Inserire la piastra all'interno del cestello, se necessario.
2. Mettere il cibo desiderato nel cestello di cottura. Non riempire troppo il cestello per permettere all'aria calda di circolare tra il cibo.
3. Inserire il cestello all'interno della friggitrice ad aria, assicurandosi di ascoltare uno scatto e che questo si trovi allo stesso livello della base della friggitrice ad aria. La friggitrice ad aria non funziona se entrambi i cestelli non sono inseriti correttamente.
4. Collegare la friggitrice ad aria e premere ⏻. La friggitrice emette un segnale acustico e ⒺⒻⒼⒽ si illumina. ① ② inizia a lampeggiare.
5. Premere ① per selezionare il cestello 1. Il pulsante lampeggia e si accendono le funzioni preimpostate.

6. Se necessario, regolare il tempo o la temperatura di cottura preimpostati (vedi Regolare il tempo di cottura o la temperatura).
7. In alternativa, selezionare la funzione di preimpostazione desiderata premendo il pulsante  del Menu fino a quando l'icona della preimpostazione desiderata lampeggia.
8. Se necessario, regolare il tempo o la temperatura di cottura preimpostati.
9. Premere  per avviare la cottura.
- Per sospendere la cottura in qualsiasi momento, toccare l'icona . La cottura riprenderà quando si toccherà nuovamente l'icona.
10. Una volta trascorso il tempo di cottura, il timer emette un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.
11. Far scorrere il cestello fuori dall'unità principale e controllare che il cibo sia cotto.
12. Posizionare il cestello su un tappetino isolante.



Note

- Per regolare la temperatura o il tempo a metà del processo di cottura, premere il numero del cestello desiderato. I pulsanti dell'ora e della temperatura si accendono e il display lampeggia. Se necessario, regolare il tempo o la temperatura di cottura preimpostati (vedi Regolare il tempo di cottura o la temperatura).
- È possibile rimuovere uno dei due cestelli in qualsiasi momento durante la cottura (per mescolare, riordinare o scuotere gli alimenti come si desidera). La cottura si interrompe e riprende una volta reinserito il cestello.
- Per rimuovere il cibo dal cestello si consiglia di utilizzare delle pinze. Non raccomandiamo di rovesciare il cestello a testa in giù perché i residui d'olio gocciolano fuori.
- ATTENZIONE: L'olio caldo degli ingredienti può accumularsi sul fondo del cestello. Fare attenzione quando si rimuove il piatto di doratura dal cestello.
- Scollegare l'elettrodomestico dopo aver completato la cottura.
- La friggitrice ad aria si spegne quando si estrae il cestello.
- La friggitrice ad aria si riaccenderà quando verrà inserito nuovamente il cestello nell'unità principale e riprenderà automaticamente il ciclo di cottura da dove si è fermato.

Funzione Shake - Promemoria per mescolare gli alimenti

Per garantire una cottura uniforme, alcuni alimenti devono essere mescolati o scossi durante la cottura. Alcune funzioni preimpostate includono un promemoria. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e la spia SHAKE [scuotere] si accende. È possibile rimuovere e scuotere il cestello (o riordinare gli ingredienti), oppure ignorare il promemoria e la friggitrice ad aria continuerà il suo ciclo di cottura. Rimuovere con cautela il cestello e scuoterlo delicatamente, oppure utilizzare una pinza per girare gli alimenti.

MODALITÀ A DOPPIO CESTELLO

Modalità Match [abbinamento]

La modalità di abbinamento consente di utilizzare entrambi i cestelli per cucinare alimenti che utilizzano la stessa preimpostazione o le stesse tempistiche e temperature. La funzione copia le impostazioni effettuate nel cestello 1 nel cestello 2.

1. Preparare e riempire i cestelli.
2. Seguire la procedura per la **modalità Cestello singolo**.
3. Dopo aver selezionato la funzione preimpostata o aver impostato manualmente il tempo e la temperatura di cottura, premere il tasto di abbinamento . Entrambi i cestelli saranno impostati sulla stessa funzione preimpostata.
4. Premere  per avviare la cottura.

Modalità Sync [sincronizzazione]

La modalità di sincronizzazione consente di impostare ciascun cestello su una funzione preimpostata diversa o su un tempo e una temperatura diversi. La modalità di sincronizzazione garantisce che i due cestelli terminino la cottura nello stesso momento.

1. Preparare e riempire i cestelli.

2. Premere ① per selezionare il cestello 1. Il pulsante lampeggia e si accendono le funzioni preimpostate.
3. Selezionare la funzione di preimpostazione desiderata premendo il pulsante ⊖ del Menu fino a quando l'icona della preimpostazione desiderata lampeggia. In alternativa, regolare manualmente il tempo e la temperatura del cestello 1.
4. Premere ② per selezionare il cestello 2.
5. Selezionare la funzione di preimpostazione desiderata premendo il pulsante ⊖ del Menu fino a quando l'icona della preimpostazione desiderata lampeggia. In alternativa, regolare manualmente il tempo e la temperatura per il cestello 2.
6. Premere il pulsante di sincronizzazione ⊕. Il pulsante di sincronizzazione lampeggia.
7. Premere ⊕ per avviare la cottura. Il pulsante di sincronizzazione rimane lampeggiante per indicare che si sta utilizzando la modalità di sincronizzazione.
8. Il cestello con il tempo di cottura più lungo impostato si avvia per primo. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico quando inizia la cottura del cestello successivo. Entrambi i cestelli termineranno la cottura nello stesso momento.

COTTURA RITARDATA

La funzione di cottura ritardata consente di impostare un timer che ritarda l'avvio della cottura. Ogni cestello può avere un tempo di ritardo diverso. È possibile programmare il ritardo da 10 a 900 minuti con incrementi di 10 minuti.

1. Impostare e programmare il cestello 1 come descritto in precedenza.
2. Dopo aver selezionato la preimpostazione o impostato manualmente il tempo e la temperatura, premere il pulsante di Ritardo ⊖. Il pulsante di ritardo lampeggia e viene selezionato il ritardo predefinito di 90 minuti.
3. Utilizzare le icone (⊕) e (⊖) accanto all'icona del tempo (⌚) per modificare il tempo di ritardo. Premendo brevemente si aumenta il tempo con incrementi di 10 minuti. Premendo più a lungo, il tempo aumenta con incrementi di 30 minuti.
4. Se si utilizza un solo cestello, premere il pulsante di avvio/arresto per avviare la cottura.
5. Se si utilizzano entrambi i cestelli, seguire i punti 1, 2 e 3 per impostare il tempo di ritardo per il cestello.
6. Premere il pulsante di avvio/arresto per avviare la cottura.
7. Il timer viene visualizzato sul display con un conto alla rovescia e la cottura inizia quando raggiunge lo zero.

FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO

La funzione di mantenimento in caldo può essere utilizzata per tenere in caldo gli alimenti al termine della cottura. La temperatura può essere selezionata da 60 a 70°C e il tempo può essere regolato da 1 a 60 minuti.

Al termine della cottura, selezionare la funzione di mantenimento in caldo per ciascun cestello come segue:

1. Premere ① per selezionare il cestello 1.
2. Premere il pulsante di mantenimento in caldo S. Il pulsante lampeggia.
3. Verrà selezionata l'impostazione predefinita di mantenimento in caldo di 65°C per 15 minuti.
4. Utilizzare le icone (⊕) e (⊖) accanto all'icona dell'ora (⌚) per modificare il tempo di mantenimento in caldo.
5. Utilizzare le icone (⊕) e (⊖) accanto all'icona della temperatura (°C) per modificare la temperatura di mantenimento in caldo.
6. Ripetere i passaggi sopra descritti per il secondo cestello (se in uso) premendo ② per selezionare il cestello 2.

TEMPI DI COTTURA IN MODALITÀ MANUALE E SICUREZZA ALIMENTARE

- Da usare esclusivamente come guida.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti.
- Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patatine fritte	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate dolci	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Patate in camicia	180	30-40	Per un tocco croccante, spennellare con olio
Patate arrostiti	180	25-35	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe, rosmarino tritato (opzionale) e olio
Misto di verdure mediterranee	180	6-10	Tagliare le verdure in dimensioni simili, circa 1-2 cm per pezzo, aggiungere olio e condire
Petto di pollo	180	15-20	
Cosce di pollo	180	25-30	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Ali di pollo	180	23-28	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Hamburger	180	8-12	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Salsicce	180	8-12	
Costoletta di maiale	200	10-15	Spennellare con olio, condire
Filetto di salmone	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Filetto di pesce bianco	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Rotolo di salsiccia	200	13-15	Spennellare con olio, condire
Involentino primavera	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Alimenti surgelati	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patatine fritte	200	15-20	
Spicchi di patate	200	15-20	
Patatine fritte	200	12-20	
Crocchette di pollo	200	6-10	
Filetti di pesce	200	10-12	
Bastoncini di pesce	180	6-10	
Anelli di cipolla	180	10-15	
Scampi	180	10-15	



Nota: I cibi ad alto contenuto di grassi (come la carne di maiale) possono generare del fumo. Ciò è normale in quanto i residui di olio vengono cotti ad alte temperature. Ridurre la temperatura può diminuire l'effetto del fumo.

CURA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'elettrodomestico.
- Lasciare raffreddare il tutto.

Cestelli e piastre

1. Una volta che la friggitrice ad aria si è raffreddata, rimuovere i cestelli dal corpo per pulirli.
2. Pulire l'interno dell'unità principale per rimuovere qualsiasi briciola o residuo, ma **NON** pulire gli elementi riscaldanti situati nella parte superiore.
3. Rimuovere le piastre dai cestelli.
4. **Eliminare i residui di cibo e gli oli e pulire il piatto di doratura e il cestello con un panno umido prima di lavarli a mano in acqua calda e sapone.** Asciugarli accuratamente prima di rimetterli nell'unità principale.

Nota: anche se il cestello e la piastra possono essere lavati in lavastoviglie, si sconsiglia di farlo e si consiglia di lavarli a mano come descritto sopra.

Superfici esterne

Pulire l'esterno con un panno umido o una spugna. Asciugare bene.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

 Las superficies del aparato estarán calientes.

 No sumerja el aparato en ningún líquido.

Si el cable está dañado, devuelva el aparato para evitar peligro.

- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No emplee utensilios metálicos ni afilados para evitar dañar las superficies antiadherentes.
- La rejilla de ventilación situada en la parte trasera del aparato despedirá aire caliente; manténgase alejado de ella.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

PIEZAS

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| 1. Controles táctiles y pantalla | 4. Cesta (x2) |
| 2. Cuerpo | 5. Mango (x2) |
| 3. Plato de fritura (x2) | |

ANTES DEL PRIMER USO

- Lave a mano los accesorios desmontables, enjuáguelos y séquelos.
- Es posible que al utilizar la freidora de aire por primera vez se desprenda algo de humo o un ligero olor durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.



PREPARACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.
- Tenga a mano guantes de horno (o un paño de cocina); utilice pinzas de cocina de silicona resistentes al calor y un plato llano o un salvamanteles resistente al calor sobre el que colocar la cesta.
- Aviso: no utilice pinzas de cocina metálicas, ya que podrían dañar el revestimiento. Se recomienda usar únicamente pinzas de cocina de plástico resistentes al calor o revestidas de silicona.

Para extraer la cesta del cuerpo de la freidora

1. Sujete la parte superior del cuerpo de la freidora.
2. Agarre el mango de la cesta con la otra mano.
3. Deslice la cesta hacia afuera hasta extraerla del cuerpo (Fig. A).
4. Coloque la cesta sobre un paño o salvamanteles resistente al calor.

PANTALLA DIGITAL TÁCTIL

ICONO	DESCRIPCIÓN
	Botón de encendido
	Inicio/Parada
	Funciones preprogramadas
	Botón Menu (Menú). Se utiliza para desplazarse por los programas preprogramados.
	Botón Delay (Aplazado). Se utiliza para fijar un plazo antes del comienzo de la cocción.
	Botón Keep Warm (Mantener caliente). Selecciona el modo para mantener los alimentos calientes.
	Botón Match (Emparejado). Copia a la cesta 2 los ajustes fijados para la cesta 1.
	Botón Sync (Sincronizado). Sincroniza los tiempos de cocción para que ambas cestas terminen a la vez.
	Selecciona la cesta 1 o 2.
	Se utiliza para seleccionar y ajustar la temperatura de cocción.
	Se utiliza para seleccionar y ajustar el tiempo de cocción.
	Indicador de tiempo / temperatura

FUNCIONES PREPROGRAMADAS

La freidora sin aceite ofrece las siguientes funciones de cocción. Puede ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción preestablecidos según sus preferencias.

7. También puede optar por seleccionar el programa preprogramado pulsando el botón de menú  hasta que el icono correspondiente parpadee.
8. Si es preciso, ajuste el tiempo o la temperatura de cocción.
9. Pulse  para comenzar a cocinar.
 - Para pausar la cocción, toque el icono (). La cocción continuará cuando vuelva a pulsar el icono.
10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el temporizador emitirá un pitido y el aparato se apagará.
11. Deslice la cesta hasta separarla del cuerpo de la freidora y compruebe que los alimentos están en su punto de cocción.
12. Coloque la cesta sobre un salvamanteles resistente al calor.

Notas

- Para ajustar la temperatura o tiempo de cocción durante el programa, pulse el número de la cesta. Los botones de tiempo y temperatura se iluminarán y la pantalla parpadeará. Si es preciso, ajuste el tiempo o la temperatura de cocción (consulte Ajuste del tiempo y la temperatura de cocción).
- Durante la cocción puede extraer cualquiera de las cestas (para girar, recolocar o agitar los alimentos, si es necesario). El programa quedará en pausa y continuará una vez se vuelva a colocar la cesta.
- Utilice unas pinzas de cocina para extraer los alimentos de la cesta. No se recomienda volcar la cesta, ya que los residuos de aceite pueden gotear.
- PRECAUCIÓN: el aceite caliente de los ingredientes puede acumularse en el fondo de la cesta. Tenga cuidado al retirar el plato de fritura de la cesta.
- Desenchufe el aparato una vez haya terminado el proceso de cocción.
- La freidora se apagará al retirar la cesta.
- La freidora se encenderá de nuevo cuando vuelva a colocar la cesta en el cuerpo del aparato, y reanudará automáticamente el ciclo de cocción a partir del punto en que se detuvo.

Luz de agitar

Para que la cocción sea uniforme, algunos alimentos tienen que agitarse o girarse durante el proceso. La freidora de aire emitirá un pitido y el indicador SHAKE (agitar) se iluminará. Puede optar por extraer y agitar la cesta (o recolocar los ingredientes), o ignorar el aviso y dejar que la freidora de aire continúe con la cocción. Retire el recipiente con cuidado y agítelo con suavidad o bien dé la vuelta a los alimentos con unas pinzas.

MODO DÚO DE CESTAS

Modo Match (Emparejado)

En el modo de emparejado puede utilizar ambas cestas para cocinar alimentos con el mismo programa, o con los mismos tiempos y temperaturas. La función copia los ajustes de la cesta 1 a la cesta 2.

1. Prepare y llene las cestas.
2. Siga los pasos del **Modo cesta única**.
3. Una vez haya seleccionado el programa o ajustado manualmente el tiempo y la temperatura de cocción, pulse el botón  para activar el modo de emparejado Match. Ambas cestas quedarán programadas del mismo modo.
4. Pulse  para iniciar la cocción.

Modo Sync (Sincronizado)

En el modo sincronizado puede programar cada cesta de forma distinta, o con distintos tiempos y temperaturas. En este modo, la cocción de ambas cestas terminará a la vez.

1. Prepare y llene las cestas.
2. Pulse  para seleccionar la cesta 1. El icono parpadeará y los programas preprogramados se iluminarán.
3. Seleccione el programa deseado pulsando el botón de menú  hasta que el icono correspondiente parpadee. También puede optar por ajustar el tiempo y la temperatura de la cesta 1 manualmente.
4. Pulse  para seleccionar la cesta 2.
5. Seleccione el programa deseado pulsando el botón der menú  hasta que el icono correspondiente parpadee. También puede optar por ajustar el tiempo y la temperatura de la cesta 2 manualmente.
6. Pulse el botón de sincronizado . El botón de sincronizado comenzará a parpadear.

7. Pulse  para iniciar la cocción. El botón de sincronizado continuará parpadeando para indicar que el aparato se encuentra en ese modo.
8. La cesta con un tiempo de cocción superior comenzará primero. La freidora emitirá un pitido cuando comience la cocción de la siguiente cesta. Ambas cestas terminarán de cocinarse a la vez.

COMIENZO APLAZADO

La función de comienzo aplazado permite indicar un tiempo hasta que comience la cocción. Puede programar un plazo de tiempo distinto para cada cesta, entre 10 y 900 minutos en franjas de 10 minutos.

1. Programe la cesta 1 según lo descrito.
2. Una vez haya seleccionado el programa o ajustado manualmente el tiempo y la temperatura de cocción, pulse el botón  de aplazado (Delay). El botón parpadeará y se programará un tiempo de espera predeterminado de 90 minutos.
3. Utilice los iconos  y  junto al icono de tiempo  para cambiar el tiempo de aplazado. Las pulsaciones cortas aumentarán en tiempo en periodos de 10 minutos, mientras que las pulsaciones largas lo aumentarán en periodos de 30 minutos.
4. Si solo va a utilizar una cesta, pulse el botón de Iniciar/Detener para comenzar a cocinar.
5. Si va a utilizar ambas cestas, siga los pasos 1, 2 y 3 para fijar un tiempo de aplazado para esa cesta.
6. Pulse el botón de Iniciar/Detener para comenzar la cocción.
7. El temporizador comenzará la cuenta atrás en la pantalla y la cocción comenzará cuando llegue a cero.



FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

La función de Mantener caliente sirve para mantener la comida caliente una vez la cocción ha finalizado. La temperatura puede ajustarse entre 60 y 70°C y el tiempo entre 1 y 60 minutos.

Una vez haya finalizado la cocción, seleccione la función Mantener caliente para cada cesta del siguiente modo:

1. Pulse P para seleccionar la cesta 1.
2. Pulse el botón de Mantener caliente . El botón parpadeará.
3. La función de Mantener caliente fija automáticamente una temperatura de 65°C durante 15 minutos.
4. Utilice los iconos  y  junto al icono de tiempo  para cambiar el tiempo que deben mantenerse calientes los alimentos.
5. Utilice los iconos  y  junto al icono de temperatura  para cambiar la temperatura del modo Mantener caliente.
6. Repita los pasos anteriores para la segunda cesta (si es necesario), pulsando  para seleccionar la cesta 2.

TIEMPOS DE COCCIÓN MANUAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Información facilitada con carácter indicativo.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos.
- Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando cocine comidas alimentos empacquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de patata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de batata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Patatas asadas con piel	180	30-40	Pincelar la piel de la patata con aceite para que quede crujiente

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas asadas	180	25-35	Lavar, secar y mezclar con sal, pimienta, romero molido (opcional) y aceite
Verduras asadas al estilo mediterráneo	180	6-10	Cortar todos los ingredientes en trozos de igual tamaño (1-2 cm aproximadamente), añadir aceite y sazonar
Pechugas de pollo	180	15-20	
Muslos de pollo	180	25-30	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Alitas de pollo	180	23-28	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Hamburguesas	180	8-12	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Salchichas	180	8-12	
Chuletas de cerdo	200	10-15	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de salmón	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de pescado blanco	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de salchicha	200	13-15	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de primavera	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	15-20	
Gajos de patata	200	15-20	
Patatas fritas	200	12-20	
Nuggets de pollo	200	6-10	
Filetes de pescado	200	10-12	
Varitas de pescado	180	6-10	
Aros de cebolla	180	10-15	
Langostinos	180	10-15	

Aviso: los alimentos con alto contenido en grasa (como la carne de cerdo) pueden producir humo. Esto es normal, ya que los restos de aceite se cocinan a altas temperaturas. Bajar la temperatura puede reducir la cantidad de humo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen.

Cestas y platos de fritura

1. Una vez se haya enfriado la freidora de aire, retire las cestas para su limpieza.
2. Limpie el interior del cuerpo del aparato con un paño para eliminar posibles migajas o restos de alimentos, pero NO limpie las resistencias situadas en la parte superior.
3. Extraiga el plato de fritura de la cesta.
4. **Retire los restos de alimentos y de aceite, y limpie el plato de fritura y la cesta con un paño húmedo antes de lavarlos a mano en agua jabonosa a una temperatura entre templada y caliente.** Séquelos completamente y vuelva a colocarlos en el cuerpo de la freidora.

Nota: Aunque tanto la cesta como el plato de fritura pueden lavarse en el lavavajillas, no resulta recomendable, por lo que se aconseja lavarlos a mano, tal y como se describe arriba.

Superficies externas

- Limpie el exterior del aparato con un paño humedecido o una esponja y séquelo por completo.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.



Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

 As superfícies do aparelho aquecerão.

 Não mergulhar em nenhum tipo de líquido.

Caso o cabo esteja danificado, devolva o aparelho para evitar acidentes.

- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não utilize objetos metálicos ou afiados, pois poderá danificar as superfícies antiaderentes.
- Mantenha-se afastado da saída de ventilação na parte traseira do aparelho, pois é expelido ar quente da mesma.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

COMPONENTES

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| 1. Controlos táteis e visor | 4. Cesto (x2) |
| 2. Corpo | 5. Pega (x2) |
| 3. Prato tostador (x2) | |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave as peças amovíveis à mão, enxague e seque.
- Ao utilizar a sua fritadeira a ar quente pela primeira vez, poderá deparar-se com fumo ou um ligeiro odor durante os primeiros minutos de cozedura. Isto é normal. Certifique-se de que a divisão possui ventilação adequada.

PREPARAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em torno do aparelho.
- Disponha de luvas de forno (ou um pano de cozinha), utilize pinças de plástico resistentes ao calor e um tapete resistente ao calor ou um prato raso para pousar o cesto.
- Nota: não utilize pinças metálicas, pois pode riscar o revestimento. Recomendamos utilizar apenas pinças de plástico resistentes ao calor ou pinças revestidas com silicone.

Para remover o cesto do corpo

1. Segure a parte superior do corpo.
2. Segure a pega do cesto com a outra mão.
3. Deslize o cesto para fora do corpo (Fig. A).
4. Pouse o cesto sobre um tapete resistente ao calor.

ECRÃ TÁTIL DIGITAL



ÍCONE	DESCRIÇÃO
	Botão de energia
	Iniciar/Parar
	Funções predefinidas
	Botão Menu. Usado para alternar entre predefinições
	Botão Delay (Início diferido). Usado para definir um período de tempo até ao início da cozedura
	Botão Keep Warm (Manter quente). Usado para selecionar o modo manter quente
	Botão Match (Combinar). Faz corresponder as definições do cesto 2 às selecionadas para o cesto 1
	Botão Sync (Sincronizar). Sincroniza os tempos de cozedura para garantir que os dois cestos terminam ao mesmo tempo
	Seleciona os cestos 1 ou 2
	Usado para selecionar e ajustar a temperatura de cozedura
	Usado para selecionar e ajustar o tempo de cozedura
	Visor de tempo/temperatura

FUNÇÕES PREDEFINIDAS

A sua fritadeira a ar tem as seguintes funções de cozedura. É possível ajustar os tempos e temperaturas de cozedura predefinidos, conforme pretendido.

Função		Tempo de cozedura predefinido (min)	Temperatura predefinida (°C)	Lembrete para agitar
Batatas fritas		22	200	Sim
Bife		12	200	Sim
Frango		25	190	Sim
Peixe		15	195	Sim
Pizza		8	190	Não
Desidratar		120	60	Não
Assar		30	160	Não
Vegetais		12	190	Sim
Reaquecer		12	175	Não

MODOS DE COZEDURA

A fritadeira utiliza ar quente e calor radiante para cozinhar e pode ser usada de várias formas:

- Modo com um cesto
- Modo de cozedura com dois cestos e com os mesmos tempos e temperaturas — Modo Match (Combinar)
- Modo de cozedura com dois cestos e com tempos e temperaturas diferentes — Modo Sync (Sincronizar)

Também possui funcionalidades como os modos início diferido e manter quente.

AJUSTAR O TEMPO OU TEMPERATURA DE COZEDURA

1. Selecione o cesto para o qual pretende ajustar o tempo e a temperatura, premindo  ou .
2. Para ajustar a temperatura, use os ícones  e , ao lado do ícone da temperatura (), para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura, conforme pretendido.
3. Para ajustar o tempo de cozedura, use os ícones  e , ao lado do ícone do tempo (), para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, conforme pretendido.
4. Pressões curtas alteram as definições lentamente, ao passo que pressões longas alteram as definições rapidamente.

MODO COM UM CESTO

1. Coloque o prato tostador no interior do cesto, se necessário.
2. Coloque os alimentos pretendidos no cesto de cozedura. Não encha demasiado o cesto a fim de deixar espaço para o ar quente circular entre os alimentos.
3. Deslize o cesto novamente para dentro do corpo da fritadeira a ar quente, certificando-se de que este encaixa no lugar e fica nivelado no interior do corpo da sua fritadeira. A fritadeira a ar não funciona se ambos os cestos não estiverem devidamente introduzidos.
4. Ligue a fritadeira a ar e prima . O aparelho emite um sinal sonoro e      acende-se.   fica intermitente.
5. Prima  para seleccionar o cesto 1. O botão fica intermitente e as funções predefinidas acendem-se.

6. Se necessário, efetue os ajustes necessários ao tempo ou à temperatura de cozedura predefinidos (ver Ajustar o tempo ou temperatura de cozedura).
7. Em alternativa, selecione a função predefinida pretendida premindo o botão Menu , até o ícone da predefinição pretendida ficar intermitente.
8. Se necessário, efetue os ajustes necessários ao tempo ou à temperatura de cozedura predefinidos.
9. Prima  para começar a cozinhar.
 - Para interromper a cozedura em qualquer altura, toque no ícone (). A cozedura será reiniciada quando tocar novamente no ícone.
10. Uma vez decorrido o tempo de cozedura, o temporizador emite um sinal sonoro e a unidade desliga-se.
11. Deslize o cesto para fora do corpo e verifique se os alimentos estão cozinhados.
12. Coloque o cesto sobre um tapete com isolamento.

Notas

- Para ajustar a temperatura ou o tempo a meio do processo de cozedura, prima o número do cesto pretendido. Os botões de tempo e temperatura acendem-se e o ecrã fica intermitente. Se necessário, efetue os ajustes necessários ao tempo ou à temperatura de cozedura predefinidos (ver Ajustar o tempo ou temperatura de cozedura).
- Pode retirar qualquer um dos cestos em qualquer altura durante a cozedura (para mexer, reorganizar ou agitar os alimentos conforme pretendido). A cozedura é interrompida e retomada quando o cesto é colocado novamente no seu lugar.
- Para remover alimentos do cesto, recomendamos a utilização de pinças. Não recomendamos que incline o cesto para baixo, uma vez que os resíduos de óleo irão pingar para fora.
- CUIDADO: o óleo quente dos ingredientes pode acumular-se na parte inferior do cesto. Tenha cuidado ao retirar o prato tostador do cesto.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue o aparelho da tomada.
- A fritadeira a ar quente desliga-se quando retirar o cesto.
- A fritadeira a ar quente volta a ligar-se quando colocar o cesto no corpo e retoma automaticamente o ciclo de cozedura a partir de onde parou.

Lembrete para agitar

Para garantir uma cozedura uniforme, alguns alimentos devem ser agitados ou virados durante a cozedura. Algumas das predefinições integradas incluem um lembrete. A fritadeira a ar emite um sinal sonoro e a tecla SHAKE (AGITAR) acende-se. Pode retirar e agitar o cesto (ou reorganizar os ingredientes), ou ignorar o aviso e a fritadeira continua o seu ciclo de cozedura. Retire cuidadosamente o cesto e agite-o suavemente, ou utilize uma pinça para virar os alimentos.

MODO COM DOIS CESTOS

Modo Match (Combinar)

O modo combinar permite-lhe usar ambos os cestos para cozinhar alimentos que utilizam a mesma predefinição ou os mesmos tempos e temperaturas. A função copia as definições realizadas ao cesto 1 para o cesto 2.

1. Prepare e encha os cestos.
2. Siga os passos do **modo com um cesto**.
3. Depois de selecionar a função predefinida ou de definir manualmente o tempo e a temperatura de cozedura, prima a tecla Combinar . Ambos os cestos são ajustados para a mesma função predefinida.
4. Prima  para começar a cozinhar.

Modo Sync (Sincronizar)

O modo sincronizar permite-lhe definir cada cesto para uma função predefinida diferente, ou para um tempo e temperatura diferentes. O modo sincronizar garante que ambos os cestos terminam a cozedura ao mesmo tempo.



1. Prepare e encha os cestos.
2. Prima  para selecionar o cesto 1. A luz fica intermitente e as funções predefinidas acendem-se.
3. Selecione a função predefinida pretendida premindo o botão Menu , até o ícone da predefinição pretendida ficar intermitente. Em alternativa, ajuste manualmente o tempo e a temperatura para o cesto 1.
4. Prima  para selecionar o cesto 2.
5. Selecione a função predefinida pretendida premindo o botão Menu , até o ícone da predefinição pretendida ficar intermitente. Em alternativa, ajuste manualmente o tempo e a temperatura para o cesto 2.
6. Prima o botão sincronizar . O botão sincronizar fica intermitente.
7. Prima  para começar a cozinhar. O botão sincronizar permanece intermitente para indicar que está a utilizar o modo sincronizar.
8. O cesto com o tempo de cozedura mais longo definido começa primeiro. A fritadeira a ar emite um sinal sonoro quando o cesto seguinte começa a cozinhar. Os dois cestos terminam a cozedura ao mesmo tempo.

COZINHAR COM INÍCIO DIFERIDO

A função início diferido permite-lhe definir um temporizador que adia o início da cozedura. Cada cesto pode ter um tempo de adiamento diferente definido. Pode programar o adiamento de 10 a 900 minutos em incrementos de 10 minutos.

1. Coloque e programe o cesto 1 como descrito anteriormente.
2. Depois de selecionar a predefinição ou de definir manualmente a hora e a temperatura, prima o botão Início diferido . O botão início diferido fica intermitente e é selecionado o adiamento predefinido de 90 minutos.
3. Utilize os ícones () e () ao lado do ícone da hora () para alterar o tempo de adiamento. Pressões curtas aumentam o tempo em incrementos de 10 minutos. Pressões longas aumentam o tempo em incrementos de 30 minutos.
Se usar apenas um cesto, prima o botão iniciar/parar para iniciar a cozedura.
5. Se estiver a usar ambos os cestos, siga os passos 1, 2 e 3 para definir o tempo de adiamento para esse cesto.
6. Prima o botão iniciar/parar para iniciar a cozedura.
7. O temporizador é apresentado no visor em contagem decrescente e a cozedura começa quando chega a zero.

MODO MANTER QUENTE

A função manter quente pode ser usada para manter os alimentos quentes após a cozedura. A temperatura pode ser selecionada de 60 a 70 °C e o tempo pode ser ajustado de 1 a 60 minutos. No final da cozedura, selecione a função manter quente para cada cesto da seguinte forma:

1. Prima  para selecionar o cesto 1.
2. Prima o botão manter quente . O botão fica intermitente.
3. É selecionada a predefinição manter quente de 65 °C durante 15 minutos.
4. Use os ícones () e () ao lado do ícone da hora () para alterar o tempo de manter quente.
5. Use os ícones () e () ao lado do ícone da temperatura () para alterar a temperatura de manter quente.
6. Repita os passos acima para o segundo cesto (se utilizar) premindo  para selecionar o cesto 2.

TEMPOS DE COZEDURA MANUAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Para ser utilizado de forma meramente orientativa.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro.
- Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata-doce	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Batata recheada assada	180	30-40	Para obter uma batata estaladiça, pincele com óleo
Batatas assadas	180	25-35	Lave, seque, acrescente sal, pimenta, alecrim esmagado (opcional) e óleo
Mistura de legumes mediterrânicos	180	6-10	Corte pedaços de tamanho semelhante com aproximadamente 1-2 cm, acrescente óleo e tempere
Peito de frango	180	15-20	
Coxas de frango	180	25-30	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Asas de frango	180	23-28	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Hambúrgueres	180	8-12	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Salsichas	180	8-12	
Costeleta de porco	200	10-15	Pincele com óleo, tempere
Filete de salmão	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Filete de peixe branco	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Folhado de salsicha	200	13-15	Pincele com óleo, tempere
Crepe chinês	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	15-20	
Gomos de batata	200	15-20	
Batatas fritas em palitos	200	12-20	
Nuggets de frango	200	6-10	
Filetes de peixe	200	10-12	
Barrinhas de peixe	180	6-10	
Aros de cebola	180	10-15	
Lagostins	180	10-15	

Nota: alimentos com elevado teor de gordura (por exemplo, carne de porco) podem criar fumo. Isto é normal, pois os resíduos de óleo são cozinhados a uma temperatura elevada. Reduzir a temperatura pode diminuir o efeito do fumo.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da tomada.
- Deixe que todos os componentes arrefeçam.

Cestos e pratos tostadores

1. Depois de a fritadeira a ar arrefecer, retire os cestos do corpo da fritadeira para limpar.
2. Limpe o interior do corpo para remover qualquer fragmento ou resíduo, mas NÃO limpe as resistências localizadas na parte superior.
3. Remova os pratos tostadores dos cestos.
4. **Elimine os resíduos e óleos alimentares e limpe tanto o prato tostador como o cesto com um pano húmido antes de os lavar à mão em água morna a quente com detergente.** Seque bem antes de os colocar novamente no corpo da fritadeira a ar quente.

Nota: embora o cesto e o prato tostador possam ser lavados na máquina de lavar louça, não o aconselhamos e recomendamos que sejam lavados à mão, tal como descrito acima.

Superfícies exteriores

- Limpe o exterior com um pano ou esponja húmida. Seque totalmente.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system. Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

 Må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

Hvis ledningen er beskadiget, skal du returnere apparatet for at undgå fare.

- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Brug ikke redskaber af metal eller skarpe redskaber, da de vil beskadige non-stick overfladerne.
- Hold afstand til udluftningen bag på apparatet – der vil komme varm luft ud af den.

KUN TIL PRIVAT BRUG

DELE

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| 1. Touchknapper og display | 4. Kurv (x2) |
| 2. Hoveddel | 5. Håndtag (x2) |
| 3. Plade til sprødstegning (x2) | |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vask alle aftagelige dele af i hånden, skyl og tør dem.
- Når du tager din airfryer i brug den første gang, bemærker du muligvis lidt røg eller lugt i de første minutter af tilberedningstiden. Det er helt normalt. Sørg for god ventilation i rummet.

FORBEREDELSE

- Stil enheden på en jævn, lige overflade, der tåler varme.
- Der skal være mind 50 mm fri luft omkring enheden.
- Sørg for at have grydelapper (eller et viskestykke) ved hånden, brug en varmeresistent plastiktang og en bordskåner eller middagstallerken til at stille kurven på.



- Bemærk: Brug ikke en tang af metal, da den kan ridse belægningen. Vi anbefaler, at du bruger en tang af varmeresistent plastik eller en silikonebelagt tang.

For at tage kurven ud af hoveddelen

1. Hold fast øverst på hoveddelen.
2. Tag fat i kurven med den anden hånd.
3. Træk kurven ud af hoveddelen (Fig. A).
4. Stil kurven på en bordskåner.

DIGITAL TOUCHSKÆRM

IKON	BESKRIVELSE
	Tænd/sluk-knap
	Start/Stop
	Forudindstillede funktioner
	Knappen Menu. Bruges til at bladre igennem forudindstillingerne
	Knappen Delay (Forsinkelse). Bruges til at indstille en forsinkelsestid, før tilberedningen starter
	Knappen Keep Warm (Hold varm). Bruges til at vælge tilstanden hold varm
	Knappen Match. Matcher indstillinger for kurv 2 med dem fra kurv 1
	Knappen Sync (Synk.). Synkroniserer tilberedningstiderne for at sikre, at begge kurve er færdig samtidig
	Vælger kurv 1 eller 2
	Bruges til at vælge og justere tilberedningstemperaturen
	Bruges til at vælge og justere tilberedningstiden
	Tid-/temperaturdisplay

FORUDINDSTILLEDE FUNKTIONER

Din airfryer har følgende tilberedningsfunktioner. Du kan tilpasse standard tilberedningstiderne og temperaturerne, som det passer dig.

Funktion		Standard tilberedningstid (minutter)	Standard temperatur (°C)	Rystepåmindelse
Pommes frites		22	200	Ja

Funktion		Standard tilberedningstid (minutter)	Standard temperatur (°C)	Rystepåmindelse
Bøf		12	200	Ja
Kylling		25	190	Ja
Fisk		15	195	Ja
Pizza		8	190	Nej
Dehydrer		120	60	Nej
Bage		30	160	Nej
Grøntsager		12	190	Ja
Genopvarm		12	175	Nej



TILBEREGNINGSPROGRAMMER

Din airfryer bruger varmluft og strålevarme til tilberedning og kan bruges på flere forskellige måder:

- Tilstand med en enkelt kurv
- Tilberedningstilstand med to kurve på samme tid og temperaturer – Match-tilstand
- Tilberedningstilstand med to kurve på samme tid og temperaturer – Sync (Synk.)-tilstand

Den har også funktioner såsom forsinket start og hold varm-tilstande.

JUSTER TILBEREDNINGSTIDEN ELLER -TEMPERATUREN

1. Vælg den kurv, du ønsker at justere tiden og temperaturen for, ved at trykke på ① eller ②.
2. Du kan justere temperaturen ved at bruge ikonerne ⊕ og ⊖ ved siden af temperaturikonet (⊙) for at øge eller sænke tilberedningstemperaturen som ønsket.
3. Du kan justere tilberedningstiden ved at bruge ikonerne ⊕ og ⊖ ved siden af temperaturikonet (⊙) for at øge eller sænke tilberedningstiden som ønsket.
4. Korte tryk vil ændre indstillingerne langsomt, og lange tryk vil ændre indstillingerne hurtigt.

TILSTAND MED EN ENKELT KURV

1. Læg sprødstegningspladen i kurven, hvis nødvendigt.
 2. Læs maden ned i stegekurven. Fyld ikke kurven for meget. Der skal være plads til, at den varme luft kan cirkulere mellem madstykkerne.
 3. Skub kurven ind i airfryerens hoveddel, så du er sikker på, at den klikker på plads og sidder lige inden i airfryerens hoveddel. Din airfryer vil ikke virke, medmindre begge kurve er sat korrekt i.
 4. Sæt din airfryer i stikket, og tryk på ⏻. Den vil bippe, og ⊖⊖⊖⊖⊖ vil lyse op. ① ② begynder at blinke.
 5. Tryk på ① for at vælge kurv 1. Knappen blinker, og forudindstillingsfunktionerne vil lyse op.
 6. Lav justeringer af den forudindstillede tilberedningstid eller -temperatur, hvis nødvendigt (se Juster tilberedningstiden eller -temperaturen).
 7. Alternativt kan du vælge den ønskede forudindstillingsfunktion ved at trykke på menuknappen ⊖, indtil det ønskede forudindstillingsikon blinker.
 8. Lav justeringer af den forudindstillede tilberedningstid eller -temperatur, hvis nødvendigt.
 9. Tryk på ⊙ for at begynde tilberedning.
- Du kan pause tilberedning når som helst ved trykke på ikonet (⏻). Tilberedning bliver genoptaget, når du trykker på ikonet igen.

10. Når tilberedningstiden er gået, vil timeren bippe, og enheden slukkes.
11. Træk kurven ud fra hoveddelen, og tjek, at manden er gennemstegt.
12. Stil kurven på en bordskåner.

Bemærk

- For at justere temperaturen eller tiden undervejs gennem tilberedningsprocessen skal du trykke på tallet for den pågældende kurv. Knapperne for tid og temperatur vil lyse op, og displayet vil blinke. Lav justeringer af den forudindstillede tilberedningstid eller -temperatur, hvis nødvendigt (se Juster tilberedningstiden eller -temperaturen).
- Du kan fjerne kurvene når som helst under tilberedning (for at røre rundt, omarrangere eller ryste maden efter behov). Tilberedningen bliver sat på pause og genoptages, når kurven er sat i igen.
- Til at tage maden op af kurven, anbefaler vi, at du bruger en tang. Vi fraråder, at man vender kurven på hovedet eller tipper den, da der vil dryppe olierester ud.
- **FORSIGTIG:** Brandvarm olie fra ingredienserne kan samle sig i bunden af kurven. Vær forsigtig, når du fjerner pladen til sprødstegning fra kurven.
- Tak enheden stik ud af stikkontakten, når al tilberedning er færdig.
- Airfryeren slukker af sig selv, når du tager kurven ud.
- Airfryeren tænder igen, når du sætter kurven ind i hoveddelen, og den vil automatisk fortsætte tilberedningscyklussen, hvor den blev afbrudt.

Rystepåmindelse

For at sikre ensartet tilberedning skal nogle fødevarer rystes eller vendes under tilberedning. Nogle af de indbyggede forudindstillinger inkluderer en påmindelse. Din airfryer vil bippe, og SHAKE (RYST)-indikatoren lyser op. Du kan enten fjerne og ryste kurven (eller omarrangere ingredienserne), eller du kan ignorere påmindelsen, og så vil airfryeren fortsætte tilberedningscyklussen. Fjern forsigtigt kurven og ryst den forsigtigt, eller brug en tang til at vende maden.

DOBBELTKURV-TILSTAND

Match-tilstand

Match-tilstanden giver dig mulighed for at bruge begge kurve til at tilberede ting, der bruger den samme forudindstilling eller de samme timer og temperaturer. Funktionen kopierer de indstillinger, du har lavet til kurv 1 til kurv 2.

1. Forbered og fyld kurvene.
2. Følg trinene for **enkeltkurvstilstand**.
3. Når du har valgt forudindstillingsfunktionen eller manuelt har indstillet tilberedningstimeren og -temperaturen, så tryk på knappen Match . Begge kurve bliver indstillet til samme forudindstillingsfunktion.
4. Tryk på  for at begynde tilberedning.

Synk (Synk.)-tilstand

Synk.-tilstanden giver dig mulighed for at indstille hver kurv til en forskellig forudindstillingsfunktion eller til en forskellig tid og temperatur. Synk.-tilstand sikrer, at begge kurve slutter tilberedningen på samme tid.

1. Forbered og fyld kurvene.
2. Tryk på  for at vælge kurv 1. Den vil blinke, og forudindstillingsfunktionerne vil lyse op.
3. Vælg den ønskede forudindstillingsfunktion ved at trykke på menuknappen , indtil det ønskede forudindstillingsikon blinker. Alternativt kan du manuelt justere tid og temperatur for kurv 1.
4. Tryk på  for at vælge kurv 2.
5. Vælg den ønskede forudindstillingsfunktion ved at trykke på menuknappen , indtil det ønskede forudindstillingsikon blinker. Alternativt kan du manuelt justere tid og temperatur for kurv 2.
6. Tryk på knappen . Synk.-knappen vil blinke.
7. Tryk på  for at begynde tilberedning. Synk.-knappen vil fortsat blinke for at vise, at du bruger Synk.-tilstanden.
8. Kurven med den længste tilberedningstid starter først. Din airfryer bipper, når den næste kurv starter tilberedning. Begge kurve afslutter tilberedning på samme tid.

FORSINK TILBEREDNING

Forsinkelse-funktionen giver dig mulighed for at indstille en timer, som forsinker starten på tilberedning. Hver kurv kan have en forskellig indstillet forsinkelsestimer. Du kan programmere forsinkelse fra 10 til 90 minutter med intervaller på 10 minutter.

1. Indstil og programmer kurv 1 som tidligere beskrevet.
2. Når du har valgt forudindstillingsfunktionen eller manuelt har indstillet tiden og temperaturen, så tryk på forsinkelsesknappen . Forsinkelsesknappen blinker, og standardforsinkelsen på 90 minutter bliver valgt.
3. Brug ikonerne og ved siden af tidsikonet () for at ændre forsinkelsestiden. Korte tryk vil forøge tiden med intervaller på 10 minutter. Længere tryk vil forøge tiden med intervaller på 30 minutter.
4. Hvis du kun bruger én kurv, så tryk på start/stop-knappen for at begynde tilberedning.
5. Hvis du bruger begge kurve, så følg trin 1,2 og 3 for at indstille forsinkelsestiden for den kurv.
6. Tryk på start/stop-knappen for at begynde tilberedning.
7. Timeren vil tælle ned på displayet, og tilberedning starter, når den når nul.

HOLD VARM-FUNKTION

Hold varm-funktionen kan bruges til at holde din mad varm, når tilberedning er afsluttet. Temperaturen kan vælges fra 60 til 70 °C, og tiden kan justeres fra 1 til 60 minutter.

Når tilberedning er færdig, så vælg hold varm-funktionen for hver kurv som følger:

1. Tryk på for at vælge kurv 1.
2. Tryk på knappen hold varm . Knappen vil blinke.
3. Standardindstillingen for hold varm på 65 °C i 15 minutter bliver valgt.
4. Brug ikonerne og ved siden af tidsikonet () for at ændre hold-varm-tiden.
5. Brug ikonerne og ved siden af temperaturikonet () for at ændre hold-varm-temperaturen.
6. Gentag ovenforstående trin for den anden kurv (hvis i brug) ved at trykke på for at vælge kurv 2.

TIDER FOR MANUEL TILBEREDNING OG FØDEVARESIKKERHED

- [Kun vejledende.](#)
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar.
- Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Ved tilberedning af færdigttilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

Fresh food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	Skylls, tørres, vendes i salt, peber og olie
Kartoffelbåde	200	15-20	Skylls, tørres, vendes i salt, peber og olie
Sød kartoffelbåde	200	15-20	Skylls, tørres, vendes i salt, peber og olie
Bagt kartoffel	180	30-40	Pensles med olie for at få en sprød skorpe
Stegte kartofler	180	25-35	Skylls, tørres, vendes i salt, peber, knus rosmarin (kan udelades) og olie
Blandede middelhavsgrøntsager	180	6-10	Skåret i mindre stykker på ca. 1-2 cm, vendes i olie og krydres
Kyllingebryst	180	15-20	
Kyllingelår	180	25-30	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Kyllingevinger	180	23-28	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres



Burger	180	8-12	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Pølser	180	8-12	
Svinekotelet	200	10-15	Pensles med olie, krydres
Laksefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Hvid fiskefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Pølsehorn	200	13-15	Pensles med olie, krydres
Forårsrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frozen food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	15-20	
Kartoffelbåde	200	15-20	
Pomfritter	200	12-20	
Kyllingenuggets	200	6-10	
Fiskefilet	200	10-12	
Fiskepinde	180	6-10	
Løgringe	180	10-15	
Jomfruhummer	180	10-15	

Bemærk: Mad med et høj fedtindhold (fx svinekød) kan generere røg. Det er normalt, eftersom olierester steges ved høj temperatur. Røgen kan nogle gange mindskes ved at sænke temperaturen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tak enheden stik ud af stikkontakten.
- Lad enheden og alle delene køle af.

Kurve og sprødstegningsplader

1. Når airfryeren er kølet ned, kan du fjerne kurvene fra airfryerens hoveddel til rengøring.
2. Tør hoveddelen af indvendigt for at fjerne eventuelle krummer eller madrester, men TØR IKKE varmelegemerne, der sidder i toppen.
3. Fjern sprødstegningspladerne fra kurvene
4. **Fjern madrester og olie, og tør både pladen til sprødstegning og kurven af med en fugtig klud, før du vasker dem af i hånden i lunkent til varmt sæbevand.** Tør alle dele omhyggeligt, før du sætter dem tilbage i airfryerens hoveddel.

Bemærk: Selvom kurven og sprødstegningspladen kan vaskes i opvaskemaskine, vil vi ikke anbefale dette og i stedet anbefale, at de vaskes op i hånden som beskrevet ovenfor.

Udvendige flader

- Rens de udvendige flader af med en fugtig klud eller svamp. Tørres omhyggeligt.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll. Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

 Apparatens utsida blir varm.

 Sänk inte ned i någon vätska.

Om sladden är skadad ska man lämna tillbaka apparaten för att undvika fara.

- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Använd inga metallredskap eller spetsiga redskap, det skadar non-stickbeläggningen.
- Se upp för ventilationsöppningarna på apparatens baksida – varm luft kan strömma ut därifrån.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

DELAR

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| 1. Pekkontroller och pekskärm | 4. Korg (x2) |
| 2. Apparatens huvuddel | 5. Handtag (x2) |
| 3. Crisping-skiva (x2) | |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska de löstagbara delarna för hand, skölj och torka.
- När man använder luftfritösen för första gången kan lite rök eller lukt uppstå under de första minuterna av matlagningen. Det är normalt. Se till att utrymmet är väl ventilerat.



FÖRBEREDELSE

- Placera apparaten på ett stabilt, jämnt och värmetåligt underlag.
- Lämna ett tomrum på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Ha en ugnshandske (eller en kökshandduk) till hands, använd en värmetålig stektång i plast och ett värmetåligt underlägg eller en tallrik att placera korgen på.
- Obs: Använd inte en metalltång eftersom det kan repa ytbehandlingen. Vi rekommenderar endast att man använder en värmetålig tång i plast eller med silikonbeläggning.

Ta ut korgen ur apparaten

1. Håll ena handen ovanpå apparaten.
2. Ta tag i korgens handtag med den andra handen.
3. Dra ut korgen ur apparaten (Fig. A).
4. Placera korgen på ett värmetåligt underlägg.

DIGITAL PEKSKÄRM

DIGITAL TOUCHSCREEN

IKON	BESKRIVNING
	Strömknapp
	Start/Stopp
	Förinställda funktioner
	Menu (meny)-knapp. Används för att växla genom förinställningarna
	Delay (fördröjning)-knapp. Used to set a delay time before cooking starts
	Keep Warm (varmhållning)-knapp. Används för att välja varmhållningsläge
	Match (matchning)-knapp. Matchar inställningarna för korg 2 till de som valts för korg 1
	Sync (synk)-knapp. Synkroniserar tillagningstiderna så att båda korgarna blir klara samtidigt
	Väljer korg 1 eller 2
	Används för att välja och ställa in tillagningstemperatur
	Används för att välja och ställa in tillagningstid
	Tids-/temperaturdisplay

FÖRINSTÄLLDA FUNKTIONER

Luftfritösen har följande tillagningsfunktioner. Man justerar de förinställda tillagningstiderna och temperaturerna enligt önskemål.

Funktion		Förinställd tillagningstid (min)	Förinställd temperatur (°C)	Påminnelse att skaka
Pommes frites		22	200	Ja
Stek		12	200	Ja
Kyckling		25	190	Ja
Fisk		15	195	Ja
Pizza		8	190	Nej
Torka		120	60	Nej
Baka		30	160	Nej
Grönsaker		12	190	Ja
Värm upp igen		12	175	Nej



TILLAGNINGSLÄGEN

Din luftfritös använder varm luft och strålningsvärme för matlagning och kan användas på olika sätt:

- Enkorgsläge
- Läge med två korgar som tillagar på samma tider och temperaturer - Match (matchning)-läge
- Läge med två korgar som tillagar på olika tider och temperaturer - Sync (synk)-läge

Den har också funktioner så som fördröjd start och varmhållningslägen.

JUSTERA TILLAGNINGSTIDEN ELLER TEMPERATUREN.

1. Välj vilken korg du vill ställa in tid och temperatur för genom att trycka på ① eller ②.
2. För att ställa in temperaturen använder man (+) och (-)-ikonerna bredvid temperaturikonen (⊕) för att öka eller minska tillagningstemperaturen enligt önskemål.
3. För att ställa in tillagningstiden använder man (+) och (-)-ikonerna bredvid tidsikonen (⌚) för att öka eller minska tillagningstiden enligt önskemål.
4. Med korta tryckningar ändrar man inställningarna långsamt, med långa tryckningar ändras de snabbt.

ENKORGSLÄGE

1. Sätt i crisping-skivan i korgen om den ska användas.
2. Lägg de ingredienser som ska tillagas i korgen. Fyll inte korgen för mycket, lämna tillräckligt med plats så att den heta luften kan cirkulera runt ingredienserna.
3. Skjut in korgen i apparaten igen och se till att den klickar på plats. Din luftfritös fungerar inte om inte båda korgarna är isatt på korrekt sätt.
4. Sätt i luftfritösens kontakt i uttaget och tryck på ⏻. Apparaten blinkar och ⊖⊖⊖⊖⊖⊖ visas. ① ② börjar blinka.
5. Tryck ① för att välja korg 1. Knappen blinkar och förinställningsfunktionerna tänds.
6. Man kan göra eventuella justeringar i den förinställda tillagningstiden eller -temperaturen om så önskas (Se: Justere koketiden eller temperaturen).
7. Alternativt kan man välja den önskade förinställningsfunktionen genom att trycka på menyknappen ⊖ tills önskad förinställningsikon blinkar.
8. Man kan göra eventuella justeringar i den förinställda tillagningstiden eller -temperaturen om så önskas.
9. Tryck ⊕ för att påbörja tillagningen.

- För att pausa tillagningen kan man när som helst trycka på (⊖)-ikonen. Tillagningen startar på nytt när du trycker på ikonen igen.
- 10. När tillagningstiden når noll piper timern och enheten stängs av.
- 11. Dra ut korgen ur apparaten och kontrollera att ingredienserna är färdiglagade.
- 12. Placera korgen på ett värmetåligt underlägg.

Anmärkningar

- För att justera temperaturen eller tiden under tillagningsprocessen trycker man på siffran för den önskade korgen. Knapparna för tid och temperatur tänds och displayen blinkar. Man kan göra eventuella justeringar i den förinställda tillagningstiden eller -temperaturen om så önskas (Se: Justere koketiden eller temperaturen).
- Du kan ta ut korgarna när som helst under tillagningen (för att röra om, flytta på eller skaka maten enligt önskemål). Tillagningen pausas och startar på nytt när korgen sätts tillbaka.
- För att ta ut ingredienserna ur korgen rekommenderar vi att man använder en stektång. Vi rekommenderar inte att man vänder korgen upp och ned eftersom oljerester då kan droppa ut.
- OBS: Het olja från ingredienserna kan samlas i botten av korgen. Var försiktig när du tar ut crisping-tallriken ur korgen.
- Dra ut apparatens stickpropp ur vägguttaget när ingredienserna är klara.
- Luftfritösen stängs av när man lyfter ur korgen.
- Luftfritösen aktiveras igen när man sätter tillbaka korgen i apparaten och återupptar automatiskt tillagningscykeln där den avbröts.

Påminnelse att skaka

För att säkerställa jämn tillagning behöver vissa livsmedel skakas om under beredning. Vissa av de förinställda funktionerna har en inbyggd påminnelse om att skaka. Luftfritösen piper och SHAKE (SKAKA)-indikatorn tänds. Du kan antingen ta ut och skaka på korgen (för att blanda ingredienserna) eller strunta i påminnelsen, då fortsätter tillagningscykeln i luftfritösen. Tag försiktigt loss korgen och skaka den, använd en tång om innehållet behöver vändas.

LÄGEN MED TVÅ KORGAR

Match (matching)-läge

Med match-läget kan du använda båda korgarna för att tillaga mat som använder samma förinställning, eller samma tider och temperaturer. I denna funktion kopieras de inställningar du gör för korg 1 till korg 2.

1. Förbered och fyll korgarna.
2. Följ stegen för **enkorgsläge**.
3. När du valt förinställningsfunktionen eller ställt in tillagningstid och -temperatur manuellt trycker du på Match ⊖-knappen. Båda korgarna ställs då in på samma förinställda funktion.
4. Tryck ⊕ för att påbörja tillagningen.

Sync (Synk)-läge

Med synk-läget kan du ställa in olika förinställningsfunktioner för de två korgarna, eller olika tid och temperaturer. Synk-läget ser till att tillagningen i båda korgarna avslutas samtidigt.

1. Förbered och fyll korgarna.
2. Tryck ⊕ för att välja korg 1. Den blinkar och förinställningsfunktionerna tänds.
3. Välj önskad förinställningsfunktion genom att trycka på knappen ⊖ i menyn tills önskad förinställningsikon blinkar. Alternativt kan du ställa in tid och temperatur för korg 1 manuellt.
4. Tryck på ⊕ för att välja korg 2.
5. Välj önskad förinställningsfunktion genom att trycka på knappen ⊖ i menyn tills önskad förinställningsikon blinkar. Alternativt kan du ställa in tid och temperatur för korg 2 manuellt.
6. Tryck på synk-knappen (⊕). Synk-knappen blinkar.
7. Tryck på ⊕ för att starta tillagningen. Synkroniseringsknappen fortsätter blinka för att visa att du använder Synk-läget.
8. Den korg som har längst tillagningstid startar först. Din luftfritös piper när tillagningen påbörjas i nästa korg. Tillagningen i båda korgarna avslutas samtidigt.

FÖRDRÖJD TILLAGNING

- Med fördröjningsfunktionen kan du ställa in en timer som fördröjer starttiden för tillagningen. Man kan ställa in olika fördröjningstider för de två korgarna. Man kan programmera fördröjningen från 10 till 900 minuter i steg om 10 minuter.
- Ställ in och programmera korg 1 enligt vad som beskrivs ovan.
 - Tryck på fördröjningsknappen  när du valt förinställningen eller ställt in tid och temperatur manuellt. Fördröjningsknappen blinkar och den förinställda tiden på 90 minuter är vald.
 - Använd ikonerna  och  bredvid tidsikonen  för att ändra fördröjningstiden. Med korta tryckningar ökas tiden i steg om 10 minuter. Med längre tryckningar ökas tiden i steg om 30 minuter.
 - Om du bara använder en korg trycker du på start/stopp-knappen för att påbörja tillagningen.
 - Om du använder båda korgarna följer du steg 1,2 och 3 för att ställa in fördröjningstiden för den korgen.
 - Tryck på start/stopp-knappen för att påbörja tillagningen.
 - Timern räknar ned på displayen och tillagningen startar när den når noll.

VARMHÅLLNINGSFUNKTION

Varmhållningsfunktionen kan användas för att hålla maten varm när tillagningen har avslutats. Temperaturen kan ställas in från 60 till 70 °C och tiden kan ställas in från 1 till 60 minuter.

När tillagningen avslutats väljer du varmhållningsfunktionen för varje knapp enligt följande:

- Tryck  för att välja korg 1.
- Tryck varmhållningsknappen . Knappen blinkar.
- Standardinställningen för varmhållning på 65 °C i 15 minuter har valts.
- Använd ikonerna  och  bredvid tidsikonen  för att ändra varmhållningstiden.
- Använd ikonerna  och  bredvid temperaturikonen  för att ändra varmhållningstemperaturen.
- Upprepa stegen ovan för den andra korgen (om den används) genom att trycka  för att välja korg 2.

MANUELLA TILLAGNINGSTIDER OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Ska endast användas som vägledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills kötsaften tränger igenom.
- Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

Färsk mat	Temperatur °C	Tid (min)	Anmärkningar
Chips	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Potatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Sötpotatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Bakad potatis	180	30-40	För ett krispigt skal kan man borsta med olja
Rostad potatis	180	25-35	Skölj, torka, vänd i salt, peppar, krossad rosmarin (valfritt) och olja
Blandade medelhavsgrönsaker	180	6-10	Skär i jämnstora bitar på 1-2 cm, vänd i olja och krydda
Kyklingbröst	180	15-20	
Kyklinglår	180	25-30	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Kyklingvingar	180	23-28	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda



Hamburgare	180	8-12	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Korv	180	8-12	
Fläskkotlett	200	10-15	Borsta med olja, krydda
Laxfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Vit fiskfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Korv i smördeg	200	13-15	Borsta med olja, krydda
Vårrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Fryst mat	Temperatur °C	Tid (min)	Anmärkningar
Chips	200	15-20	
Potatisklyftor	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Obs: Feta ingredienser (t.ex. fläsk) kan orsaka att rök uppstår. Det är normalt eftersom oljerester tillagas vid en hög temperatur. Genom att sänka temperaturen kan man minska rökeffekten.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Dra ur apparatens sladd.
- Låt allt svalna helt.

Korgar och crisping-skivor

1. När luftfritösen har svalnat kan man ta ut korgarna ur apparaten för att rengöra dem.
2. Torka insidan på apparaten för att avlägsna eventuella smulor och matrester, men torka INTE av värmeelementen högst upp.
3. Dra ut crisping-skivorna från korgarna.
4. **Avlägsna matrester och olja. Torka av både crisping-skivan och korgen med en fuktig trasa innan och diska dem sedan för hand i varmt vatten med diskmedel.** Torka ordentligt innan du sätter tillbaka dem i apparaten.

Obs: Korgen och crisping-skivan kan diskas i diskmaskin men vi avråder från det. Vi rekommenderar att de diskas för hand enligt vad som beskrivs ovan.

Yttertytor

- Rengör utsidan med en fuktig trasa eller svamp. Torka ordentligt.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

 Apparatets overflater vil bli varme.

 Må ikke senkes ned i væske.

Hvis ledningen skades, må du returnere apparatet for å unngå farer.

- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke bruk metall- eller skarpe gjenstander. Du kan skade den klebefrie overflaten.
- Hold deg unna ventilen på baksiden av apparatet – varm luft vil komme fra den.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

DELER

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1. Berøringskontroller og display | 4. Kurv (x2) |
| 2. Hoveddel | 5. Håndtak (x2) |
| 3. Stekeplate for sprøsteking (x2) | |

FØR DU BRUKER MASKINEN

- Vask avtagbare deler for hånd, skyll og tørk.
- Første gang du bruker apparatet kan det oppstå røyk eller en svak lukt i løpet av de første minuttene av kokingstiden. Dette er normalt. Sørg for at rommet er godt ventilert.

TILBEREDNING

- Sett apparatet på et stabilt, jevnt og varmebestandig underlag.
- La det være minst 50 mm rundt apparatet.
- Ha stekeovtter (eller et kjøkkenhåndkle) i nærheten, bruk en varmebestandig stekeklype av plast og en bordskåner eller middagstallerken til å sette kurven på.
- Merk: Ikke bruk metallklype, siden den kan lage riper i belegget. Vi anbefaler at du bare bruker en varmebestandig stekeklype av plast eller silikon.



Slik fjerner du kurven fra hoveddelen

1. Hold på toppen av hoveddelen.
2. Ta tak i kurvens håndtak med den andre hånden.
3. Skyv kurven ut av hoveddelen (Fig. A).
4. Sett fra deg kurven på en bordskåner.

DIGITAL BERØRINGSSKJERM

IKON	BESKRIVELSE
	Strømknapp
	Start/Stopp
	Forhåndsinnstilte funksjoner
	Menu (Meny)-knapp. Brukes til å gå gjennom forhåndsinnstillingene
	Delay (Forsinkelses)-knapp. Brukes for å stille inn en forsinkelse før steking starter
	Keep warm (Hold varm)-knapp. Brukes til å velge hold varm-modus
	Match-knapp. Matcher kurv 2-innstillingene til de samme som er valgt for kurv 1
	Sync (Synk)-knapp. Synkroniserer steketidene for å sørge for at begge kurvene er ferdige samtidig
	Velger kurv 1 eller 2
	Brukes til å velge og justere steketemperaturen
	Brukes til å velge og justere steketiden
	Tid/Temperaturdisplay

FORHÅNDSINNSTILTE FUNKSJONER

Airfryeren din har følgende tilberedningsfunksjoner. Du kan justere standard koketid og temperaturene etter behov.

Funksjon		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Ristepåminnelse
Frites		22	200	Ja
Biff		12	200	Ja
Kylling		25	190	Ja
Fisk		15	195	Ja

Funksjon		Default Cooking Time (mins)	Default Temperature (°C)	Ristepåminnelse
Pizza		8	190	Nei
Dehydrer		120	60	Nei
Bake		30	160	Nei
Grønnsaker		12	190	Ja
Varm opp igjen		12	175	Nei

KOKEMODUS

Luftstekingsapparatet bruker varmluft og varmestråling til steking og kan brukes på flere måter:

- En kurv-modus
- To kurv-modus som steker samtidig og på samme temperaturer - Match-modus
- To kurv-modus som steker på ulike tider og temperaturer - Sync (Synk)-modus

Den har også funksjoner som forsinket oppstart- og hold varm-modus.

JUSTERE KOKETIDEN ELLER TEMPERATUREN

1. Velg hvilken kurv du vil justere tiden og temperaturen på ved å trykke ① eller ②.
2. For å justere temperaturen, bruker du (⊕)- og (⊖)-ikonene ved siden av temperaturikonet (Ⓢ) for å heve eller senke steketemperaturen etter behov.
3. For å justere steketiden, bruker du (⊕)- og (⊖)-ikonene ved siden av tids-ikonet (Ⓢ) for å øke eller redusere steketiden etter behov.
4. Korte trykk vil endre innstillingene langsomt, mens lange trykk vil endre innstillingene raskt.



ÉN KURV-MODUS

1. Sett på plass stekeplaten inni kurven ved behov.
2. Legg maten i kurven. Ikke fyll kurven for mye, men la det være plass til den varme luften som skal sirkulere mellom matvarene.
3. Skyv kurven tilbake i hoveddelen på apparatet samtidig som du sjekker at den klikker på plass og er riktig plassert inni apparatet. Luftstekingsapparatet vil ikke fungere hvis ikke begge kurvene er riktig satt inn.
4. Sett inn kontakten på luftstekingsapparatet og trykk ⏻. Den vil pipe og ⊕⊖⊕⊖ vil lyse. ① ② vil starte å blinke.
5. Trykk ① for å velge kurv 1. Knappen vil blinke og de forhåndsinnstilte funksjonene vil lyse.
6. Gjør eventuelle justeringer av forhåndsinnstilt steketid eller temperatur ved behov (se Justere koketiden eller temperaturen).
7. Eventuelt kan du velge ønsket forhåndsinnstilt funksjon ved å trykke på Meny ⊖-knappen til ønsket forhåndsinnstilt ikon blinker.
8. Gjør eventuelle justeringer av forhåndsinnstilt steketid eller temperatur ved behov.
9. Trykk på ⊕ for å starte steking.
- For å stille steking på pause, trykker man på (Ⓢ)-ikonet når som helst. Stekingen vil starte igjen når du trykker på ikonet igjen.
10. Når steketiden er nådd, vil timeren pipe til enheten slår seg av.
11. Skyv kurven ut av hoveddelen og sjekk at maten er kokt.
12. Sett kurven på en isolert matte.

Merk

- For å justere temperaturen eller tiden midtveis i stekeprosessen, trykker du på tallet på den aktuelle kurven. Knappene for tid og temperatur vil lyse og displayet vil blinke.
- Gjør eventuelle justeringer av forhåndsinnstilt steketid eller temperatur ved behov (se Justere koketiden eller temperaturen).
- Du kan fjerne hvilken som helst kurv når som helst under steking (for å røre, endre plasseringen av maten eller riste den etter behov). Stekingen vil stille seg på pause og deretter begynne når kurven er satt på plass igjen.
- Vi anbefaler at du bruker en stekeklype til å ta ut maten av kurven. Vi anbefaler at du ikke snur kurven opp-ned siden overflødig olje vil dryppe ut.
- **FORSIKTIG:** Varm olje fra ingrediensene kan samle seg i bunnen av kurven. Vær forsiktig når du fjerner stekeplaten til sprøsteking fra kurven.
- Trekk ut kontakten på apparatet når kokingen er ferdig.
- Luftstekingsapparatet vil slå seg av når du tar ut kurven.
- Apparatet vil slå seg på igjen når du setter kurven på plass igjen i hoveddelen, og vil automatisk fortsette kokingen fra der det stoppet.

Ristepåminnelse

For å sikre jevn tilberedning krever noen matvarer risting eller vending under tilberedning. Noen av de innebygde forhåndsinnstillingene inkluderer en påminnelse. Luftstekingsapparatet vil pipe og SHAKE (RISTE)-indikatoren vil lyse. Du kan enten ta ut eller riste på kurven (eller endre plasseringen av ingrediensene), eller overse påminnelsen og luftstekingsapparatet vil fortsette stekesyklusen. Fjern forsiktig kurven og rist den forsiktig, eller bruk en tang til å snu maten.

TO KURV-MODUS

Match-modus

Match-modus gir deg muligheten til å bruke begge kurvene for å steke mat som bruker samme forhåndsinnstilling, eller samme tid og temperaturer. Funksjonen kopierer innstillingene du gjør for kurv 1 til kurv 2.

1. Gjør klar og fyll kurvene.
2. Følg trinnene for **En kurv-modus**.
3. Etter du har valgt den forhåndsinnstilte funksjonen eller har valgt å stille steketid og temperatur manuelt, trykker du Match -knappen. Begge kurvene vil stilles på samme forhåndsinnstilte funksjon.
4. Trykk på  for å starte steking.

Synk (Synk)-modus

Synk-modus gir deg muligheten til å stille hver kurv på en ulik forhåndsinnstilt funksjon, eller ulik tid og temperatur. Synk-modus sørger for at begge kurvene vil fullføre steking samtidig.

1. Gjør klar og fyll kurvene.
2. Trykk  for å velge kurv 1. Den vil blinke og de forhåndsinnstilte funksjonene vil lyse.
3. Velg ønsket forhåndsinnstilt funksjon ved å trykke på Meny -knappen til ønsket forhåndsinnstilte ikon blinker. Eventuelt kan du justere tid og temperatur for kurv 1 manuelt.
4. Trykk på  for å velge kurv 2.
5. Velg ønsket forhåndsinnstilt funksjon ved å trykke på Meny -knappen til ønsket forhåndsinnstilte ikon blinker. Eventuelt kan du justere tid og temperatur for kurv 2 manuelt.
6. Trykk på synk -knappen. Synk-knappen vil blinke.
7. Trykk på  for å starte steking. Synk-knappen vil fortsette å blinke for å vise at du bruker Synk-modus.
8. Kurven med den lengste steketid-innstillingen vil starte først. Luftstekingsapparatet vil pipe når den neste kurven starter å steke. Begge kurvene vil fullføre steking samtidig.

TFORSINKET STEKING

Forsinket-funksjonen gir deg mulighet til å stille timeren som vil forsinke starten på steking. Hver kurv kan ha ulik forsinket tid innstilt. Du kan programmere forsinkelsen fra 10 til 900 minutter med trinn på 10 minutter.

1. Still inn og programmer kurv 1 slik beskrevet over.
2. Etter at du har valgt forhåndsinnstilt eller manuell innstilling av tid og temperatur, trykker du på Forsinket $\ominus$ -knappen. Forsinket-knappen vil blinke og standard forsinkelse på 90 minutter velges.
3. Bruk $\oplus$ - og $\ominus$ -ikonene ved siden av tids-ikonet ($\odot$) for å endre forsinkelsen. Korte trykk vil øke tiden med trinn på 10 minutter. Lengre trykk vil øke tiden med trinn på 30 minutter.
4. Hvis du bare bruker én kurv, trykker du på start/stopp-knappen for å starte steking.
5. Hvis du bruker begge kurvene, følger du trinn 1, 2 og 3 for å stille inn forsinkelsen for den kurven.
6. Trykk på start/stopp-knappen for å starte steking.
7. Timeren vil starte nedtellingen på displayet og steking vil starte når den når null.

HOLD VARM-FUNKSJON

Hold varm-funksjonen kan brukes for å holde maten varm etter at steking er ferdig. Temperaturen kan velges fra 60 til 70 °C og tiden kan justeres fra 1 til 60 minutter.

Når steking er ferdig, velger du hold varm-funksjonen for hver kurv slik:

1. Trykk $\odot$ for å velge kurv 1.
2. Trykk på hold varm $\ominus$ -knappen. Knappen vil blinke.
3. Standard hold varm-innstilling på 65 °C i 15 minutter vil velges.
4. Bruk $\oplus$ - og $\ominus$ -ikonene ved siden av tids-ikonet ($\odot$) for å endre hold varm-tiden.
5. Bruk $\oplus$ - og $\ominus$ -ikonene ved siden av temperatur-ikonet (⊕) for å endre hold varm-temperaturen.
6. Gjenta trinnene over for den andre kurven (hvis den brukes) ved å trykke på $\odot$ for å velge kurv 2.



KOKETIDER FOR MANUELL MODUS OG MATSIKKERHET

- Skal bare brukes som en veiledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av.
- Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følg eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

Mat fersk	Temperatur °C	Tid (min)	Kommentarer
Chips	200	15-20	Skyll, tork, og tilsett salt, pepper og olje
Potetbåter	200	15-20	Skyll, tork, og tilsett salt, pepper og olje
Søtpotetbåter	200	15-20	Skyll, tork, og tilsett salt, pepper og olje
Ovnsbakt potet	180	30-40	For sprø skorpe pensler du med olje
Stekte poteter	180	25-35	Skyll, tork, tilsett salt, pepper knust rosmarin (valgfritt) og olje
Grønnsakblanding fra Middelhavet	180	6-10	Alt skjæres i liknende stykker på ca 1–2 cm, tilsett olje og krydder
Kyllingbryst	180	15-20	
Kyllinglår	180	25-30	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Kyllingvinger	180	23-28	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Burgere	180	8-12	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Pølser	180	8-12	

Mat fersk	Temperatur °C	Tid (min)	Kommentarer
Svinekoteletter	200	10-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Laksefilet	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Filet av hvit fisk	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Pølserull	200	13-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Vårrull	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frossen mat	Temperatur °C	Tid (min)	Remarks
Chips	200	15-20	
Potetbåter	200	15-20	
Pommes frites	200	12-20	
Kyllingnuggets	200	6-10	
Fiskefileter	200	10-12	
Fiskepinner	180	6-10	
Løkringer	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Merk: Kjøtt med mye fett (f.eks. svinekjøtt) kan avgi mye røyk Dette er normalt siden overflødig olje kokes på høy temperatur. Hvis du setter ned temperaturen kan det avgis mindre røyk.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- Koble fra apparatet.
- La alt kjøle seg ned.

Kurver og stekeplater

1. Når luftstekingsapparatet er blitt avkjølt, fjerner du kurvene fra luftstekingsapparatets hoveddel for å rengjøre dem.
2. Tørk av innsiden av hoveddelen for å fjerne smuler eller rester, men IKKE tørk av varmeelementene øverst.
3. Ta ut stekeplatene fra kurvene.
4. **Kast matrester og olje, og tørk av både stekeplaten og kurven med en fuktig klut før du vasker dem for hånd i varmt til svært varmt såpevann.** Tørk godt før du setter dem tilbake i apparatets hoveddel.

Merk: Selv om kurvene og stekeplatene kan vaskes i oppvaskemaskin, fraråder vi det, og anbefaler at du vasker dem for hånd som beskrevet ovenfor.

Ytre overflater

- Rengjøres utvendig med en fuktig klut eller svamp. Tørk godt.

RESIKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

 Älä upota mihinkään nesteeseen.

Jos johto on vaurioitunut, palauta laite vaarojen välttämiseksi.

- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä mitään metallista tai terävää, vaurioitat tarttumattomia pintoja. Pysy etäällä laitteen takana olevasta aukosta – siitä tulee kuumaa ilmaa.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

OSAT

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| 1. Kosketussäätimet ja näyttö | 4. Kori (x2) |
| 2. Runko | 5. Kahva (x2) |
| 3. Rapeutuslevy (x2) | |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pese irrotettavat osat käsin, huuhtelee ja kuivaa.
- Kun käytät ilmafriteerauskeitintä ensimmäistä kertaa, saatat havaita savua tai vähäistä hajua ensimmäisten valmistusminuuttien aikana. Tämä on normaalia. Varmista huoneen hyvä tuuletus.

VALMISTELU

- Aseta laite vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle alustalle.
- Jätä kaikkialle laitteen ympärille vähintään 50 mm vapaata tilaa.
- Pidä patakinnasta (tai astiapyyhettä) kädessä, käytä lämmönkestäviä muovipihtejä ja aseta kori lämmönkestävän alustan tai ruokalautasen päälle.
- Huomaa: älä käytä metallisia pihtejä, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Suosittelemme käyttämään vain lämmönkestäviä muovisia tai silikonipäällysteisiä pihtejä.



Korin poistaminen rungosta

1. Pidä kiinni rungon päältä.
2. Tartu korin kahvaan toisella kädellä.
3. Liu'uta kori irti rungosta (kuva A).
4. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle.

DIGITAALINEN KOSKETUSNÄYTTÖ

KUVAKE	KUVAUS
	Virtapainike
	Käynnistys/pysäytys
	Valmiiksi asetetut toiminnot
	Menu (Valikko) -painike. Käytetään esiasetusten selaamiseen
	Delay (Viive) -painike. Käytetään valmistusta edeltävän viiveajan asettamiseen
	Keep Warm (Pidä lämpimänä) -painike. Käytetään pidä lämpimänä -tilan valitsemiseen
	Match (Täsmäytä) -painike. Täsmäyttää korin 2 asetukset korille 1 valittujen asetusten kanssa
	Sync (Synkronoi) -painike. Synkronoi valmistusajat, jotta molemmat korit valmistuvat samanaikaisesti
	Valitsee korin 1 tai 2
	Käytetään valmistuslämpötilan valitsemiseen ja säätämiseen
	Käytetään valmistusajan valitsemiseen ja säätämiseen
	Ajan/lämpötilan näyttö

VALMIIKSI ASETETUT TOIMINNOT

Sinun Air fryerillä on seuraavat kypsennystoiminnot. Voit säätää oletusvalmistusajat ja lämpötilat haluamaksesi.

Toiminto		Oletusvalmistusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)	Ruoan ravistamisen muistutus
Perunat		22	200	Kyllä
Pihvi		12	200	Kyllä
Kana		25	190	Kyllä
Kalastaa		15	195	Kyllä

Toiminto		Oletusvalmistusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)	Ruoan ravistamisen muistutus
Pizza		8	190	Ei
Kuivata		120	60	Ei
Leipoa		30	160	Ei
Vihannekset		12	190	Kyllä
Kuumenna uudelleen		12	175	Ei

VALMISTUSTILAT

Ilmafriteerauskeitin käyttää kuumaa ilmaa ja säteilylämpöä valmistukseen, ja sitä voidaan käyttää eri tavoilla:

- Yhden korin tila
 - Kahden korin tila valmistukseen samoilla ajoilla ja samassa lämpötilassa – Match (Täsmäytä) -tila
 - Kahden korin tila valmistukseen eri ajoilla ja eri lämpötiloissa – Sync (Synkronoi) -tila
- Lisäksi siinä on toimintoja kuten viivästetty käynnistys ja pidä lämpimänä -tila.

VALMISTUSAJAN TAI LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

1. Valitse kori, jonka aikaa ja lämpötilaa haluat säätää, painamalla ① tai ②.
2. Voit säätää valmistuslämpötilaa suuremmaksi tai pienemmäksi käyttämällä (+)- ja (-)-kuvakkeita, jotka ovat lämpötilakuvakkeen (Ⓢ) vieressä.
3. Voit säätää valmistusaikaa pidemmäksi tai lyhyemmäksi käyttämällä (+)- ja (-)-kuvakkeita, jotka ovat aikakuvakkeen (Ⓢ) vieressä.
4. Lyhyet painallukset muuttavat asetuksia hitaasti ja pitkät nopeasti.

YHDEN KORIN TILA

1. Aseta rapeutuslevy korin sisään tarvittaessa.
2. Aseta haluamasi ruoka valmistuskoriin. Älä ylitäytä koria, jätä kuumalle ilmalle tilaa kiertää ruokakappaleiden välissä.
3. Liu'uta kori takaisin ilmafriteerauskeittimen runkoon. Varmista, että se napsahtaa paikalleen ja asettuu tasaisesti ilmafriteerauskeittimen sisään. Ilmafriteerauskeitin ei toimi ennen kuin molemmat korit on asetettu kunnolla.
4. Liitä ilmafriteerauskeitin pistorasiaan ja paina ⏻. Laite antaa äänimerkin ja (+)(-)(+)(-) syttyy. ① ② alkaa vilkkua.
5. Valitse kori 1 painamalla ①. Painike vilkkuu ja esiasetetut toiminnot syttyvät.
6. Tee mahdolliset tarvittavat muutokset esiasetettuun valmistusaikaan tai lämpötilaan. (se Valmistusajan tai lämpötilan säätäminen).
7. Voit valita haluamasi esiasetetun toiminnon myös painamalla valikkopainiketta ⊖, kunnes halutun esiasetuksen kuvake vilkkuu.
8. Tee mahdolliset tarvittavat muutokset esiasetettuun valmistusaikaan tai lämpötilaan.
9. Aloita valmistus painamalla ⊕.
- Voit keskeyttää valmistuksen milloin tahansa napauttamalla ⊕-kuvaketta. Valmistus jatkuu, kun napautat kuvaketta toistamiseen.
10. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, ajastin antaa äänimerkin ja laite sammuu.
11. Liu'uta kori irti rungosta ja tarkista, että ruoka on valmista.
12. Aseta kori eristetylle alustalle.



Huomautukset

- For å justere temperaturen eller tiden midtveis i stekeprosessen, trykker du på tallet på den aktuelle kurven. Knappene for tid og temperatur vil lyse og displayet vil blinke. Gjør eventuelle justeringer av forhåndsinnstilt steketid eller temperatur ved behov (se Valmistusajan tai lämpötilan säätäminen).
- Du kan fjerne hvilken som helst kurv når som helst under steking (for å røre, endre plasseringen av maten eller riste den etter behov). Stekingen vil stille seg på pause og deretter begynne når kurven er satt på plass igjen.
- Suosittelemme poistamaan ruoan korista pihdeillä. Emme suosittele kääntämään koria ylösalaisin, koska öljyjäämät valuvat ulos.
- HUOMIO: Kuumaa öljyä voi kertyä aineksista korin pohjalle. Ole varovainen, kun poistat rapeutuslevyn korista.
- Irrota laite virrasta, kun valmistus on päättynyt.
- Ilmafriteerauskeitin kytkeytyy pois päältä, kun poistat korin.
- Ilmafriteerauskeitin kytkeytyy takaisin päälle, kun laitat korin takaisin runkoon, ja se jatkaa automaattisesti valmistusjaksoa siitä, mihin se jäi.

Ravistamisen muistutus

Tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä kypsennyksen aikana. Joissakin sisäänrakennetuissa esiasetuksissa on ravistamisen muistutus. Ilmafriteerauskeitin antaa äänimerkin ja SHAKE (RAVISTA) -merkkivalo syttyy. Voit poistaa korin ja ravistaa sitä (tai järjestellä aineksia) tai jättää muistutuksen huomiotta, jolloin ilmafriteerauskeitin jatkaa valmistusjaksoa. Poista kori varovasti ja ravista sitä hellävaraisesti, tai käännä ruoka pihdeillä.

KAHDEN KORIN TILAT

Match (Täsmäytä) -tila

Täsmäytystila mahdollistaa molempien korien käyttämisen sellaisten ruokien valmistukseen, jotka käyttävät samaa esiasetusta tai samoja aikoja ja lämpötiloja. Toiminto kopioi koriin 1 tekemäsi asetukset koriin 2.

1. Valmisteile ja täytä korit.
2. Noudata yhden korin tilaa koskevia ohjeita.
3. Kun esiasetettu toiminto on valittu tai kun valmistusaika ja -lämpötila on valittu manuaalisesti, paina täsmäytyspainiketta . Molemmat korit asetetaan käyttämään samaa esiasetettua toimintoa.
4. Aloita valmistus painamalla .

Sync (Synkronoi) -tila

Synkronointitilan avulla korit voidaan asettaa käyttämään eri esiasetettua toimintoa tai eri aikaa ja lämpötilaa. Synkronointitila varmistaa, että molempien korien valmistus valmistuu samanaikaisesti.

1. Valmisteile ja täytä korit.
2. Valitse kori 1 painamalla . Se vilkkuu ja esiasetetut toiminnot syttyvät.
3. Valitse haluamasi esiasetettu toiminto painamalla valikkopainiketta , kunnes halutun esiasetuksen kuvake vilkkuu. Voit säätää korin 1 aikaa ja lämpötilaa myös manuaalisesti.
4. Valitse kori 2 painamalla .
5. Valitse haluamasi esiasetettu toiminto painamalla valikkopainiketta , kunnes halutun esiasetuksen kuvake vilkkuu. Voit säätää korin 2 aikaa ja lämpötilaa myös manuaalisesti.
6. Paina synkronointipainiketta . Synkronointipainike vilkkuu.
7. Aloita valmistus painamalla . Synkronointipainike vilkkuu merkiksi siitä, että synkronointitila on käytössä.
8. Kori, jonka valmistusaika on pidempi, käynnistyy ensin. Ilmafriteerauskeitin antaa äänimerkin, kun toisen korin valmistus alkaa. Molemmat korit valmistuvat samanaikaisesti.

VALMISTUKSEN VIVÄSTYTTÄMINEN

Viivetoiminnon avulla voit asettaa ajastimen, joka lykkää valmistuksen alkamista. Koreille voidaan asettaa eri viiveajat. Voit ohjelmoida viiveen 10–900 minuuttiin 10 minuutin portain.

1. Aseta ja ohjelmoi kori 1 edellä selostettujen ohjeiden mukaisesti.

2. Kun olet valinnut esiasetuksen tai manuaalisesti asettanut ajan ja lämpötilan, paina viivepainiketta ☹. Viivekuvake vilkkuu ja oletusviive 90 minuuttia valitaan.
3. Voit muuttaa viiveaikaa käyttämällä (⊕)- ja (⊖)-kuvakkeita, jotka ovat aikakuvakkeen (⌚) vieressä. Lyhyet painallukset pidentävät aikaa 10 minuutin portain. Pitkät painallukset pidentävät aikaa 30 minuutin portain.
4. Jos käytät vain yhtä koria, aloita valmistus painamalla käynnistä/pysäytä-painiketta.
5. Jos käytät molempia koreja, aseta korin viiveaika noudattamalla vaiheita 1, 2 ja 3.
6. Aloita valmistus painamalla käynnistä/pysäytä-painiketta.
7. Ajastimen aika kuluu näytöllä, ja kun ajastin on nollassa, valmistus alkaa.

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -TOIMINTO

Pidä lämpimänä -toimintoa voidaan käyttää ruoan pitämiseen lämpimänä, kun se on valmistunut. Lämpötilaksi voidaan valita 60–70 °C ja ajaksi 1–60 minuuttia.

Kun ruoka on valmistunut, valitse korin pidä lämpimänä -toiminto seuraavasti:

1. Valitse kori 1 painamalla ①.
2. Paina pidä lämpimänä -painiketta ☹. Painike vilkkuu.
3. Oletusarvoinen pidä lämpimänä -asetus (65 °C ja 15 minuuttia) valitaan.
4. Voit muuttaa pidä lämpimänä -aikaa käyttämällä (⊕)- ja (⊖)-kuvakkeita, jotka ovat aikakuvakkeen (⌚) vieressä.
5. Voit muuttaa pidä lämpimänä -lämpötilaa käyttämällä (⊕)- ja (⊖)-kuvakkeita, jotka ovat lämpötilakuvakkeen (🌡) vieressä.
6. Toista yllä olevat ohjeet toisen korin osalta (jos käytössä): valitse kori 2 painamalla ②.

MANUAALISET VALMISTUSAJAT JA ELINTARVIKKEIDEN TURVALLISUUS

- Käytettävä ainoastaan ohjeellisenä.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispivhit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta.
- Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

Ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Lohkoperunat	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Bataattilohkot	200	15-20	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja öljyä
Uuniperuna	180	30-40	Voitele öljyllä, jos haluat rapean kuoren
Paistetut perunat	180	25-35	Huuhtelee, kuivaa, ripottele pinnalle suolaa, pippuria, murskattua rosmariinia (valinnainen) ja öljyä
Välimeren vihanneksikoitus	180	6-10	Leikkaa kaikki samankokoisiksi noin 1–2 cm paloiksi, ripottele pinnalle öljyä ja mausteita
Kananrinta	180	15-20	
Kanan reisipalat	180	25-30	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Kanan siipipalat	180	23-28	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta



Jauhelihapihvit	180	8-12	Valmistusaika riippuu koosta. Voitele öljyllä, mausta
Makkarat	180	8-12	
Porsaankyljys	200	10-15	Voitele öljyllä, mausta
Lohifilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta
Valkoinen kalafilee	180	8-12	Voitele öljyllä, mausta
Nakkipasteija	200	13-15	Voitele öljyllä, mausta
Kevärulla	200	8-10	
Muffinit	180	15-18	
Pakastettu ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	15-20	
Lohkoperunat	200	15-20	
Ranskalaiset perunat	200	12-20	
Kananuggetit	200	6-10	
Kalafileet	200	10-12	
Pakastettu ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Kalapuikot	180	6-10	
Sipulirenkaat	180	10-15	
Jättikatkaravut	180	10-15	

Huomaa: Hyvin rasvaiset ruoat (sianliha) voivat aiheuttaa savua. Tämä on normaalia, kun öljyjäämät palavat korkeassa lämmössä. Lämpötilan vähentäminen voi vähentää savua.

HOITO JA HUOLTO

- Irrota laite virrasta.
- Jätä kaikki jäähtymään.

Cestos e pratos tostadores

1. Depois de a fritadeira a ar arrefecer, retire os cestos do corpo da fritadeira para limpar.
2. Pyyhi rungon sisäpuoli poistaaksesi kaikki murut ja jäämät, mutta ÄLÄ pyyhi ylhäällä olevia lämpöelementtejä.
3. Remova os pratos tostadores dos cestos.
4. **Hävität ruokajäämät ja öljyt ja pyyhi sekä rapeutuslevy että kori kostealla liinalla ennen käsinpesua lämpimällä tai kuumalla saippuavedellä.** Kuivaa huolellisesti ennen kuin laitat ne takaisin ilmafriteerauskeittimen runkoon.

Huomaa: Vaikka kori ja rapeutuslevy voidaan pestä astianpesukoneessa, emme suosittele sitä: sen sijaan ne kannattaa pestä käsin edellä selostetulla tavalla.

Ulkopinnat

- Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla tai sienellä. Kuivaa huolellisesti.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

 Поверхности прибора нагреваются.

 Не погружайте изделие ни в какую жидкость.

Если шнур поврежден, верните прибор во избежание опасности.

- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- Остерегайтесь вентиляционного отверстия в задней части устройства – из него будет выходить горячий воздух.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

КОМПОНЕНТЫ

- | | |
|---|------------------|
| 1. Сенсорные кнопки управления и дисплей | 4. Корзина (x2) |
| 2. Корпус | 5. Рукоятка (x2) |
| 3. Пластина для придания хрустящей корочки (x2) | |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Съемные детали следует вымыть вручную, ополоснуть и высушить.
- На протяжении нескольких минут приготовления пищи при первом использовании аэрофритюрницы может появиться немного дыма или постороннего запаха. Это нормально. Убедитесь в надлежащей вентиляции помещения.



ПОДГОТОВКА

- Поместите прибор на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность.
- Предусмотрите вокруг прибора свободное пространство не менее 50 мм с каждой стороны.
- Извлекая корзину, используйте кухонные рукавицы или кухонное полотенце и термостойкие пластмассовые щипцы. Ставьте корзину на термостойкую подставку или тарелку.
- Примечание. Не используйте металлические щипцы, поскольку они могут поцарапать покрытие. Рекомендуется использовать щипцы только из термостойкого пластика или с силиконовым покрытием.

Порядок извлечения корзины из корпуса

1. Удерживайте одной рукой верхнюю часть корпуса.
2. Другой рукой возьмитесь за рукоятку корзины.
3. Выдвиньте корзину из корпуса (рис. А).
4. Поместите корзину на термостойкую подставку.

ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

ЗНАЧОК	ОПИСАНИЕ
	Кнопка питания
	Пуск/останов
	Предустановленные функции
	Кнопка MENU (МЕНЮ). Используется для циклического переключения между предварительными настройками
	Кнопка Delay (Задержка). Используется для установки времени задержки перед началом приготовления
	Кнопка Keep Warm (Поддержание температуры). Используется для выбора режима поддержания температуры
	Кнопка Match (Подбор). Подбирает настройки корзины 2, чтобы они соответствовали настройкам, выбранным для корзины 1.
	Кнопка Sync (Синхронизация). Обеспечивает одновременное завершение приготовления в обеих корзинах.
	Выбирает корзину 1 или 2
	Используется для выбора и настройки температуры приготовления
	Используется для выбора и настройки времени приготовления
	Отображение значения времени/температуры

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ

Ваша аэрофритюрница имеет следующие функции приготовления. Кроме того, пользователю доступен ручной режим приготовления. Можно самостоятельно задать значения времени и температуры приготовления по умолчанию.

Функция		Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)	Напоминание для встряхивания пищи
Картофель фри		22	200	Да
Стейк		12	200	Да
Курица		25	190	Да
Рыба		15	195	Да
Пицца		8	190	Нет
Обезвоживание		120	60	Нет
Выпечка		30	160	Нет
Овощи		12	190	Да
Разогрев		12	175	Нет

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление блюд в аэрофритюрнице происходит с помощью горячего воздуха и теплового излучения несколькими способами:

- Режим с одной корзиной
- Режим приготовления с двумя корзинами при одинаковом времени и температуре — режим Match (Подбор)
- Режим приготовления с двумя корзинами при разном времени и температуре — режим Sync (Синхронизация)

Также имеются другие функции, например режимы задержки запуска и поддержания температуры.

НАСТРОЙКА ЗНАЧЕНИЙ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выберите корзину, для которой вы хотите настроить время и температуру, нажав ^① или ^②.
2. Чтобы отрегулировать температуру, используйте значки (+) и (-) рядом со значком температуры ([Ⓢ]), чтобы увеличить или уменьшить температуру приготовления по своему усмотрению.
3. Чтобы отрегулировать время приготовления, используйте значки (+) и (-) рядом со значком времени ([Ⓢ]), чтобы увеличить или уменьшить время приготовления по своему усмотрению.
4. При коротком нажатии настройки изменяются медленно, а при длительном — быстро.

РЕЖИМ С ОДНОЙ КОРЗИНОЙ

1. При необходимости установите в корзину пластину для придания хрустящей корочки.
2. Заполните корзину пищевыми продуктами, которые хотите приготовить. Не переполняйте корзину, оставляя между кусочками продуктов пространство для циркуляции горячего воздуха.
3. Задвиньте корзину обратно в корпус аэрофритюрницы так, чтобы она полностью зафиксировалась на месте со щелчком. Аэрофритюрница не будет работать, если обе корзины



вставлены неправильно.

4. Подключите аэрофритюрницу к электросети и нажмите . Прозвучит звуковой сигнал, и загорится индикатор  . Индикатор   начнет мигать.
5. Нажмите , чтобы выбрать корзину 1. Кнопка начнет мигать, и загорится индикатор предварительно заданных функций.
6. При необходимости внесите любые изменения в заданное время или температуру приготовления (см. раздел «Настройка значений времени и температуры приготовления»).
7. Либо выберите нужную предварительно заданную функцию, нажав на кнопку Menu (Меню)  до появления мигающего значка нужной предварительно заданной функции.
8. При необходимости внесите любые изменения в заданное время или температуру приготовления.
9. Нажмите , чтобы начать приготовление.
- Приготовление пищи можно приостановить в любой момент, коснувшись значка . При повторном касании значка приготовление возобновится.
10. По истечении времени приготовления таймер подаст звуковой сигнал, после чего прибор выключится.
11. Выдвиньте корзину из корпуса и проверьте, приготовлены ли продукты.
12. Поместите корзину на теплоизолированную подставку.

Примечания

- Чтобы отрегулировать температуру или время в процессе приготовления, нажмите на номер нужной корзины. Кнопки времени и температуры загорятся, а экран замигает. При необходимости внесите любые изменения в заданное время или температуру приготовления (см. раздел «Настройка значений времени и температуры приготовления»).
- В любой момент во время приготовления можно вынуть любую из корзин (чтобы перемешать, переложить или встряхнуть продукты по своему усмотрению). Приготовление приостановится, а затем возобновится после установки корзины на место.
- Извлекать продукты из корзины рекомендуется с помощью щипцов. Не рекомендуется переворачивать корзину. В противном случае из нее вытекут остатки масла.
- ВНИМАНИЕ! Горячее масло, оставшееся после приготовления ингредиентов, может скапливаться на дне корзины. Соблюдайте осторожность при извлечении пластины для придания хрустящей корочки из корзины.
- По завершении приготовления отключите прибор от сети.
- После извлечения корзины аэрофритюрница выключится.
- После того как вы вставите корзину обратно в корпус, аэрофритюрница снова включится и автоматически возобновит цикл приготовления с того этапа, на котором он был остановлен.

Напоминание для встряхивания пищи

Чтобы обеспечить равномерное приготовление, некоторые продукты необходимо встряхивать или переворачивать во время приготовления. Некоторые из встроенных функций приготовления имеют напоминания. Аэрофритюрница подаст звуковой сигнал, и загорится индикатор SHAKE (Встряхивание). Можно либо снять корзину и встряхнуть ее (или переложить ингредиенты), либо проигнорировать напоминание, и аэрофритюрница продолжит цикл приготовления. Осторожно выньте корзину и слегка встряхните ее или используйте щипцы, чтобы перевернуть продукты.

РЕЖИМ С ДВУМЯ КОРЗИНАМИ

Режим Match (Подбор).

Режим подбора позволяет использовать обе корзины для приготовления блюд с одинаковыми предварительными настройками или одинаковыми значениями времени и температуры. Функция копирует настройки, заданные для корзины 1, для корзины 2.

1. Подготовьте и наполните корзины.
2. Выполните действия, описанные для режима «Одна корзина».
3. Выбрав предварительно заданную функцию или вручную установив время и температуру приготовления, нажмите кнопку Match (Подбор) . Для обеих корзин будет установлена одна и

- та же предварительно заданная функция.
4. Нажмите , чтобы начать приготовление.

Режим Sync (Синхронизация)

В режиме синхронизации можно установить для каждой корзины разные предварительно заданные функции или разные значения времени и температуры. Режим синхронизации гарантирует, что обе корзины закончат приготовление в одно и то же время.

1. Подготовьте и наполните корзины.
2. Нажмите , чтобы выбрать корзину 1. Она замигает, и засветятся предварительно заданные функции.
3. Выберите нужную предварительно настроенную функцию, нажимая кнопку Menu (Меню)  до появления мигающего значка нужной предварительно заданной функции. Либо вручную настройте время и температуру для корзины 1.
4. Нажмите , чтобы выбрать корзину 2.
5. Выберите нужную предварительно настроенную функцию, нажимая кнопку Menu (Меню)  до появления мигающего значка нужной предварительно заданной функции. Либо вручную настройте время и температуру для корзины 2.
6. Нажмите кнопку синхронизации . Кнопка синхронизации замигает.
7. Нажмите , чтобы начать приготовление. Кнопка синхронизации будет продолжать мигать, указывая на то, что вы используете режим «Синхронизация».
8. Сначала начнется приготовление в корзине, для которой установлено более продолжительное время. Аэрофритюрница подаст звуковой сигнал, когда начнется приготовление в следующей корзине. Обе корзины закончат приготовление одновременно.

ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

С помощью функции задержки можно установить таймер, который отложит начало приготовления. Для каждой корзины может быть установлено свое время задержки. Можно запрограммировать задержку от 10 до 900 минут с шагом в 10 минут.

1. Настройте и запрограммируйте корзину 1, как описано ранее.
2. После выбора предварительно заданной или ручной установки времени и температуры нажмите кнопку Delay (Задержка) R. Кнопка задержки замигает, и будет выбрана задержка по умолчанию — 90 минут.
3. Используйте значки () и () рядом со значком времени (), чтобы изменить время задержки. При коротком нажатии значение времени будет увеличиваться с шагом в 10 минут. При более длительном нажатии значение времени будет увеличиваться с шагом в 30 минут.
4. Если используется только одна корзина, нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы начать приготовление.
5. Если вы используете обе корзины, выполните шаги 1, 2 и 3, чтобы установить время задержки для этой корзины.
6. Нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы начать приготовление.
7. Таймер начнет обратный отсчет на экране, и приготовление начнется, когда он достигнет нуля.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция поддержания температуры сохраняет блюда теплыми после приготовления. Температуру можно выбрать в диапазоне от 60 до 70 °C, а время — от 1 до 60 минут.

После приготовления выберите функцию поддержания температуры для каждой корзины следующим образом:

1. Нажмите , чтобы выбрать корзину 1.
2. Нажмите кнопку поддержания температуры . Кнопка замигает.
3. По умолчанию будет выбрана функция поддержания температуры 65 °C в течение 15 минут.
4. Используйте значки () и () рядом со значком времени (), чтобы изменить время поддержания температуры.
5. Используйте значки () и () рядом со значком температуры (), чтобы изменить



температуру поддержания температуры.

6. Повторите описанные выше действия для второй корзины (если она используется), нажав ⁽²⁾, чтобы выбрать корзину 2.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Указано приблизительно.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным.
- Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

Свежие продукты	Температура °C	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Ломтики картофеля	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Дольки батата	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Картофель, запеченный в кожуре	180	30-40	Смажьте маслом для получения хрустящей корочки
Жареный картофель	180	25-35	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце, молотом розмарине (необязательно) и масле
Средиземноморская овощная смесь	180	6-10	Нарежьте все овощи кусочками одинакового размера (1—2 см), обваляйте в масле и приправах
Куриная грудка	180	15-20	
Куриные бедрашки	180	25-30	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Куриные крылышки	180	23-28	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Котлеты для бургеров	180	8-12	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Колбаски	180	8-12	
Свинная отбивная	200	10-15	Смажьте маслом, приправьте
Филе лосося	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Филе белой рыбы	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Булочка с сосиской	200	13-15	Смажьте маслом, приправьте
Фаршированный блинчик	200	8-10	
Маффины	180	15-18	

Замороженные продукты	Температура °C	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	15-20	
Ломтики картофеля	200	15-20	
Картофель фри	200	12-20	
Куриные наггетсы	200	6-10	
Рыбное филе	200	10-12	
Рыбные палочки	180	6-10	
Луковые кольца	180	10-15	
Креветки	180	10-15	

Примечание. Во время приготовления пищи с высоким содержанием жира (например, свинины) может выделяться дым. Это нормально, поскольку остатки масла нагреваются до высокой температуры. Чтобы уменьшить количество дыма, снизьте температуру приготовления.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите прибор от электросети.
- Дождитесь, пока все остынет.

Корзины и пластины для придания хрустящей корочки

1. После того как аэрофритюрница остынет, извлеките корзины из корпуса для последующей очистки.
2. Вытрите внутреннюю поверхность корпуса, чтобы удалить крошки или другие остатки продуктов. ЗАПРЕЩЕНО протирать верхние нагревательные элементы.
3. Извлеките пластины для придания хрустящей корочки из корзин.
4. **Удалите остатки продуктов и масла. Вытрите пластину для придания хрустящей корочки и корзину влажной тканью, после чего вымойте их вручную в теплой или горячей мыльной воде.** Прежде чем устанавливать компоненты обратно в корпус аэрофритюрницы, тщательно высушите их.

Примечание. Несмотря на то что корзину и пластину для придания хрустящей корочки можно мыть в посудомоечной машине, мы не советуем этого делать и рекомендуем мыть их вручную, как описано выше.

Внешние поверхности

- Очистите внешнюю поверхность влажной тканью или губкой. Тщательно высушите.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání. Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

 Povrch přístroje během provozu může být horký.

 Neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Pokud je kabel poškozený, přístroj vraťte, vyvarujete se tak možnému nebezpečí.

- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uveden v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty, antiadhezní povrchy by se poškodily.
- Vyhybejte se otvoru umístěnému vzadu na přístroji - bude z něj vycházet horká pára.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

SOUČÁSTI

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Dotykové ovládání a displej | 4. Koš (x2) |
| 2. Tělo | 5. Rukojeť (x2) |
| 3. Plotýnka pro přípravu křupavých pokrmů (x2) | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odnímatelné části umyjte ručně, opláchněte a osušte.
- Při prvním použití horkovzdušné fritézy můžete během prvních několika minut vaření zaznamenat kouř nebo mírný zápach. To je normální. Zajistěte, aby byla místnost dobře větraná.

PŘÍPRAVA

- Spotřebič postavte na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Kolem spotřebiče nechte ze všech stran volný prostor alespoň 50 mm.
- Mějte po ruce rukavice na vaření (nebo utěrku), použijte tepelně odolné plastové kleště a tepelně odolnou podložku nebo jídelní talíř, abyste měli koš kam odložit.

- Poznámka: Nepoužívejte kovové kleště, protože by mohly povrch spotřebiče poškrábat. Doporučujeme používat pouze kleště z tepelně odolného plastu nebo se silikonovým povrchem.

Vyjmutí koše z těla.

1. Tělo fritézy si shora přidržte.
2. Druhou rukou uchopte rukojeť koše.
3. Následně koš z těla vysuňte (Obr. A).
4. Koš odložte na tepelně odolnou podložku.

DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ DISPLEJ

IKONA	POPIS
	Tlačítko napájení
	Start/Stop
	Přednastavené funkce
	Tlačítko Menu (nabídka). Slouží k procházení přednastavených režimů.
	Tlačítko Delay (odložený start). Slouží k nastavení prodlevy před zahájením vaření.
	Tlačítko Keep Warm (udržování teploty). Slouží k výběru režimu udržování teploty.
	Tlačítko Match (shodné nastavení). Nastavení koše 2 bude shodné s nastavením zvoleným pro koš 1.
	Tlačítko Sync (synchronizace). Synchronizuje časy vaření, aby se zajistilo, že vaření v obou koších skončí zároveň.
	Slouží k výběru koše 1 nebo 2.
	Slouží k výběru a nastavení teploty vaření.
	Slouží k výběru a nastavení doby vaření.
	Zobrazení času/teploty



PŘEDNASTAVENÉ FUNKCE

Fritéza má následující funkce přípravy pokrmů. Výchozí časy a teploty vaření můžete podle potřeby upravovat.

Funkce		Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota (°C)	Připomenutí protřepání
Hranolky		22	200	Ano
Steak		12	200	Anos
Kuře		25	190	Ano
Ryba		15	195	Ano

Funkce		Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota (°C)	Připomenutí protřepání
Pizza		8	190	Ne
Dehydratujte		120	60	Ne
Upéct		30	160	Ne
Zelenina		12	190	Ano
Znovu zahřejte		12	175	Ne

REŽIMY VAŘENÍ

Fritéza při vaření využívá jak horký vzduch, tak sálavé teplo, a lze ji používat několika způsoby:

- Režim jednoho koše
- Režim dvou košů: vaření při stejných časech a teplotách – režim Match (shodné nastavení)
- Režim dvou košů: vaření při různých časech a teplotách – Režim Sync (synchronizace)

Fritéza disponuje i funkcemi, jako je režim odloženého startu a režim udržování teploty.

ÚPRAVA DOBY VAŘENÍ NEBO TEPLoty

1. Stisknutím tlačítka ① nebo ② vyberte, pro který koš chcete čas a teplotu nastavit.
2. Pro nastavení teploty použijte ikony (+) a (−) vedle ikony teploty (⊖), a teplotu vaření podle potřeby zvýšte nebo snižte.
3. Pro nastavení doby vaření použijte ikony (+) a (−) vedle ikony času (⌚), a dobu vaření podle potřeby prodlužte nebo zkrátte.
4. Krátkým stisknutím se nastavení mění pomalu, delším stisknutím se nastavení mění rychle.

REŽIM JEDNOHO KOŠE

1. V případě potřeby vložte do koše plotýnku pro přípravu křupavých pokrmů.
2. Vložte do varného koše požadované potraviny. Koš nepřehřívajte, aby zůstal prostor pro cirkulaci horkého vzduchu mezi kousky jídla.
3. Koš vložte zpět do těla fritézy a ujistěte se, že zavakl na místo a že v těle fritézy sedí rovně. Fritéza nebude fungovat, pokud nebudou oba koše v přístroji správně umístěny.
4. Zapojte fritézu do sítě a stiskněte tlačítko ⏻. Fritéza zapípá a rozsvítí se ⊖⊖⊖⊖⊖⊖. Začne blikat ① ②.
5. Stisknutím tlačítka ① vyberte koš 1. Tlačítko se rozbliká a rozsvítí se přednastavené režimy.
6. V případě potřeby proveďte u přednastavené doby vaření nebo teploty úpravy (viz Úprava doby vaření nebo teploty).
7. Anebo můžete požadovaný přednastavený režim zvolit tlačítkem nabídky ⊖. Klepáním na tlačítko procházíte nabídkou, dokud se nerozsvítí ikona požadované předvolby.
8. V případě potřeby proveďte u přednastavené doby vaření nebo teploty úpravy.
9. Stisknutím tlačítka ⊕ zahájíte vaření.
 - Chcete-li vaření kdykoli přerušit, klepněte na ikonu ⊕. Když na tuto ikonu klepnete znovu, vaření se opět spustí.
10. Po uplynutí doby vaření časovač zapípá a přístroj se vypne.
11. Vysuňte koš z těla fritézy a zkontrolujte, zda je jídlo již uvařené.
12. Umístěte koš na izolovanou podložku.

Poznámky

- Chcete-li uprostřed vaření upravit teplotu nebo čas, stiskněte číslo požadovaného koše. Tlačítka času a teploty se rozsvítí a displej začne blikat. V případě potřeby proveďte u přednastavené doby vaření nebo teploty úpravy (viz Úprava doby vaření nebo teploty).
- Během vaření lze kterýkoli z košů kdykoli vyjmout (abyste mohli jídlo podle potřeby promíchat,

- přerovnat nebo protřepat). Vaření se přeruší a po zasunutí koše zpět se opět spustí.
- K vyjmutí potravin z koše doporučujeme použít kleště. Nedoporučujeme převracet koš dnem vzhůru, protože by z něj vytekly zbytky oleje.
- POZOR: Horký olej z ingrediencí se může hromadit na dně koše. Při vyjímání plotýnky z koše buďte tedy opatrní.
- Až budete s vařením hotovi, vypojte spotřebič ze sítě.
- Fritéza se po vyjmutí koše vypne.
- Fritéza se po vložení koše zpět do těla znovu zapne a automaticky pokračuje v cyklu vaření od místa, kde bylo vaření přerušeno.

Připomenutí protřepání

Pro zajištění rovnoměrné přípravy pokrmu je třeba některými potravinami během vaření zatřepat nebo je otočit. Některé z přednastavených programů mají funkci připomínky protřepání. Fritéza zapípá a rozsvítí se indikátor SHAKE (protřepání). Koš můžete buď vyjmout a protřepat (případně ingredience přerovnat), anebo toto upozornění můžete ignorovat a cyklus vaření nechat nerušeně běžet dál. Opatrně vyjměte koš a jemně s ním zatřeste nebo použijte kleště k otočení potravin.

REŽIM DVOU KOŠŮ

Režim Match (shodné nastavení)

Režim shodného nastavení umožňuje použít oba koše pro vaření se stejným přednastaveným režimem a se stejnými časy a teplotami. Díky této funkci bude nastavení provedené pro koš 1 použité i pro koš 2.

1. Připravte si koše a naplňte je.
2. Postupujte podle pokynů pro režim jednoho koše.
3. Po výběru přednastaveného režimu, nebo po ručním nastavení doby a teploty vaření, stiskněte tlačítko shodného nastavení košů . U obou košů bude uplatněn stejný přednastavený režim.
4. Stisknutím tlačítka  zahájíte vaření.

Režim Sync (synchronizace)

Režim synchronizace umožňuje nastavit pro každý koš jiný přednastavený režim, a také jiný čas a teplotu. Režim synchronizace zajistí, že vaření v obou koších skončí zároveň.

1. Připravte si koše a naplňte je.
2. Stisknutím tlačítka  vyberte koš 1. Tlačítko se rozbliká a rozsvítí se přednastavený režim.
3. Požadovaný přednastavený režim zvolíte tlačítkem nabídky . Klepáním na tlačítko procházejte nabídkou, dokud se nerozbliká ikona požadované předvolby. Anebo čas a teplotu pro koš 1 nastavte manuálně.
4. Stisknutím tlačítka  vyberte koš 2.
5. Požadovaný přednastavený režim zvolíte tlačítkem nabídky . Klepáním na tlačítko procházejte nabídkou, dokud se nerozbliká ikona požadované předvolby. Anebo čas a teplotu pro koš 2 nastavte manuálně.
6. Stiskněte tlačítko synchronizace . Tlačítko synchronizace se rozbliká.
7. Stisknutím tlačítka  zahájíte vaření. Tlačítko synchronizace bude nadále blikat, aby bylo zřejmé, že je režim synchronizace právě používán.
8. Vaření pro koš s nastavenou delší dobou se spustí jako první. Až začne vaření pro druhý koš, fritéza zapípá. Vaření v obou koších pak skončí zároveň.

FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

V rámci funkce odloženého startu se nastavuje časovač, který začátek vaření odloží. Pro každý koš lze nastavit jiný odložený start. Prodlevu můžete naprogramovat od 10 do 900 minut po desetiminutových krocích.

1. Nastavte a naprogramujte koš 1 podle předchozího popisu.
2. Po výběru přednastaveného režimu, nebo manuálním nastavení času a teploty, stiskněte tlačítko odloženého startu . Tlačítko odloženého startu se rozbliká a bude zvolena výchozí prodleva 90 minut.



3. Pomocí ikon (⊕) a (⊖) vedle ikony času (⌚) můžete prodlevu změnit. Krátkými stisknutím se doba prodlužuje po desetiminutových krocích, delším stisknutím se zvyšuje o 30 minut.
4. Pokud používáte pouze jeden koš, vaření zahájíte stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.
5. Pokud používáte oba koše, nastavte odložený start podle kroků 1, 2 a 3 i pro druhý koš.
6. Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí zahájíte vaření.
7. Časovač na displeji začne odpočítávat čas a vaření započne, jakmile bude dosaženo nuly.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

Funkce udržování teploty zajišťuje, že jídlo zůstává teplé i po ukončení cyklu vaření. Teplotu lze zvolit v rozmezí od 60 do 70 °C a čas lze nastavit v rozmezí od 1 do 60 minut.

Po ukončení cyklu vaření zvolte udržování teploty pro každý koš zvlášť, a to následujícím způsobem:

1. Stisknutím tlačítka ① vyberte koš 1.
2. Stiskněte tlačítko udržování teploty ⊖. Tlačítko se rozblíká.
3. Bude zvoleno výchozí nastavení udržování teploty 65 °C a 15 minut.
4. Pomocí ikon (⊕) a (⊖) vedle ikony času (⌚) můžete dobu udržování teploty změnit.
5. Pomocí ikon (⊕) a (⊖) vedle ikony teploty (°) můžete změnit teplotu, která má být použita.
6. Stisknutím tlačítka ② vyberte koš 2 a zopakujte výše uvedené kroky pro druhý koš (pokud jej používáte).

ČASY PRO MANUÁLNÍ REŽIM A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Slouží pouze jako vodítko.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu.
- Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

Potraviny (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Hranolky	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Batátové americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Pečené brambory ve slupce (Jacket potatoes)	180	30-40	Potřete olejem, aby byla slupka křupavá.
Pečené brambory	180	25-35	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem, rozdrčeným rozmarýnem (není nutné) a olejem.
Směs středomořské zeleniny	180	6-10	Vše nakrájejte na podobně velké, přibližně 1–2 cm kousky, promíchejte s olejem a dochuťte.
Kuřecí prsa	180	15-20	
Kuřecí stehna	180	25-30	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Kuřecí křídla	180	23-28	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.
Burgery	180	8-12	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochuťte.

Potraviny (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Klobásy	180	8-12	
Vepřová kotleta	200	10-15	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z lososa	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Filety z bělomasých ryb	180	8-12	Potřete olejem a dochuťte.
Párky v listovém těstu	200	13-15	Potřete olejem a dochuťte.
Jarní závitky	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Potraviny (mražené)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Hranolky	200	15-20	
Americké brambory	200	15-20	
Tenké hranolky	200	12-20	
Kuřecí nugetky	200	6-10	
Rybí filety	200	10-12	
Rybí prsty	180	6-10	
Cibulové kroužky	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Poznámka: To, že se z potravin s vysokým obsahem tuku, jako je např. vepřové maso, může uvolňovat kouř, je zcela normální. Děje se tak proto, že zbytky oleje jsou vystaveny vysokým teplotám. Ubráním teploty lze ale kouř zredukovat.

PÉČE A ÚDRŽBA

- Vypojte spotřebič ze zásuvky.
- Nechte vše vychladnout.

Koše a plotýnky pro přípravu křupavých pokrmů

1. Po vychladnutí fritézy koše z jejího těla vyjměte a umyjte je.
2. Vnitřek těla vytřete, abyste odstranili případné drobky nebo zbytky, avšak topná tělesa umístěná v horní části NEOTÍREJTE.
3. Z košů vyjměte plotýnky pro přípravu křupavých pokrmů.
4. **Odstraňte zbytky potravin i oleje a otřete plotýnku i koš vlhkým hadříkem, a poté je ručně umyjte v teplé až horké mýdlové vodě.** Před jejich zpětným vložením do těla fritézy je důkladně osušte.

Poznámka: Přestože koš i plotýnku pro přípravu křupavých pokrmů lze mýt v myčce nádobí, nedoporučujeme to a radíme je mýt ručně, jak je popsáno výše.

Vnější povrchy

- Vnější plochy otřete vlhkým hadříkem nebo houbou. A důkladně je osušte.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do smíšeného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom/poučené a sú si vedomé s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

 Povrch spotrebiča bude horúci.

 Neponárajte do žiadnej tekutiny.

Ak je kábel poškodený, prístroj vráťte, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Nepoužívajte čokoľvek kovové alebo ostré, poškodíte tým nepriľnavé povrchy.
- Vyhýbajte sa vetraciemu otvoru v zadnej časti prístroja – bude z neho vychádzať horúci vzduch.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

DIELY

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| 1. Dotykové ovládanie a displej | 4. Košík (x2) |
| 2. Hlavná časť | 5. Rukoväť (x2) |
| 3. Tanier na zapekanie (x2) | |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vyberateľné diely ručne umyte, opláchnite a vysušte.
- Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy si môžete počas prvých minút tepelnej prípravy všimnúť dym a slabý zápach. Je to bežné. Miestnosť dobre vetrajte.

PRÍPRAVA

- Spotrebič umiestnite na stabilný a vodorovný povrch odolný voči teplu.
- Okolo spotrebiča ponechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Používajte kuchynské rukavice (alebo utierku) apoužite plastové kliešte a podložku odolné voči teplu, alebo tanier, na ktorý položíte košík.

- Poznámka: Nepoužívajte kovové kliešte, ktoré môžu poškrabať povrchovú úpravu. Odporúčame používať len kliešte s plastovým alebo silikónovým povrchom odolným voči teplu.

Vybratie košíka z hlavnej časti

1. Pridržte vrch hlavnej časti.
2. Druhou rukou chyťte rukoväť košíka.
3. Vysuňte košík z hlavnej časti (obr. A).
4. Košík položte na teplovzdornú podložku.

DIGITÁLNA DOTYKOVÁ OBRAZOVKA

IKONA	POPIS
	Vypínač
	Štart/Stop
	Prednastavené funkcie
	Tlačidlo Menu (Ponuka). Používa sa na prepínanie prednastavených programov.
	Tlačidlo Delay (Odložený štart). Používa sa na nastavenie času odloženého štartu tepelnej prípravy.
	Tlačidlo Keep Warm (Udržiavanie teploty). Používa sa na výber režimu udržiavania teploty.
	Tlačidlo Match (Zhoda). Kopíruje nastavenia vybrané pre košík 1 na košík 2.
	Tlačidlo Sync (Synchronizácia). Synchronizuje časy tepelnej prípravy tak, aby oba košíky dokončili tepelnú prípravu súčasne.
	Používa sa na voľbu košíka 1 alebo 2
	Používa sa na výber a úpravu teploty tepelnej prípravy
	Používa sa na výber a úpravu času tepelnej prípravy
	Zobrazenie času/teploty



PREDNASTAVENÉ FUNKCIE

Fritéza má nasledujúce funkcie prípravy pokrmov. Podľa potreby môžete upraviť predvolené trvanie a teplotu tepelnej prípravy.

Funkcia		Predvolené trvanie tepelnej prípravy (minúty)	Predvolená teplota (° C)	Pripomenutie pretrasenia
Hranolky		22	200	Áno
Steak		12	200	Áno

Funkcia		Predvolené trvanie tepelnej prípravy (minúty)	Predvolená teplota (° C)	Pripomenutie pretrásenia
Kuracie		25	190	Áno
Ryby		15	195	Áno
Pizza		8	190	Nie
Dehydratujte		120	60	Nie
Pečieme		30	160	Nie
Zelenina		12	190	Áno
Zohrejte		12	175	Nie

PROGRAMY VARENIA

Teplovzdušná fritéza používa na tepelnú prípravu horúci vzduch a vyžarované teplo a môže sa používať viacerými spôsobmi:

- Režim jedného košíka
- Režim dvoch košíkov na tepelnú prípravu pri rovnakých časoch a teplotách - režim Match (Zhoda)
- Režim dvoch košíkov na tepelnú prípravu pri rôznych časoch a teplotách - režim Sync (Synchronizácia)

Má tiež funkcie ako režim odloženého štartu a režim udržiavania teploty.

ÚPRAVA ČASU ALEBO TEPLoty TEPELNEJ PRÍPRAVY

1. Stlačením tlačidla ① alebo ② vyberte košík, pre ktorý chcete nastaviť čas a teplotu.
2. Ak chcete upraviť teplotu, použite ikony (⊕) a (⊖) nachádzajúce sa vedľa ikony teploty (⊖) a podľa potreby zvýšte alebo znížte teplotu tepelnej prípravy.
3. Ak chcete upraviť čas tepelnej prípravy, použite ikony (⊕) a (⊖) nachádzajúce sa vedľa ikony času (⌚) a podľa potreby predĺžte alebo skráťte trvanie tepelnej prípravy.
4. Krátkymi stlačeniami sa nastavenia menia pomaly, zatiaľ čo dlhými stlačeniami sa nastavenia menia rýchlo.

REŽIM JEDNÉHO KOŠÍKA

1. V prípade potreby vložte do košíka zapekáč tanier.
2. Do košíka na tepelnú prípravu vložte požadované jedlo. Košík nadmerne neplňte a ponechajte dost miesta na cirkuláciu horúceho vzduchu medzi kúskami jedla.
3. Košík zasunúť do hlavnej časti teplovzdušnej fritézy; musí v správnej polohe kliknúť a musí byť zároveň s hlavnou časťou teplovzdušnej fritézy. Teplovzdušná fritéza nebude s nesprávne vloženými košíkmi fungovať.
4. Zapojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a stlačte tlačidlo . Ozve sa pípnutie a rozsvieti sa  . ① ② začne blikáť.
5. Stlačením tlačidla ① vyberte košík 1. Tlačidlo bude blikáť a prednastavené funkcie sa rozsvietia.
6. V prípade potreby upravte prednastavený čas alebo teplotu tepelnej prípravy (viď Úprava času alebo teploty tepelnej prípravy).
7. Prípadne vyberte požadovanú prednastavenú funkciu stlačením tlačidla ponuky , kým nezačne blikáť ikona požadovanej prednastavenej funkcie.
8. V prípade potreby upravte prednastavený čas alebo teplotu tepelnej prípravy.

9. Stlačením tlačidla  spustíte tepelnú prípravu.
- Tepelnú prípravu môžete kedykoľvek prerušiť ťuknutím na ikonu . Tepelná príprava sa opäť spustí, keď na ikonu ťuknete znova.
10. Po uplynutí času tepelnej prípravy časovač zapípa a zariadenie sa vypne.
11. Vysuňte košík z hlavnej časti a skontrolujte, či je jedlo hotové.
12. Košík položte na izolovanú podložku.

Poznámky

- Ak chcete upraviť teplotu alebo čas uprostred procesu tepelnej prípravy, stlačte číslo požadovaného košíka. Tlačidlá času a teploty sa rozsvietia a displej bude blikať. V prípade potreby upravte prednastavený čas alebo teplotu tepelnej prípravy (viď Úprava času alebo teploty tepelnej prípravy).
- Kedykoľvek počas tepelnej prípravy môžete ktorýkoľvek z košíkov vybrať (aby ste jedlo podľa potreby premiešali, preskupili alebo pretriasli). Tepelná príprava sa preruší a po vložení košíka sa opäť spustí.
- Na vyberanie jedla z košíka odporúčame používať kliešte. Neodporúčame prevracať košík hore dnom, pretože by z neho vytekali zvyšky oleja.
- UPOZORNENIE: Na dne košíka sa môže zhromažďovať horúci olej zo surovín. Pri vyberaní zapekacieho taniera z košíka buďte opatrní.
- Po dokončení tepelnej prípravy odpojte spotrebič zo siete.
- Teplovzdušná fritéza sa pri vybratí košíka vypne.
- Teplovzdušná fritéza sa po vložení košíka do hlavnej časti opäť zapne a bude automaticky pokračovať v cykle tepelnej prípravy od momentu, kedy došlo k zastaveniu.

Pripomenutie pretrasenia

Na zaistenie rovnomernej prípravy pokrmu treba niektorými potravinami počas varenia zatriasť alebo ich otočiť. Niektoré z prednastavených programov majú funkciu pripomienky pretrasenia. Teplovzdušná fritéza zapípa a rozsvieti sa indikátor SHAKE (PRETRIASŤ). Košík môžete vybrať a pretriasť (alebo preskupiť ingrediencie) alebo môžete pripomenutie ignorovať a teplovzdušná fritéza bude pokračovať v cykle tepelnej prípravy. Opatrne vyberte kôš a jemne ním zatrasť alebo použite kliešte na otočenie potravín.

REŽIMY DVOCH KOŠÍKOV

Režim Match (Zhoda)

Režim zhody umožňuje používať oba košíky na tepelnú prípravu potravín, pre ktoré sa používa rovnaký prednastavený program alebo rovnaké časy a teploty. Funkcia skopíruje nastavenia košíka 1 na košík 2.

1. Pripravte a naplňte košíky.
2. Postupujte podľa krokov pre režim jedného košíka.
3. Po výbere prednastavenej funkcie alebo manuálnom nastavení času a teploty tepelnej prípravy stlačte tlačidlo režimu zhody . Oba košíky sa nastaví na rovnakú prednastavenú funkciu.
4. Stlačením tlačidla  spustíte tepelnú prípravu.

Režim Sync (Synchronizácia)

Režim synchronizácie umožňuje nastaviť každý košík na inú prednastavenú funkciu alebo na iný čas a teplotu. Režim synchronizácie zaisťuje, že oba košíky dokončia tepelnú prípravu súčasne.

1. Pripravte a naplňte košíky.
2. Stlačením tlačidla  vyberte košík 1. Tlačidlo bude blikať a prednastavené funkcie sa rozsvietia.
3. Vyberte požadovanú prednastavenú funkciu stláčaním tlačidla ponuky , kým nezačne blikať ikona požadovanej prednastavenej funkcie. Prípadne manuálne nastavte čas a teplotu pre košík 1.
4. Stlačením tlačidla  vyberte košík 2.
5. Vyberte požadovanú prednastavenú funkciu stláčaním tlačidla ponuky , kým nezačne blikať ikona požadovanej prednastavenej funkcie. Prípadne manuálne nastavte čas a teplotu pre košík 2.
6. Stlačte tlačidlo režimu synchronizácie . Tlačidlo režimu synchronizácie bude blikať.
7. Stlačením tlačidla  spustíte tepelnú prípravu. Tlačidlo režimu synchronizácie bude naďalej blikať, čo znamená, že režim synchronizácie je aktívny.
8. Košík s dlhším nastaveným časom tepelnej prípravy sa spustí ako prvý. Teplovzdušná fritéza zapípa, keď druhý košík spustí tepelnú prípravu. Oba košíky dokončia tepelnú prípravu súčasne.



TEPELNÁ PRÍPRAVA S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Funkcia odloženého štartu umožňuje nastaviť časovač, ktorý odloží začiatok tepelnej prípravy. Každý košík môže mať nastavený iný čas odloženého štartu. Odložený štart môžete naprogramovať v rozsahu od 10 do 900 minút v 10-minútových intervaloch.

1. Nastavte a naprogramujte košík 1 podľa predchádzajúceho opisu.
2. Po výbere prednastaveného programu alebo manuálnom nastavení času a teploty stlačte tlačidlo odloženého štartu . Tlačidlo odloženého štartu bude blikať a nastaví sa predvolené odloženie 90 minút.
3. Pomocou ikon () a () nachádzajúcich sa vedľa ikony času () môžete zmeniť čas odloženého štartu. Krátkymi stlačeniami sa čas zvyšuje v 10-minútových intervaloch. Dlhšie stlačenia zvýšia čas v 30-minútových intervaloch.
4. Ak používate len jeden košík, stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia spustíte tepelnú prípravu.
5. Ak používate oba košíky, postupujte podľa krokov 1, 2 a 3 a nastavte čas odloženého štartu pre daný košík.
6. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia spustíte tepelnú prípravu.
7. Časovač bude na displeji zobrazovať odpočítavanie a tepelná príprava sa začne, keď dosiahne nulu.

FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLoty

Funkciu udržiavania teploty možno použiť na udržiavanie teplého jedla po skončení tepelnej prípravy. Teplotu možno zvoliť od 60 do 70 °C a čas možno nastaviť od 1 do 60 minút.

Po skončení tepelnej prípravy zvolte funkciu udržiavania teploty pre každý košík nasledovne:

1. Stlačením tlačidla  vyberte košík 1.
2. Stlačte tlačidlo udržiavania teploty . Tlačidlo bude blikať.
3. Nastaví sa predvolené udržiavanie teploty 65 °C v trvaní 15 minút.
4. Pomocou ikon () a () nachádzajúcich sa vedľa ikony času () môžete zmeniť čas udržiavania teploty.
5. Na zmenu udržiavanej teploty použite ikony () a () nachádzajúce sa vedľa ikony teploty ()
6. Stlačením tlačidla  vyberte košík 2 a zopakujte vyššie uvedené kroky pre druhý košík (ak ho používate).

MANUÁLNE ČASY VARENIA A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Slúži len ako orientačná pomôcka.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava.
- Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

Jedlo (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Sladké americké zemiaky	200	15–20	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Zemiaky v šupke	180	30–40	Na dosiahnutie chrumkavej šupky potrite olejom.
Pečené zemiaky	180	25–35	Umyte, osušte, osolte, okoreňte čiernym korením, posypte drveným rozmarínom (voliteľné) a potrite olejom.

Jedlo (čerstvé)	Teplota ° C	Čas (minúty)	Poznámky
Stredomorská zeleninová zmes	180	6–10	Nakrájajte na rovnaké kúsky veľkosti asi 1 až 2 cm, pokvapkajte olejom a okoreňte.
Kuracie prsia	180	15–20	
Kuracie stehná	180	25–30	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Kuracie krídla	180	23–28	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Hamburgery	180	8–12	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Údeniny	180	8–12	
Bravčová kotleta	200	10–15	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z lososa	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z ryby s bielym mäsom	180	8–12	Potrite olejom a okoreňte.
Párok v lístkovom ceste	200	13–15	Potrite olejom a okoreňte.
Jarná rolka	200	8–10	
Mafiny	180	15–18	
Jedlo (mrazené)	Teplota ° C	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčky	200	15–20	
Americké zemiaky	200	15–20	
Zemiakové hranolčky	200	12–20	
Kuracie nugety	200	6–10	
Rybie filety	200	10–12	
Rybie prsty	180	6–10	
Cibuľové krúžky	180	10–15	
Krevety	180	10–15	

Poznámka: Pri príprave jedál s vysokým obsahom tuku (napr. bravčovina) môže vznikať dym. Je to bežné, pretože zvyšok oleja sa varí pri vysokej teplote. Efekt dymenia sa dá znížiť znížením teploty.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič zo siete.
- Všetko nechajte vychladnúť.

Košíky a zapekacie taniere

1. Po vychladnutí teplovzdušnej fritézy vyberte košíky z hlavnej časti a vyčistite ich.
2. Utrite vnútro hlavnej časti, aby ste odstránili všetky omrvinky alebo zvyšky, ale NEUTIERAJTE vykurovacie telesá umiestnené v hornej časti.
3. Vyberte zapekacie taniere z košíkov.
4. **Vyhoďte zvyšky jedla a oleja a pred ručným umývaním v teplej až horúcej saponátovej vode utrite zapekací tanier a košík vlhkou handričkou.** Pred vložením späť do teplovzdušnej fritézy ich dôkladne osušte.

Poznámka: Aj keď je možné košík a zapekací tanier umývať v umývačke riadu, neodporúčame to a odporúčame ich umývať ručne, ako to je opísané vyššie.



Vonkajšie povrchy

- Vonkajšiu časť očistíte vlhkou handričkou alebo špongiou. Dôkladne osušte.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

 Nie zanurzać w żadnym płynie.

Jeśli kabel jest uszkodzony, oddaj urządzenie, aby uniknąć zagrożenia.

- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
- Nie zasłaniaj otworu wentylacyjnego z tyłu urządzenia - wydobywa się z niego gorące powietrze.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

CZĘŚCI

- | | |
|--|----------------|
| 1. Dotykowe elementy sterujące i wyświetlacz | 4. Kosz (x2) |
| 2. Korpus | 5. Uchwyt (x2) |
| 3. Blacha do pieczenia (x2) | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Części wyjmowane umyj ręcznie i osusz.
- Przy pierwszym użyciu frytkownicy powietrznej przez kilka pierwszych minut pracy może być wyczuwalny dym lub lekki zapach. Jest to normalne. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.



PRZYGOTOWANIE

- Ustaw urządzenie na powierzchni stabilnej, równej, odpornej na wysoką temperaturę .
- Pozostaw przynajmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
- Miej pod ręką rękawice kuchenne (lub ręcznik papierowy), używaj plastikowych szczypiec odpornych na wysoką temperaturę oraz maty lub talerza obiadowego odpornych na wysoką temperaturę, na których oprzesz kosz.
- Uwaga: Nie używaj metalowych szczypiec, ponieważ mogą rysować powłokę. Zalecamy używanie wyłącznie szczypiec z tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę lub pokrytych silikonem.

Aby wyjąć kosz z korpusu

1. Przytrzymaj górną część korpusu.
2. Drugą ręką chwyć uchwyt kosza.
3. Wsuń kosz z korpusu (rys. A).
4. Oprzyj kosz na macie odpornej na wysoką temperaturę.

CYFROWY EKRAN DOTYKOWY

IKONA	OPIS
	Przycisk zasilania
	Start/Stop
	Zaprogramowane funkcje
	Przycisk Menu (Menu). Służy do przełączania między ustawieniami
	Przycisk Delay (Opóźnienie). Służy do ustawiania czasu opóźnienia przed rozpoczęciem pieczenia
	Przycisk Keep Warm (Utrzymywanie ciepła). Służy do wybrania trybu utrzymywania ciepła
	Przycisk Match (Dopasowanie). Dopasowuje ustawienia kosza 2 do ustawień wybranych dla kosza 1.
	Przycisk Sync (Synchronizacja). Synchronizuje czasy pieczenia, aby zapewnić, że oba kosze zakończą pracę w tym samym czasie.
	Wybiera kosz 1 lub 2
	Służy do wyboru i regulacji temperatury pieczenia
	Służy do wyboru i regulacji czasu pieczenia
	Wyświetlacz czasu/temperatury

ZAPROGRAMOWANE FUNKCJE

Twoja frytkownica posiada następujące funkcje gotowania. Można dostosować domyślne czasy i temperatury pieczenia do własnych potrzeb.

Funkcja		Domyślny czas pieczenia (min)	Domyślna temperatura (°C)	Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy
Frytki		22	200	Tak
Stek		12	200	Tak
Kurczak		25	190	Tak
Ryba		15	195	Tak
Pizza		8	190	Nie
Odwodnić		120	60	Nie
Piec		30	160	Nie
Warzywa		12	190	Tak
Podgrzać		12	175	Nie

TRYBY PRZYGOTOWANIA POTRAW

Frytkownica powietrzna wykorzystuje do pieczenia gorące powietrze oraz ciepło promieniowania i może być używana na kilka sposobów:

- Tryb pojedynczego kosza
- Tryb podwójnego kosza do pieczenia w tym samym czasie i temperaturze - Tryb Match (Dopasowanie)
- Tryb podwójnego kosza - pieczenie w różnych czasach i temperaturach - Tryb Sync (Synchronizacja)

Posiada również takie funkcje, jak tryb opóźnienia i tryb utrzymywania ciepła.

USTAWIANIE CZASU LUB TEMPERATURY PIECZENIA

1. Wybierz kosz, dla którego chcesz ustawić czas i temperaturę, naciskając przycisk ① lub ②.
2. Aby wyregulować temperaturę, użyj ikon (+) i (-) obok ikony temperatury (°) w celu zwiększenia lub zmniejszenia temperatury pieczenia.
3. Aby dostosować czas pieczenia, użyj ikon (+) i (-) obok ikony czasu (⌚), aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia.
4. Krótkie naciśnięcia powodują powolną zmianę ustawień, natomiast długie naciśnięcia powodują szybką zmianę ustawień.



TRYB POJEDYNCZEGO KOSZA

1. Jeśli trzeba, umieść blachę do pieczenia wewnątrz kosza.
2. Umieść produkt w koszu do pieczenia. Nie należy przepelniać kosza, aby pozostawić miejsce na cyrkulację gorącego powietrza pomiędzy kawałkami produktu.
3. Wsuń kosz z powrotem w korpus frytkownicy powietrznej, upewniając się, że zatrzasknął się na swoim miejscu i jest równo umieszczony w korpusie frytkownicy powietrznej. Frytkownica powietrzna nie będzie działać, jeśli nie zostaną prawidłowo włożone oba kosze.
4. Podłącz Frytkownicę powietrzną i naciśnij przycisk ⏻. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, podświetli się ☹☹☹☹☹. ① ② zacznie migać.
5. Naciśnij przycisk ①, aby wybrać kosz 1. Przycisk zacznie migać, a zaprogramowane funkcje podświetlą się.
6. W razie potrzeby dostosuj zaprogramowany czas gotowania lub temperaturę (patrz Ustawianie czasu lub temperatury pieczenia).

7. Można również wybrać żadaną funkcję, naciskając przycisk Menu , aż zacznie migać ikona żadanego ustawienia.
8. W razie potrzeby dostosuj zaprogramowany czas gotowania lub temperaturę.
9. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
- Aby przerwać pieczenie w dowolnym momencie, dotknij ikony (). Pieczenie zostanie wznowione po ponownym dotknięciu ikony.
10. Po upływie czasu pieczenia timer wyda sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.
11. Wyśnij kosz z korpusu i sprawdź, czy jedzenie jest upieczone.
12. Umieść kosz na izolowanej macie.

Uwagi

- Aby dostosować temperaturę lub czas w trakcie procesu pieczenia, naciśnij numer odpowiedniego kosza. Przyciski czasu i temperatury będą podświetlone, a wyświetlacz zacznie migać. W razie potrzeby dostosuj zaprogramowany czas gotowania lub temperaturę (patrz Ustawianie czasu lub temperatury pieczenia).
- Kosz można wyjąć w trakcie pieczenia w dowolnym momencie (w celu wymieszania, zmiany ułożenia lub wstrząśnięcia potrawą). Pieczenie zostanie wstrzymane, a następnie wznowione po ponownym włożeniu kosza.
- Aby wyjąć potrawę z kosza, zalecamy użycie szczypiec. Nie zalecamy przechylania kosza do góry nogami, ponieważ będą z niego skapywać resztki oleju.
- UWAGA: Gorący olej ze składników może zbierać się na dnie kosza. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania blachy do pieczenia z kosza.
- Po zakończeniu pieczenia, odłącz urządzenie od zasilania.
- Po wyjęciu kosza, frytkownica powietrzna się wyłączy.
- Frytkownica powietrzna włączy się ponownie po włożeniu kosza w korpus i automatycznie wznowi cykl pieczenia od miejsca, w którym został zatrzymany.

Przypomnienie o Potrząśnięciu potrawy

Aby zapewnić równomierne gotowanie, niektóre potrawy wymagają potrząsania lub obracania podczas gotowania. Niektóre z wbudowanych ustawień zawierają przypomnienie. Frytkownica wyda sygnał dźwiękowy i podświetli się wskaźnik SHAKE (WSTRZĄŚNIJ). Można wyjąć i potrząsnąć koszem (lub zmienić ułożenie składników) albo zignorować przypomnienie i Frytkownica będzie kontynuować cykl pieczenia. Ostrożnie wyjmij kosz i delikatnie potrząśnij nim lub użyj szczypiec, aby obrócić jedzenie.

TRYBY PODWÓJNEGO KOSZA

Mach Modę (Tryb Dopasowanie)

Tryb dopasowania umożliwia użycie obu koszy do pieczenia produktów, które mają takie same zaprogramowane ustawienia, lub takie same czasy i temperatury. Ta funkcja przenosi ustawienia dla kosza 1 na kosz 2.

1. Przygotuj i napełnij kosze.
2. Wykonaj czynności dla trybu pojedynczego kosza
3. Po wybraniu odpowiedniej funkcji lub ręcznym ustawieniu czasu i temperatury pieczenia naciśnij przycisk Dopasuj . Oba kosze zostaną ustawione na tę samą zaprogramowaną funkcję.
4. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

Tryb Syn (Synchronizacja)

Tryb synchronizacji umożliwia ustawienie każdego kosza na inną zaprogramowaną funkcję lub inny czas i temperaturę. Tryb synchronizacji zapewnia, że oba kosze zakończą pieczenie w tym samym czasie.

1. Przygotuj i napełnij kosze.
2. Naciśnij przycisk , aby wybrać kosz 1. Zacznie on migać i podświetli się zaprogramowane funkcje.
3. Wybierz żadaną zaprogramowaną funkcję, naciskając przycisk  Menu, aż zacznie migać żadana ikona zaprogramowanej funkcji. Można też czas i temperaturę dla kosza 1 ustawić ręcznie.
4. Naciśnij , aby wybrać kosz 2.
5. Wybierz żadaną zaprogramowaną funkcję, naciskając przycisk  Menu, aż zacznie migać żadana ikona zaprogramowanej funkcji. Można też czas i temperaturę dla kosza 2 ustawić ręcznie.

6. Naciśnij przycisk synchronizacji ☹. Przycisk synchronizacji zacznie migać
7. Naciśnij przycisk ☺, aby rozpocząć pieczenie. Przycisk synchronizacji będzie migać, wskazując, że zastosowany został tryb synchronizacji.
8. Kosz z ustawionym najdłuższym czasem rozpocznie pieczenie jako pierwszy. Frytownica wyda sygnał dźwiękowy, gdy rozpocznie się pieczenie w następnym koszu. Oba kosze zakończą pieczenie równocześnie.

OPÓŹNIENIE PIECZENIA

Funkcja opóźnienia umożliwia ustawienie timer, który opóźni rozpoczęcie pieczenia. Dla każdego kosza można ustawić inny czas opóźnienia. Opóźnienie można zaprogramować w zakresie od 10 do 900 minut w krokach co 10 minut.

1. Ustaw i zaprogramuj kosz 1 zgodnie z wcześniejszym opisem.
2. Po wybraniu zaprogramowanej funkcji lub ręcznym ustawieniu czasu i temperatury, naciśnij przycisk Delay R (Opóźnienie ☹). Przycisk opóźnienia zacznie migać i wybrane zostanie domyślne opóźnienie wynoszące 90 minut.
3. Użyj ikon ☺ i ☹ obok ikony czasu (⌚), aby zmienić czas opóźnienia. Krótkie naciśnięcia zwiększają czas w krokach co 10 minut. Dłuższe naciśnięcia spowodują wydłużenie czasu w krokach co 30 minut.
4. Jeśli używany jest tylko jeden kosz, naciśnij przycisk start/stop (włączanie/wyłączanie), aby rozpocząć pieczenie
5. Jeśli używasz obu koszy, wykonaj kroki 1, 2 i 3, aby ustawić czas opóźnienia dla danego kosza.
6. Naciśnij przycisk start/stop (włączanie/wyłączanie), aby rozpocząć pieczenie.
7. Timer będzie odliczał czas na wyświetlaczu, a pieczenie rozpocznie się, gdy osiągnie zero.

FUNKCJA KEEP WARM (UTRZYMYWANIE CIEPŁA)

Funkcja utrzymywania ciepła może być używana do utrzymywania ciepła potraw po zakończeniu pieczenia. Temperaturę można wybrać w zakresie od 60 do 70°C, a czas można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut.

Po zakończeniu pieczenia wybierz funkcję utrzymywania ciepła dla każdego kosza w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk ☺, aby wybrać kosz 1.
2. Naciśnij przycisk utrzymywania ciepła ☹. Przycisk zacznie migać.
3. Zostanie wybrane domyślne ustawienie utrzymywania w cieple 65°C przez 15 minut.
4. Użyj ikon ☺ i ☹ obok ikony czasu (⌚), aby zmienić czas utrzymywania w cieple.
5. Użyj ikon ☺ i ☹ obok ikony temperatury (🌡), aby zmienić temperaturę utrzymywania w cieple.
6. Powtórz powyższe kroki dla drugiego kosza (jeśli jest używany), naciskając ☺, aby wybrać kosz 2.



CZASY PRZYGOTOWANIA W TRYBIE RĘCZNYM I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

- To są tylko wskazówki.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos.
- Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	15-20	Opłucz, osusz, oprószyć solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	Opłucz, osusz, oprószyć solą, pieprzem, skrop oliwą

Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Łódeczki ze słodkich ziemniaków	200	15-20	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Ziemniaki w mundurkach	180	30-40	Aby uzyskać chrupiącą skórkę, posmaruj oliwą
Pieczone ziemniaki	180	25-35	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, rozgniecionym rozmarynem (opcjonalnie) i oliwą.
Mieszane warzywa śródziemnomorskie	180	6-10	Wszystko pokrój na podobnej wielkości kawałki, ok. 1-2 cm, obtocz w oliwie i przypraw.
Pierś z kurczaka	180	15-20	
Udka z kurczaka	180	25-30	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Skrzydła z kurczaka	180	23-28	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Burgery	180	8-12	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Kiełbaski	180	8-12	
Kotlet schabowy	200	10-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z łosia	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z białej ryby	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka z kiełbasą	200	13-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka wiosenna	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Produkty (mrożone)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	15-20	
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	
Frytki	200	12-20	
Nuggetsy z kurczaka	200	6-10	
Filety rybne	200	10-12	
Paluszki rybne	180	6-10	
Krążki cebulowe	180	10-15	
Krewetki	180	10-15	

Uwaga: W przypadku potraw o wysokiej zawartości tłuszczu (np. wieprzowiny) może powstawać dym. Jest to normalne zjawisko, ponieważ pozostałości oleju są pieczone w wysokiej temperaturze. Zmniejszenie temperatury może zmniejszyć efekt dymu.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- Odłącz urządzenie od prądu.
- Pozostaw wszystko do ostygnięcia.

Kosze i blachy do pieczenia

1. Po ostygnięciu frytkownicy powietrznej wyjmij kosze z korpusu frytkownicy powietrznej do umycia.
2. Wytrzyj wewnątrz obudowy, aby usunąć wszelkie okruszki lub pozostałości, ale NIE wycieraj elementów grzewczych znajdujących się na górze.
3. Wyjmij z koszy blachy do pieczenia.
4. **Pozbądź się resztek jedzenia i olejów, a następnie wytrzyj blachę do pieczenia i kosz wilgotną ściereczką przed ręcznym ich umyciem w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem.** Dokładnie wysusz przed umieszczeniem z powrotem w urządzeniu.

Uwaga: Chociaż kosz i blachę do pieczenia można myć w zmywarce, odradzamy to i zalecamy mycie ręczne w sposób opisany powyżej.

Powierzchnie zewnętrzne

- Wyczyść powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub gąbką. Dokładnie osusz.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

 Površine uređaja će postati vruće.

 Nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

Ako je kabel oštećen, vratite uređaj kako biste izbjegli opasnosti.

- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- Držite se dalje od otvora za zrak na stražnjem dijelu uređaja – vruć zrak će izaći iz njega.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

- | | |
|------------------------------|----------------|
| 1. Dodirne kontrole i zaslon | 4. Košara (x2) |
| 2. Kućište | 5. Ručka (x2) |
| 3. Ploča za hrskanje (x2) | |

PRIJE PRVE UPORABE

- Operite ručno odvojive dijelove, isperite i osušite.
- Kad prvi put koristite fritezu na vrući zrak, možda ćete primijetiti dim ili osjetiti blagi neprijatan miris tijekom nekoliko prvih minuta pečenja. To je normalno. Obezbijedite dobro prozračenje prostorije.

PRIPREMA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Ostavite najmanje 50 mm prostora sa svih strana oko uređaja.
- Koristite rukavice za pećnicu (ili kuhinjsku krpu), plastične hvataljke otporne na toplinu i podlogu otpornu na toplinu ili plitki tanjur na koji ćete staviti košaru.
- Napomena: Nemojte koristiti metalne hvataljke, jer bi se njima mogla ogrebat površina. Preporučujemo uporabu samo plastičnih ili silikonom presvučenih hvataljki, otpornih na toplinu.

Skidanje košare s kućišta

1. Držite gornji dio kućišta.
2. Drugom rukom uhvatite ručku košare.
3. Kliznim pokretom izvucite košaru iz kućišta (Sl. A).
4. Odložite košaru na podlogu otpornu na toplinu.

DIGITALNI ZASLON

IKONA	OPIS
	Prekidač napajanja
	Pokretanje/Zaustavljanje
	Unaprijed postavljene funkcije
	Gumb Menu (Izbornik). Upotrebljava se za kretanje kroz funkcije
	Gumb Delay (Odgoda). Upotrebljava se za odgodu vremena početka kuhanja
	Gumb Keep Warm (Održavanje topline). Upotrebljava se za odabir načina za održavanje topline
	Gumb Match (Usklađivanje). Usklađuje postavku za košaru 2 s onom za košaru 1
	Gumb Sync (Sinkronizacija). Sinkronizira vrijeme kuhanja kako bi kuhanje u objema košarama završilo u isto vrijeme
	Odabire košaru 1 ili 2
	Uporebljava se za odabir i podešavanje temperature kuhanja
	Upotrebljava se za odabir i podešavanje vremena kuhanja
	Prikaz vremena/temperature



UNAPRIJED POSTAVLJENE FUNKCIJE

Vaša friteza ima sljedeće funkcije kuhanja. Možete po želji podesiti zadana vremena kuhanja i temperature.

Funkcija		Zadano vrijeme kuhanja (u minutama)	Zadana temperatura (°C)	Podsjetnik za protresanje
Pomfrit		22	200	Da
Odrezak		12	200	Da
Piletina		25	190	Da

Funkcija		Zadano vrijeme kuhanja (u minutama)	Zadana temperatura (°C)	Podsjetnik za protresanje
Riba		15	195	Da
Pizza		8	190	Ne
Dehidrirati		120	60	Ne
Ispeći		30	160	Ne
Povrće		12	190	Da
Ponovno zagrijte		12	175	Ne

NAČINI KUHANJA

Ova friteza za kuhanje upotrebljava vrući zrak i isijavanje topline i može se upotrebljavati na nekoliko načina:

- Način s jednom košarom
 - Način s dvije košare s istim trajanjem i temperaturom - način Match (Usklađivanje)
 - Način s dvije košare s različitim trajanjem i temperaturom - način Sync (Sinkronizacija)
- Ima i funkcije poput odgode početka kuhanja i održavanja topline hrane.

PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA ILI TEMPERATURE

1. Odaberite za koju košaru želite podesiti vrijeme i temperaturu tako da pritisnete  ili .
2. Za podešavanje pritisnite ikone  i  koje se nalaze pored ikone za temperaturu  kako biste po želji povećali ili smanjili temperaturu kuhanja.
3. Za podešavanje trajanja kuhanja pritisnite ikone  i  koje se nalaze pored ikone za vrijeme  kako biste po želji produljili ili skratili vrijeme kuhanja.
4. Kratkim pritiscima ćete sporo mijenjati postavke, a dugim pritiscima brzo.

NAČIN S JEDNOM KOŠAROM

1. Stavite ploču za hrskanje u košaru ako je potrebno.
2. Stavite željenu hranu u košaru za pečenje. Nemojte previše napuniti košaru, kako biste ostavili mjesto za kruženje vrućeg zraka između komada hrane.
3. Kliznim pokretom vratite košaru na kućište friteze na vrući zrak, uvjerite se da je sjela na mjesto uz klik i da je u ravnini s kućištem friteze na vrući zrak. Friteza na vrući zrak neće raditi ako obje košare nisu pravilno umetnute.
4. Uključite fritezu u struju i pritisnite . Začut ćete zvučni signal, a      će zasvijetliti.   će početi treperiti.
5. Pritisnite  kako biste odabrali košaru 1. Gumb će zatreperiti, a funkcije će zasvijetliti.
6. Podesite trajanje ili temperaturu kuhanja ako je potrebno (pogledajte Podešavanje vremena pečenja ili temperature).
7. Umjesto toga željenu funkciju možete odabrati i tako da pritisnete gumb izbornika  dok željena funkcija ne počne treperiti.
8. Podesite trajanje ili temperaturu kuhanja ako je potrebno.
9. Pritisnite  kako biste započeli kuhanje.
- Kako biste u bilo kojem trenutku pauzirali kuhanje, dodirnite ikonu . Kuhanje će se ponovno pokrenuti kada ponovno dodirnete ikonu.

10. Kada vrijeme kuhanja završi, tajmer će se oglasiti, a uređaj će se isključiti.
11. Kliznim pokretom izvucite košaru iz kućišta i provjerite je li hrana pečena.
12. Stavite košaru na izoliranu podlogu.

Napomene

- Kako biste podesili temperaturu ili vrijeme tijekom kuhanja, pritisnite broj željene košare. Gumbi za podešavanje vremena i temperature će zasvijetliti, a zaslon će zatreperiti. Podesite trajanje ili temperaturu kuhanja ako je potrebno (pogledajte Podešavanje vremena pečenja ili temperature).
- Bilo koju košaru možete izvaditi u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja (ako želite promiješati, razmjestiti ili protresti hranu). Kuhanje će se paузirati, a zatim nastaviti kada se košara vrati u kućište.
- Za vađenje hrane iz košare, preporučujemo uporabu hvataljki. Ne preporučujemo prevrtanje košare jer će ostaci ulja kapati van.
- OPREZ: Vruće ulje iz sastojaka može se nakupiti na dnu košare. Pazite kad vadite ploču za hrskanje iz košare.
- Nakon završetka pečenja, izvucite utikač uređaja iz utičnice.
- Kad izvadite košaru, friteza na vrući zrak će se isključiti.
- Kad vratite košaru na kućište friteza na vrući zrak će se ponovno uključiti i automatski će nastaviti s ciklusom pečenja od kada je zaustavljena.

Podsjetnik za protresanje

Kako bi se osiguralo ravnomjerno kuhanje, neke je namirnice potrebno protresti ili okretati tijekom kuhanja. Neke od ugrađenih unaprijed postavljenih postavki uključuju podsjetnik. Friteza na vrući zrak oglasit će se zvučnim signalom te će zasvijetliti indikator SHAKE (Protresi). Možete izvaditi i protresti košaru (ili razmjestiti namirnice) ili zanemariti podsjetnik pa će friteza nastaviti s ciklusom kuhanja. Pažljivo uklonite košaru i nježno je protresite ili koristite hvataljke za okretanje hrane.

NAČIN S DVIJE KOŠARE

Način Match (Usklađivanje)

Način usklađivanja omogućuje vam uporabu obje košare za kuhanje namirnica za koje je potrebna ista funkcija ili isto trajanje i temperature. Funkcija će kopirati postavke košare 1 na košaru 2.

1. Pripremite i napunite košare.
2. Slijedite korake za način kuhanja s jednom košarom.
3. Kada odaberete funkciju ili ručno postavite vrijeme kuhanja i temperaturu, pritisnite gumb za usklađivanje . Ista funkcija bit će postavljena za obje košare.
4. Pritisnite  za početak hlađenja.

Način Sync (Sinkronizacija)

Način sinkronizacije omogućuje vam da postavite različitu funkciju za svaku košaru ili različito vrijeme i temperaturu. Zahvaljujući načinu sinkronizacije obje košare završit će s kuhanjem u isto vrijeme.

1. Pripremite i napunite košare.
2. Pritisnite  i odaberite košaru 1. Zatreperit će, a odabrana funkcija će zasvijetliti.
3. Odaberite željenu funkciju tako da pritisnete gumb izbornika  dok ikona željene funkcije ne počne treperiti. Umjesto toga možete i ručno podesiti vrijeme i temperaturu za košaru 1.
4. Pritisnite  kako biste odabrali 2.
5. Odaberite željenu funkciju tako da pritisnete gumb Menu (Izbornik)  dok ikona željene funkcije ne počne treperiti. Umjesto toga možete i ručno podesiti vrijeme i temperaturu za košaru 2.
6. Pritisnite gumb za sinkronizaciju . Gumb za sinkronizaciju će zatreperiti.
7. Pritisnite  za početak kuhanja. Gumb za sinkronizaciju nastaviti će treperiti kako bi naznačio da koristite način sinkronizacije.
8. Košara s postavkom najduljeg vremena kuhanja počet će kuhati prva. Friteza će se oglasiti zvučnim signalom kada druga košara počne s kuhanjem. Obje košare završit će s kuhanjem u isto vrijeme.



ODGODA KUHANJA

Funkcija odgode omogućuje vam da podesite tajmer koji će odgoditi početak kuhanja. Svaka košara može imati različitu postavku odgode. Odgodu možete programirati na 10 do 900 minuta u koracima od 10 minuta.

1. Postavite i programirajte košaru 1 kako je opisano gore.
2. Kada odaberete funkciju ili ručno postavite vrijeme i temperaturu, pritisnite gumb za odgodu ☹. Gumb za odgodu će zatreperiti i odabrat će se zadana odgoda od 90 minuta.
3. Pomoću ikona (⊕) i (⊖), koje se nalaze pored ikone za vrijeme (⌚), promijenite vrijeme odgode. Kratki pritisci povećavat će odgodu u koracima od 10 minuta. Dulji pritisci povećavat će odgodu u koracima od 30 minuta.
4. Ako upotrebljavate samo jednu košaru, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje za početak kuhanja.
5. Ako upotrebljavate obje košare, slijedite korake 1, 2 i 3 kako biste postavili vrijeme odgode za tu košaru.
6. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste započeli s kuhanjem.
7. Tajmer će odbrojati na zaslonu, a kuhanje će započeti kada tajmer pokaže nulu.

FUNKCIJA ZA ODRŽAVANJE TOPLINE

Funkcija za održavanje topline može se upotrebljavati za održavanje hrane toplom nakon završetka kuhanja. Možete odabrati temperaturu od 60 do 70° C i vrijeme od 1 do 60 minuta.

Kada kuhanje završi, odaberite funkciju za održavanje topline za svaku košaru na sljedeći način:

1. Pritisnite (⌚) kako biste odabrali košaru 1.
2. Pritisnite gumb za održavanje topline ☹. Gumb će zatreperiti.
3. Bit će odabrana zadana postavka za održavanje topline od 65° C i 15 minuta.
4. Pomoću ikona (⊕) i (⊖), koje se nalaze pored ikone za vrijeme (⌚), promijenite vrijeme održavanja topline.
5. Pomoću ikona (⊕) i (⊖) i, koje se nalaze pored ikone za temperaturu (°C), promijenite temperaturu održavanja topline.
6. Ponovite gornje korake za drugu košaru (ako je upotrebljavate) tako da pritisnete (⌚) i odaberete košaru 2.

VREMENA RUČNOG KUHANJA I SIGURNOST HRANE

- Upotrebljavati isključivo kao smjernicu.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok.
- Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške slatkog krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Pečeni neoguljeni krumpiri	180	30-40	Za hrskavu koricu, premažite uljem
Pečeni krumpiri	180	25-35	Operite, osušite i ubacite sol, papar, zgnječeni ružmarin (opcija) i ulje
Miješano mediteransko povrće	180	6-10	Isijecite sve na sličnu veličinu, otprilike 1-2 cm, ubacite ulje i začinite
Pileća prsa	180	15-20	

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Pileći zabaci	180	25-30	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Pileća krilca	180	23-28	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Burgeri	180	8-12	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Kobasice	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	Premažite uljem, začinite
File lososa	180	8-12	Premažite uljem, začinite
File bijele ribe	180	8-12	Premažite uljem, začinite
Kobasica u tijestu	200	13-15	Premažite uljem, začinite
Proletna rolica	200	8-10	
Muffini	180	15-18	
Hrana (zamrznuta)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	15-20	
Kriške krumpira	200	15-20	
Pomfrit	200	12-20	
Pileći medaljoni	200	6-10	
Riblji fileti	200	10-12	
Riblji štapići	180	6-10	
Kolutovi od luka	180	10-15	
Škampi	180	10-15	

Napomena: Jako masna hrana (npr. Svinjetina) može stvoriti dim. To je normalno, jer se ostaci ulja prže na visokim temperaturama. Snižanjem temperature može se smanjiti efekat dima.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Izvucite utikač iz utičnice.
- Ostavite sve da se ohladi.

Košare i ploče za hrskanje

1. Kada se friteza na vrući zrak ohladi, uklonite košare iz kućišta friteze i operite ih.
2. Obrišite unutrašnjost kućišta kako biste uklonili mrvice ili ostatke hrane, ali NEMOJTE brisati grijače na gornjem dijelu.
3. Izvadite ploče za hrskanje iz košara.
4. **Uklonite ostatke hrane i ulja, i prebrisite i ploču za hrskanje i košaru vlažnom krpom prije nego što ćete ih ručno oprati u toploj ili vrućoj sapunici.** Temeljito ih osušite prije nego što ih vratite na fritezu na vrući zrak.

Napomena: iako je košaru i ploču za hrskanje moguće prati u perilici suđa, savjetujemo vam da to ne činite te da ih operete ručno na način opisan gore.

Vanjske površine

- Vanjske površine čistite vlažnom krpom ili spužvom. Temeljito osušite.



RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/ dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

 Površine naprave se segrejejo.

 Ne potaplajte v tekočino.

Če je kabel poškodovan, vrnite napravo, da se izognete nevarnosti.

- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Ne uporabljajte kovinskih ali ostrih pripomočkov, saj boste poškodovali površine s premazom proti prijemanju.
- Poskrbite, da okoli zračnika na zadnji strani naprave ne bo ničesar – saj iz njega prihaja vroč zrak.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

DELI

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| 1. Krmilniki na dotik in zaslon | 4. Košara (x2) |
| 2. Ohišje | 5. Ročaj (x2) |
| 3. Pladenj za pečenje (x2) | |



PRED PRVO UPORABO

- Ročno operite odstranljive dele, jih sperite in posušite.
- Ko prvič uporabljate vaš cvrtnik na zrak, boste morda opazili dim ali rahel vonj med prvimi minutami kuhanja. To je normalno. Zagotovite, da je prostor dobro prezračen.

PRIPRAVA

- Napravo namestite na stabilno, izravnano, na toploto odporno površino.
- Omogočite razmik vsak 50 mm okrog celotne naprave.
- Nadenite si rokavice za pečico (ali krpo), uporabite na toploto odporne plastične prijemalke in na toploto odporno podlogo oz. krožnik, na katerega odložite košaro.
- Opomba: Ne uporabljajte kovinskih prijemalk, saj lahko tako opraskate premaz. Priporočamo uporabo samo na toploto odpornih plastičnih ali s silikonom prevlečenih prijemalk.

Za odstranjevanje košare iz ohišja

1. Pridržite zgornji del ohišja.
2. Primite ročaj košare z eno roko.
3. Košaro povlecite iz ohišja (sl. A)
4. Košaro postavite na podlogo, odporno na toploto

DIGITALNI ZASLON NA DOTIK

IKONA	OPIS
	Gumb za vklop
	Zaženi/ustavi
	Prednastavljene funkcije
	Tipka Menu (Meni). Uporablja se za kroženje med prednastavitvami
	Tipka Delay (Zakasnitev). Uporablja se za nastavitev zakasnitve pred začetkom priprave.
	Tipka Keep Warm (Vzdrževanje toplote). Uporablja se za izbiro načina vzdrževanja toplote.
	Tipka Match (Uskladitev). Uskladi nastavitve košare 2 z nastavitvami za košaro 1
	Tipka Sync (Sinhronizacija). Sinhronizira čas priprave, da zagotovi, da se obe košari končata hkrati.
	Izbere košaro 1 ali 2.
	Uporablja se za izbiro in nastavitev temperature priprave.
	Uporablja se za izbiro in nastavitev časa priprave.
	Prikaz časa/temperature

PREDNASTAVLJENE FUNKCIJE

Vaš cvrtnik ima naslednje funkcije kuhanja. Privzete čase kuhanja in temperature lahko prilagodite po želji.

Funkcija		Privzeti čas kuhanja (minute)	Privzeta temperatura (°C)	Opomnik za tresenje
Krompirček		22	200	Da
Zrezek		12	200	Da
Piščanec		25	190	Da
Ribe		15	195	Da
Pizza		8	190	Ne
Dehidrirajte		120	60	Ne
Pečemo		30	160	Ne
Zelenjava		12	190	Da
Ponovno segrejte		12	175	Ne

NAČINI KUHANJA

Vaš zračni cvrtnik za pripravo uporablja vroč zrak in sevano toploto ter ga je mogoče uporabiti na več načinov:

- Način za eno košaro
- Priprava v dveh košarah hkrati z istim časom in temperaturo – način Match (Uskladitev).
- Priprava v dveh košarah hkrati z različnimi časi in temperaturami – način Sync (Sinhronizacija)

Na voljo so tudi funkcije, kot je zakasnitev vklopa in vzdrževanje toplote.

PRILAGAJANJE ČASA KUHANJA ALI TEMPERATURE

1. Izberite, za katero košaro želite nastaviti čas in temperaturo, tako da pritisnete  ali .
2. Za nastavitve temperature uporabite ikoni  in  poleg ikone za temperaturo , da povišate ali znižate temperaturo priprave.
3. Za nastavitve časa priprave uporabite ikoni  in  poleg ikone za čas , da pripravo podaljšate ali skrajšate.
4. S kratkimi pritiski se nastavitve spremenijo počasi, z dolgimi pa hitro.

NAČIN ZA ENO KOŠARO

1. Ploščo za hrustljivost po potrebi namestite v košaro.
2. Zeleno hrano vstavite v košaro za kuhanje. Ne prenapolnite košare, s čimer omogočite prostor, da lahko vroč zrak kroži med kosi hrane.
3. Košaro potisnite nazaj v ohišje cvrtnika na zrak, pri čemer pazite, da zaskoči na mesto in se pravilno prilepa znotraj ohišja vašega cvrtnika na zrak. Vaš zračni cvrtnik ne bo deloval, če obe košari nista pravilno vstavljeni.
4. Vključite zračni cvrtnik in pritisnite . Zapiskal bo in zasvetila bo lučka . Lučka   bo začela utripati.
5. Pritisnite , da izberete košaro 1. Tipka bo utripala in zasvetile bodo prednastavljene funkcije.
6. Po potrebi spremenite prednastavljeni čas ali temperaturo priprave (glejte Prilaganje časa kuhanja ali temperature).
7. Druga možnost je, da zeleno prednastavljeno funkcijo izberete s pritiskom na menijsko tipko , dokler ne zasveti zelena ikona prednastavitve.
8. Po potrebi spremenite prednastavljeni čas ali temperaturo priprave.



9. Pritisnite  za začetek priprave.
- Če želite pripravo kadar koli začasno ustaviti, pritisnite ikono . Priprava se bo znova začela, ko znova pritisnete ikono.
10. Ko se čas priprave izteče, časovnik zapiska in naprava se izklopi.
11. Košaro odstranite iz ohišja in preverite, ali je hrana kuhana.
12. Košaro določite na izolirano podlogo.

Opombe

- Za nastavitev temperature ali časa med pripravo pritisnite številko zelene košare. Tipki za čas in temperaturo zasvetita, prikazovalnik pa utripa. Po potrebi spremenite prednastavljeni čas ali temperaturo priprave (glejte Prilagajanje časa kuhanja ali temperature).
- Košaro lahko med pripravo kadar koli odstranite (za mešanje, prerazporeditev ali stresanje hrane). Priprava se bo ustavila in nadaljevala, ko zamenjate košaro.
- Za odstranjevanje hrane iz košare priporočamo uporabo prijemalk. Ne priporočamo obračanje košare na glavo, saj lahko pride do kapljanja olja.
- POZOR: Vroče olje iz sestavnih se lahko nabere na dnu košare. Pri odstranjevanju pladnja za pečenje bodite previdni.
- Odklopite napravo, ko je vso kuhanje dokončano.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo izklopil, ko odstranite košaro.
- Vaš cvrtnik na zrak se bo znova vklopil, ko košaro vstavite nazaj v ohišje in bo samodejno nadaljeval s ciklom kuhanja od trenutka, ko se je le-ta zaustavil.

Opomnik za tresenje

Da zagotovite enakomerno kuhanje, morate nekatera živila med kuhanjem stresati ali obračati. Nekatere vgrajene prednastavitve vključujejo opomnik. Vaš zračni cvrtnik bo zapiskal in zasvetila bo lučka SHAKE (Pretrsite). Košaro lahko odstranite in pretresete košaro (ali prerazporedite sestavine) ali pa prezrete opomnik, da bo zračni cvrtnik nadaljeval cikel priprave. Previdno odstranite košaro in jo nežno pretresite ali uporabite klešče za obračanje hrane.

NAČINI ZA DVE KOŠARI

Način Match (Uskladitev)

Način uskladitve omogoča uporabo obeh košar za pripravo jedi, ki uporabljajo isto prednastavitev ali enake čase in temperature. Funkcija kopira nastavitve za košaro 1 v košaro 2.

1. Pripravite in napolnite košari.
2. Sledite korakom za način za eno košaro.
3. Po izbiri prednastavljene funkcije ali ročni nastavitvi časa in temperature priprave pritisnite tipko za uskladitev . Obe košari se nastavita na enako prednastavljeno funkcijo.
4. Pritisnite  za začetek priprave.

Način Sync (Sinhronizacija)

Način sinhronizacije omogoča, da vsako košaro nastavite na drugo prednastavljeno funkcijo ali na različen čas in temperaturo. Način sinhronizacije zagotavlja, da bosta obe košari hkrati končali pripravo.

1. Pripravite in napolnite košari.
2. Pritisnite , da izberete košaro 1. Tipka bo utripala in zasvetile bodo prednastavljene funkcije.
3. Zeleno prednastavljeno funkcijo izberite s pritiskom na menijsko tipko , dokler ne zasveti zelena ikona prednastavitve. Druga možnost je, da ročno nastavite čas in temperaturo za košaro 1.
4. Pritisnite , da izberete košaro 2.
5. Zeleno prednastavljeno funkcijo izberite s pritiskom na menijsko tipko , dokler ne zasveti zelena ikona prednastavitve. Druga možnost je, da ročno nastavite čas in temperaturo za košaro 2.
6. Pritisnite tipko za sinhronizacijo . Tipka za sinhronizacijo bo utripala.
7. Pritisnite  za začetek priprave. Tipka za sinhronizacijo bo še naprej utripala, kar pomeni, da uporabljate način sinhronizacije.
8. Priprava se začne za košaro z najdaljšim nastavljenim časom priprave. Zračni cvrtnik bo zapiskal, ko se začne priprava naslednje košare. Obe košari končata pripravo hkrati.

THPRIPRAVA Z ZAKASNITVIJO

Funkcija zakasnitve vam omogoča nastavitve časovnika, ki bo zamaknil začetek priprave. Vsaka košara ima lahko nastavljen drugačen čas zakasnitve. Zakasnitev lahko programirate od 10 do 900 minut v korakih po 10 minut.

1. Pripravite in programirajte košaro 1, kot je opisano zgoraj.
2. Po izbiri prednastavljene funkcije ali ročni nastavitvi časa in temperature priprave pritisnite tipko za zakasnitev $\ominus$. Tipka za zakasnitev bo utripala in izbrana bo privzeta zakasnitev 90 minut.
3. Za spremembo zakasnitve uporabite ikoni $\oplus$ in $\ominus$ poleg ikone za čas ⌚ . S kratkimi pritiski se čas poveča v korakih po 10 minut. Z daljšimi pritiski se čas poveča v korakih po 30 minut.
4. Če uporabljate samo eno košaro, za začetek priprave pritisnite tipko za zagon/ustavitev.
5. Če uporabljate obe košari, sledite korakom 1, 2 in 3, da nastavite zakasnitev za to košaro.
6. Za začetek priprave pritisnite tipko za zagon/ustavitev.
7. Časovnik na prikazovalniku bo odšteval in priprava se bo začela, ko doseže nič.

FUNKCIJA ZA VZDRŽEVANJE TOPLOTE

Funkcijo za vzdrževanje toplote lahko uporabite za vzdrževanje toplote hrane po končani pripravi. Temperaturo lahko izberete v območju 60–70 °C, čas pa lahko nastavite na 1–60 minut.

Po končani pripravi izberite funkcijo za vzdrževanje toplote za vsako košaro:

1. Pritisnite ⌚ , da izberete košaro 1.
2. Pritisnite tipko za vzdrževanje toplote $\ominus$. Tipka bo utripala.
3. Izbrana bo privzeta nastavitve za vzdrževanje toplote, ki je 65 °C in 15 minut.
4. Za spremembo časa vzdrževanja toplote uporabite ikoni $\oplus$ in $\ominus$ poleg ikone za čas ⌚ .
5. Za spremembo temperature za vzdrževanje toplote uporabite ikoni $\oplus$ in $\ominus$ poleg ikone za temperaturo °C .
6. Ponovite zgornje korake za drugo košaro (če jo uporabljate), tako da pritisnete ⌚ za izbiro košare 2.

ČASI ROČNEGA KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Uporablja se lahko izključno kot smernice.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri.
- Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

Hrana (sveža)	Temperatura °C	Čas (minute)	Opombe
Čips	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krompirjevi krhliji	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krhliji sladkega krompirja	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Neolupljen krompir	180	30-40	Za hrustljavo skorjo s krtačko nanesite olje
Pečeni krompir	180	25-35	Sperite, posušite, posolite in poprajte, dodajte zdrobljen rožmarin (izbirno) ter naoljite
Mešana sredozemska zelenjava	180	6-10	Vsi kosi narezani na majhno velikost, pribl. 1-2 cm, posolite, naoljite in dodajte začimbe
Piščančja prsa	180	15-20	
Piščančja bedra	180	25-30	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Piščančja krila	180	23-28	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe



Hrana (sveža)	Temperatura °C	Čas (minute)	Opombe
Burgerji	180	8-12	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Klobase	180	8-12	
Svinjski kotlet	200	10-15	S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
File lososa	180	8-12	S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
File bele ribe	180	8-12	S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Zvitek klobase	200	13-15	S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Spomladanski zvitek	200	8-10	
Mafini	180	15-18	
Hrana (zamrznjena)	Temperatura °C	Čas (minute)	Remarks
Čips	200	15-20	
Krompirjevi krljji	200	15-20	
Krompirček	200	12-20	
Piščančji medaljoni	200	6-10	
Ribji fileji	200	10-12	
Ribje palčke	180	6-10	
Čebulni obročki	180	10-15	
Škampji	180	10-15	

Opomba: Hrana z visoko vsebnostjo maščob (npr. svinjina) lahko povzroči dim. To je normalno, saj se ostanki olja kuhajo pri visokih temperaturah. Zmanjšanje temperature lahko zmanjša učinek dima.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- Odklopite napravo.
- Pustite, da se vse ohladi.

Košare in plošče za hrustljivost

1. Ko se zračni cvrtnik ohladi, odstranite košare iz ohišja za čiščenje.
2. Notranjost ohišja obrišite, da odstranite kakršne koli drobtine ali ostanke, vendar NE obrišite grelnih elementov, ki se nahajajo na vrhu.
3. Iz košar odstranite plošči za hrustljivost.
4. **Odstranite ostanke hrane in olja ter tako pladenj za pečenje kot košaro obrišite z vlažno krpo, preden ju ročno operete v topli ali vroči milnati vodi.** Temeljito osušite preden ju namestite nazaj v ohišje cvrtnika na zrak.

Opomba: Čeprav lahko košaro in ploščo za hrustljivost pomivate v pomivalnem stroju, to odsvetujemo ter priporočamo ročno pomivanje, kot je opisano zgoraj.

Zunanje površine

- Zunanost očistite z vlažno krpo ali gobico. Temeljito osušite.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

 Μην βυθίζετε σε υγρά.

Εάν το καλώδιο φέρει ζημιές, επιστρέψτε τη συσκευή για την αποφυγή κινδύνου.

- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό ή αιχμηρό αντικείμενο, διότι ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
- Μην πλησιάζετε την οπή αερισμού στο πίσω μέρος της συσκευής – εξέρχεται καυτός αέρας.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΗ

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| 1. Χειριστήριο αφής και οθόνη | 4. Καλάθι (x2) |
| 2. Σώμα | 5. Λαβή (x2) |
| 3. Πλάκα τραγανίσματος (x2) | |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε στο χέρι τα αφαιρούμενα μέρη, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.
- Όταν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για πρώτη φορά, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό ή μια ελαφριά οσμή στα πρώτα λίγα λεπτά μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό. Φροντίστε ώστε το δωμάτιο αερίζεται καλά.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή, επίπεδη, θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Αφήστε κενό χώρο τουλάχιστον 50 mm γύρω από τη συσκευή.
- Φορέστε γάντια φούρνου ή κρατήστε στο χέρι μια πετσέτα κουζίνας, χρησιμοποιήστε μια θερμοανθεκτική πλαστική τσιμπίδα και μια θερμοανθεκτική βάση ή ένα πιάτο φαγητού για να ακουμπήσετε πάνω το καλάθι.
- Σημείωση: Μην χρησιμοποιήσετε μεταλλική τσιμπίδα, καθώς ενδέχεται να χαράξει την επίστρωση. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικές πλαστικές τσιμπίδες ή με επίστρωση σιλικόνης.

Για να αφαιρέσετε το καλάθι από το σώμα

1. Κρατήστε το πάνω μέρος του σώματος.
2. Πιάστε τη λαβή του καλαθιού με το ένα χέρι.
3. Σύρετε το καλάθι έξω από το σώμα (Εικ. Α).
4. Ακουμπήστε το καλάθι πάνω σε μια θερμοανθεκτική βάση.

ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	Κουμπί λειτουργίας
	Έναρξη/Διακοπή
	Προρυθμισμένες λειτουργίες
	Κουμπί Menu (Μενού). Χρησιμοποιείται για εναλλαγή των προεπιλογών
	Πλήκτρο Delay (Καθυστέρηση). Χρησιμοποιείται για καθορισμό χρόνου καθυστέρησης πριν από την έναρξη του μαγειρέματος
	Κουμπί Keep Warm (Διατήρηση θερμότητας). Χρησιμοποιείται για επιλογή της λειτουργίας διατήρησης θερμότητας
	Κουμπί Match (Συνδυασμός). Συνδυάζει τις ρυθμίσεις του καλαθιού 2 με εκείνες που έχουν επιλεγεί για το καλάθι 1
	Κουμπί Sync (Συγχρονισμός). Συγχρονίζει τους χρόνους μαγειρέματος για να διασφαλίσει ότι και τα δύο καλάθια τελειώνουν την ίδια χρονική στιγμή
	Επιλέγει το καλάθι 1 ή 2
	Χρησιμοποιείται για επιλογή και ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος

ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
  	Χρησιμοποιείται για επιλογή και ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος
88:88	Ένδειξη χρόνου/Θερμοκρασίας

ΠΡΟΡΥΘΙΣΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η φριτέζα σας διαθέτει τις ακόλουθες λειτουργίες μαγειρέματος. Μπορείτε να προσαρμόσετε τους προεπιλεγμένους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.

Λειτουργία		Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)	Υπενθύμιση κουνήματος
Τηγανητές πατάτες		22	200	Ναι
Μπριζόλα		12	200	Ναι
Κοτόπουλο		25	190	Ναι
Ψάρι		15	195	Ναι
Πίτσα		8	190	Όχι
Αφυδατώνω		120	60	Όχι
Ψήνω		30	160	Όχι
Λαχανικά		12	190	Ναι
Αναθερμαίνω		12	175	Όχι

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η φριτέζα αέρος σας χρησιμοποιεί ζεστό αέρα και ακτινοβολούμενη θερμότητα για το μαγείρεμα, ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορους τρόπους:

- Λειτουργία ενός καλάθιού
- Μαγείρεμα με λειτουργία διπλού καλάθιού στους ίδιους χρόνους και θερμοκρασίες - Λειτουργία Match (Συνδυασμός)
- Μαγείρεμα με λειτουργία διπλού καλάθιού σε διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες - Λειτουργία Sync (Συγχρονισμός)

Διαθέτει επίσης λειτουργίες όπως καθυστερημένη έναρξη και διατήρηση θερμότητας.



ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ Η ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Επιλέξτε σε ποιο καλάθι θέλετε να ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία πατώντας ① ή ②.
2. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, χρησιμοποιήστε τα εικονίδια (⊕) και (⊖) δίπλα στο εικονίδιο θερμοκρασίας (⊖) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.
3. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα εικονίδια (⊕) και (⊖) δίπλα στο εικονίδιο ώρας (⊖) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος όπως επιθυμείτε.
4. Πατώντας στιγμιαία οι ρυθμίσεις θα αλλάξουν αργά, ενώ πατώντας παρατεταμένα οι ρυθμίσεις θα αλλάξουν γρήγορα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΟΣ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα μέσα στο καλάθι εάν χρειάζεται.
2. Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα στο καλάθι μαγειρέματος. Μην γεμίζετε το καλάθι υπερβολικά, ώστε να μένει κενός χώρος για την κυκλοφορία του θερμού αέρα ανάμεσα στα τεμάχια του τροφίμου.
3. Σύρετε το καλάθι ξανά μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα, φροντίζοντας να κουμπώσει στη θέση του και να έχει καθίσει επίπεδα μέσα στο σώμα της φριτέζας αέρα. Η φριτέζα αέρος σας δεν θα λειτουργήσει εάν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά και τα δύο καλάθια.
4. Συνδέστε τη φριτέζα αέρος και πατήστε . Θα ηχήσει η συσκευή και θα ανάψει το . Το  θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
5. Πατήστε  για να επιλέξετε το καλάθι 1. Το κουμπί θα αναβοσβήνει και οι προκαθορισμένες λειτουργίες θα ανάψουν.
6. Προβείτε σε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις στον προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος ή θερμοκρασία, εάν χρειάζεται (βλ. Προσαρμογή του χρόνου ή της θερμοκρασίας μαγειρέματος).
7. Εναλλακτικά, επιλέξτε την επιθυμητή προκαθορισμένη λειτουργία πατώντας το κουμπί  στο Μενού μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο της επιθυμητής προεπιλογής.
8. Προβείτε σε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις στον προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος ή θερμοκρασία, εάν χρειάζεται.
9. Πατήστε  για να αρχίσετε το μαγείρεμα.
 - Για να διακόψετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το εικονίδιο . Το μαγείρεμα θα αρχίσει πάλι όταν πατήσετε ξανά το εικονίδιο.
10. Μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, το χρονόμετρο θα ηχήσει και η μονάδα θα απενεργοποιηθεί.
11. Σύρετε το καλάθι έξω από το σώμα και ελέγξτε εάν το τρόφιμο έχει μαγειρευτεί.
12. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια μονωτική βάση.

Σημειώσεις

- Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο στα μέσα της διαδικασίας μαγειρέματος, πατήστε τον αριθμό του καλαθιού που απαιτείται. Τα κουμπιά ώρας και θερμοκρασίας θα ανάψουν και η οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Προβείτε σε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις στον προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος ή θερμοκρασία, εάν χρειάζεται (βλ. Προσαρμογή του χρόνου ή της θερμοκρασίας μαγειρέματος).
- Μπορείτε να αφαιρέσετε οποιοδήποτε καλάθι οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (για να ανακατέψετε, να τακτοποιήσετε ξανά ή να ανακινήσετε το φαγητό, όπως επιθυμείτε). Το μαγείρεμα θα σταματήσει και έπειτα θα συνεχιστεί μόλις τοποθετηθεί και πάλι το καλάθι.
- Για να αφαιρέσετε το τρόφιμο από το καλάθι, συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε τσιμπίδα. Δεν συστήνεται να αναποδογυρίσετε το καλάθι για να το αδειάσετε, καθώς έτσι θα χυθεί το υπόλειμμα λαδιού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτό λάδι από τα συστατικά μπορεί να συγκεντρωθεί στον πυθμένα του καλαθιού. Προσέξτε όταν αφαιρείτε την πλάκα τραγανίσματος από το καλάθι.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αφού ολοκληρωθεί ολόκληρη η διαδικασία μαγειρέματος.
- Η φριτέζα αέρα θα απενεργοποιηθεί όταν αφαιρέσετε το καλάθι.
- Η φριτέζα αέρα θα ενεργοποιηθεί ξανά όταν τοποθετήσετε το καλάθι στο σώμα και θα συνεχίσει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος, από το σημείο στο οποίο είχε σταματήσει.

Υπενθύμιση κουνήματος

Για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο μαγείρεμα, ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ανατάραξη ή περιστροφή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ορισμένες από τις ενσωματωμένες προεπιλογές περιλαμβάνουν μια υπενθύμιση. Η φριτέζα αέρος σας θα ηχήσει και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία SHAKE (Ανακίνηση). Μπορείτε είτε να αφαιρέσετε και να ανακινήσετε το καλάθι (ή να αναδιατάξετε τα συστατικά), είτε να αγνοήσετε την υπενθύμιση και η φριτέζα αέρος θα συνεχίσει τον κύκλο μαγειρέματος. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι και κουνήστε το απαλά ή χρησιμοποιήστε λαβίδα για να γυρίσετε το φαγητό.

13.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΙΠΛΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

Λειτουργία Match (Συνδυασμός)

Η λειτουργία συνδυασμού σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε και τα δύο καλάθια για να μαγειρεύετε ό,τι επιθυμείτε, χρησιμοποιώντας τις ίδιες προεπιλογές ή τους ίδιους χρόνους και θερμοκρασίες. Η λειτουργία αντιγράφει τις ρυθμίσεις που κάνετε για το καλάθι 1 στο καλάθι 2.

1. Προετοιμάστε και γεμίστε τα καλάθια.
2. Ακολουθήστε τα βήματα για τη Λειτουργία ενός καλαθιού.
3. Αφού επιλέξετε την προκαθορισμένη λειτουργία ή ρυθμίσετε μη αυτόματα τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί Συνδυασμού $\ominus$. Και τα δύο καλάθια θα ρυθμιστούν στην ίδια προκαθορισμένη λειτουργία.
4. Πατήστε $\odot$ για να αρχίσετε το μαγείρεμα.

Λειτουργία Sync (Συγχρονισμός)

Η λειτουργία συγχρονισμού σας επιτρέπει να ρυθμίσετε κάθε καλάθι σε διαφορετική προκαθορισμένη λειτουργία ή σε διαφορετική ώρα και θερμοκρασία. Η λειτουργία συγχρονισμού διασφαλίζει ότι και τα δύο καλάθια θα ολοκληρώσουν ταυτόχρονα το μαγείρεμα.

1. Προετοιμάστε και γεμίστε τα καλάθια.
2. Πατήστε $\textcircled{1}$ για να επιλέξετε το καλάθι 1. Θα αναβοσβήσει και οι προκαθορισμένες λειτουργίες θα ανάψουν.
3. Επιλέξτε την επιθυμητή προκαθορισμένη λειτουργία πατώντας το κουμπί $\ominus$ στο Μενού μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο της επιθυμητής προεπιλογής. Εναλλακτικά, ρυθμίστε μη αυτόματα την ώρα και τη θερμοκρασία για το καλάθι 1.
4. Πατήστε $\textcircled{2}$ για να επιλέξετε το καλάθι 2.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή προκαθορισμένη λειτουργία πατώντας το κουμπί $\ominus$ στο Μενού μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο της επιθυμητής προεπιλογής. Εναλλακτικά, ρυθμίστε μη αυτόματα την ώρα και τη θερμοκρασία για το καλάθι 2.
6. Πατήστε το κουμπί συγχρονισμού $\ominus$. Το κουμπί συγχρονισμού θα αναβοσβήσει.
7. Πατήστε $\odot$ για να αρχίσετε το μαγείρεμα. Το κουμπί συγχρονισμού θα συνεχίσει να αναβοσβήνει για να δείξει ότι χρησιμοποιείτε τη λειτουργία συγχρονισμού.
8. Το καλάθι με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος θα αρχίσει πρώτο. Η φριτζά αέρος σας θα ηχήσει όταν αρχίσει να μαγειρεύει το επόμενο καλάθι. Και τα δύο καλάθια θα ολοκληρώσουν ταυτόχρονα το μαγείρεμα.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία καθυστέρησης σας επιτρέπει να ρυθμίσετε ένα χρονόμετρο το οποίο θα καθυστερήσει την έναρξη του μαγειρέματος. Για κάθε καλάθι μπορεί να οριστεί διαφορετικός χρόνος καθυστέρησης. Μπορείτε να προγραμματίσετε την καθυστέρηση από 10 έως 900 λεπτά, με βήματα των 10 λεπτών.

1. Ρυθμίστε και προγραμματίστε το καλάθι 1 όπως περιγράφηκε προηγουμένως.
2. Αφού επιλέξετε την προκαθορισμένη λειτουργία ή ρυθμίσετε μη αυτόματα τον χρόνο και τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί Καθυστέρησης $\ominus$. Το κουμπί καθυστέρησης θα αναβοσβήσει και θα επιλεγεί η προκαθορισμένη καθυστέρηση των 90 λεπτών.
3. Χρησιμοποιήστε τα εικονίδια $(\oplus)$ και $(\ominus)$ δίπλα στο εικονίδιο ώρας (M) για να αλλάξετε τον χρόνο καθυστέρησης. Τα στιγμιαία πατήματα θα αυξήσουν τον χρόνο σε βήματα των 10 λεπτών. Τα παρατεταμένα πατήματα θα αυξήσουν τον χρόνο σε βήματα των 30 λεπτών.
4. Εάν χρησιμοποιείτε μόνο ένα καλάθι, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να αρχίσετε το μαγείρεμα.
5. Εάν χρησιμοποιείτε και τα δύο καλάθια, ακολουθήστε τα βήματα 1, 2 και 3 για να ορίσετε τον χρόνο καθυστέρησης για το συγκεκριμένο καλάθι.
6. Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να αρχίσετε το μαγείρεμα.
7. Το χρονόμετρο θα μετρήσει αντίστροφα στην οθόνη και το μαγείρεμα θα αρχίσει όταν φτάσει στο μηδέν.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρείτε το φαγητό σας ζεστό μετά το τέλος του μαγειρέματος. Η θερμοκρασία μπορεί να επιλεγεί από 60 έως 70 °C και ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 60 λεπτά.

Αφού τελειώσετε το μαγείρεμα, επιλέξτε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας για κάθε καλάθι ως ακολούθως:

1. Πατήστε ① για να επιλέξετε το καλάθι 1.
2. Πατήστε το κουμπί διατήρησης θερμότητας ②. Το κουμπί θα αναβοσβήσει.
3. Θα επιλεγεί η προκαθορισμένη ρύθμιση διατήρησης θερμότητας στους 65 °C για 15 λεπτά.
4. Χρησιμοποιήστε τα εικονίδια (⊕) και (⊖) δίπλα στο εικονίδιο ώρας (M) για να αλλάξετε τον χρόνο διατήρησης θερμότητας.
5. Χρησιμοποιήστε τα εικονίδια (⊕) και (⊖) δίπλα στο εικονίδιο θερμοκρασίας (②) για να αλλάξετε τη θερμοκρασία διατήρησης θερμότητας.
6. Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα για το δεύτερο καλάθι (εάν χρησιμοποιείται) πατώντας το ② για να επιλέξετε το καλάθι 2.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Na χρησιμοποιείται μόνο ως οδηγός.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Na ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους.
- Na ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Κατά το ψήσιμο προσσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

Τροφή (φρέσκια)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Γλυκοπατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Ψητή πατάτα με φλούδα	180	30-40	Για τραγανή φλούδα, τρίψτε με λάδι
Ψητές πατάτες	180	25-35	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι, θρυμματισμένο δενδρολίβανο (προαιρετικά) και λάδι
Ανάμεικτα μεσογειακά λαχανικά	180	6-10	Κόψτε τα όλα σε παρόμοια μεγέθη, τεμάχια περ. 1-2 cm, ρίξτε λάδι και καρυκεύματα
Στήθος κοτόπουλου	180	15-20	
Μπούτια κοτόπουλου	180	25-30	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φτερούγες κοτόπουλου	180	23-28	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Μπέργκερ	180	8-12	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Λουκάνικα	180	8-12	
Χοιρινή μπριζόλα	200	10-15	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο σολομού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο λευκού ψαριού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε

Τροφή (φρέσκια)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Λουκανικοπιτάκια	200	13-15	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Σπρινγκ ρολς	200	8-10	
Μάφιν	180	15-18	
Τρόφιμα (κατεψυγμένα)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	15-20	
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	
Τηγανητές πατάτες	200	12-20	
Κοτομπουκιές	200	6-10	
Φιλέτα ψαριού	200	10-12	
Ψαροκροκέτες	180	6-10	
Ροδέλες κρεμμυδιού	180	10-15	
Καραβίδες	180	10-15	

Σημείωση: Τα πολύ λιπαρά τρόφιμα (π.χ. χοιρινό) μπορεί να δημιουργήσουν καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό, καθώς το υπόλειμμα λαδιού μαγειρεύεται σε υψηλή θερμοκρασία. Με τη μείωση της θερμοκρασίας, η δημιουργία καπνού περιορίζεται.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε όλα τα μέρη να κρυώσουν.

Καλάθια και σχάρες

1. Μόλις κρυώσει η φριτέζα αέρος, αφαιρέστε τα καλάθια από τη συσκευή για να τα καθαρίσετε.
2. Σκουπίστε το εσωτερικό του σώματος για να αφαιρέσετε τυχόν ψίχουλα ή υπολείμματα, αλλά ΜΗΝ σκουπίσετε τα θερμοστοιχεία που βρίσκονται στην κορυφή.
3. Αφαιρέστε τις σχάρες από τα καλάθια.
4. **Απορρίψτε τα υπολείμματα τροφίμων και τα λάδια και σκουπίστε την πλάκα τραγανίσματος και το καλάθι με ένα υγρό πανί, προτού τα πλύνετε στο χέρι με χλιαρό έως ζεστό νερό και απορρυπαντικό.** Στεγνώστε τα καλά προτού τα τοποθετήσετε ξανά στο σώμα της φριτέζας αέρα.

Σημείωση: Μολονότι το καλάθι και η σχάρα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, σας συμβουλευόμαστε να μην το κάνετε και συνιστούμε να πλένονται στο χέρι όπως περιγράφεται παραπάνω.

Εξωτερικές επιφάνειες

- Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Στεγνώστε το καλά.



ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva. Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

 A készülék felületei felforrósodnak.

 Ne merítse víz alá.

Ha a tápkábel rongált, vigye vissza a készüléket, mert veszélyes a használata.

- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Tisztításához ne használjon fémből készült vagy éles tárgyakat, mert megsértheti a teflon felületeket.
- A készülék hátulján lévő szellőzőt hagyja szabadon – ebből forró levegő távozik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. Érintő vezérlők és kijelző | 4. Kosár (x2) |
| 2. Szerkezet | 5. Fogantyú (x2) |
| 3. Sütőlemez (x2) | |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az eltávolítható alkatrészeket kézzel mossa meg. Öblítse le, majd alaposan szárítsa meg őket.
- Az új készülék első használata során a főzés első perceiben egy kis füstöt vagy enyhe szagokat érezhet. Emiatt nem kell aggódni. Gondoskodjon a szoba megfelelő szellőztetéséről.

ELŐKÉSZÜLETEK

- A készüléket egy stabil, vízszintes, hőálló felületre kell helyezni.
- A készülék körül legalább 50 mm helyet kell hagyni.
- Legyen kéznél sütőkesztyű (vagy konyharuha), használjon hőálló műanyag fogót és egy hőálló alátétet vagy tányért, amire a kosarat helyezheti.
- Megjegyzés: Ne használjon fém fogókat, mivel ezzel megsértheti a bevonatot. Csak hőálló műanyag vagy szilikon bevonatú fogó használatát javasoljuk.

A kosár eltávolítása a szerkezetből

1. Fogja meg a szerkezet tetejét.
2. Fogja meg a kosár fogantyúját a másik kezével.
3. Csúsztassa ki a kosarat a szerkezetből (A ábra).
4. Helyezze a kosarat a hőálló alátétre.

DIGITÁLIS ÉRINTŐKÉPERNYŐ

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS
	Bekapcsológomb
	Start/Stop
	Automatikus főzési/sütési funkciók
	Menu (Menü) gomb. Végigléptetés az előbeállításokon
	Delay (Késleltetés) gomb. Késleltetési idő beállítása a sütés elkezdése előtt
	Keep Warm (Melegen tartás) gomb. A melegen tartás üzemmód kiválasztása
	Match (Megegyező) gomb. A 2. kosár beállításai megegyeznek az 1. kosár beállításával
	Sync (Szinkron) mód. Szinkronizálja a sütési időket, hogy mindkét kosár egyszerre fejezze be a sütést
	1. vagy 2. kosár kiválasztása
	A sütési hőmérséklet kiválasztása és módosítása
	A sütési idő kiválasztása és módosítása
	Idő/Hőmérséklet-kijelző

AUTOMATIKUS FŐZÉSI/SÜTÉSI FUNKCIÓK

Your air fryer has the following cooking functions. A forrólevegős sütő az alábbi főzési/sütési funkciókkal rendelkezik: időt és hőmérsékletet.

Funkció		Alapértelmezett Főzési Idő (perc)	Alapértelmezett Hőmérséklet (°C)	Rázási/ forgatási emlékeztető
Krumpli		22	200	Igen
Steak		12	200	Igen
Csirke		25	190	Igen
Hal		15	195	Igen
Pizza		8	190	Nem
Dehidratál		120	60	Nem
Süt		30	160	Nem
Zöldségek		12	190	Igen
Utánégetés		12	175	Nem

FŐZÉSI ÜZEMMÓDOK

A forrólevegős sütő forró levegőt és sugárzóan meleg hőt használ a sütéshez, és több módon használható:

- Egykosaras mód
- Sütés kétkosaras módban megegyező időtartammal és hőmérséklettel - Match (Megegyező) mód
- Sütés kétkosaras módban különböző időtartammal és hőmérséklettel - Sync (Szinkron) mód

Továbbá a készülék rendelkezik késleltetés és melegen tartás funkciókkal.

A FŐZÉSI IDŐ VAGY HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

1. A ① vagy a ② gomb megnyomásával válassza ki, mely kosár időtartamát és hőmérsékletét szeretné beállítani.
2. A sütési hőmérséklet beállításához használja a (+) és (-) ikonokat a (Ⓢ) hőmérséklet ikon mellett, ezzel igény szerint növelheti vagy csökkentheti a sütési hőmérsékletet.
3. A sütési idő beállításához használja a (+) és (-) ikonokat a (Ⓢ) hőmérséklet ikon mellett, ezzel igény szerint növelheti vagy csökkentheti a sütési időtartamot.
4. A rövid lenyomásokkal lassan tudja módosítani a beállításokat, míg a hosszú lenyomásokkal gyorsan tudja módosítani azokat.

EGYKOSARAS MÓD

1. Helyezze a sütőlemezt a kosár belsejébe.
2. Helyezze a kívánt ételt a sütőkosárba. Ne tegyen túl sok ételt a kosárba, hogy maradjon hely az ételdarabok között áramló forró levegőnek.
3. Csúsztassa vissza a kosarat a forrólevegős sütő szerkezetébe, ügyelve arra, hogy a helyére kattanjon, és egy síkban legyen a sütő szerkezetével. A forrólevegős sütő nem működik megfelelően, ha nincs mindkét kosár helyesen behelyezve.
4. Csatlakoztassa a forrólevegős sütőt az áramellátáshoz és nyomja meg a  gombot. A készülék hangjelzést ad le, és a  világítani kezd. A ① ② villogni kezd.

5. Nyomja meg a  gombot az 1. kosár kiválasztásához. A gomb villogni kezd, és az előbeállított funkció világítani kezd.
6. Szükség esetén végezze el az előbeállított sütési idő és hőmérséklet módosítását (lásd: A főzési idő vagy hőmérséklet beállítása).
7. Alternatív lehetőségként válassza ki a kívánt előbeállított funkciót, ehhez nyomja meg a Menü  gombot, amíg a kívánt előbeállítás ikonja villogni kezd.
8. Szükség esetén végezze el az előbeállított sütési idő és hőmérséklet módosítását.
9. A sütés elindításához nyomja meg a  gombot.
- Ha meg szeretné állítani a sütést, érintse meg a  ikont. A sütés akkor indul újra, amikor ismét megérinti az ikont.
10. Ha letelt a főzési idő, az időzítő hangjelzést fog leadni, és az egység kikapcsol.
11. Csúsztassa ki a kosarat a szerkezetből, és ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
12. Helyezze a kosarat egy szigetelt alátétre.

Megjegyzések

- Ha a sütési folyamat alatt szeretné módosítani a hőmérsékletet és időtartamot, nyomja meg a szükséges kosár számát. Az idő és hőmérséklet gombok világítani kezdenek, és a kijelző felvillog. Szükség esetén végezze el az előbeállított sütési idő és hőmérséklet módosítását (lásd: A főzési idő vagy hőmérséklet beállítása).
- Sütés alatt bármikor kiveheti a kosarakat (például keveréshez, az étel átrendezéséhez vagy felrázásához). Ekkor a sütés szünetel, és a kosár visszahelyezésével folytatódni fog.
- Javasoljuk, hogy egy fogó segítségével vegye ki az ételt a kosárból. Nem javasoljuk, hogy a kosarat fejfel lefelé fordítsa, mivel az olajmaradványok kicsepegnek.
- FIGYELEM: Előfordulhat, hogy a hozzávalókból forró zsír gyúlik össze a kosár alján. Óvatosan távolítsa el a sütőlemezt a kosárból.
- Áramtalanítsa a készüléket a sütési folyamatok befejezése után.
- A készülék kikapcsol, amikor eltávolítja a kosarat.
- A forrólevegős sütős újra bekapcsol, amikor visszahelyezi a kosarat a szerkezetbe, és automatikusan onnan folytatja a sütési ciklust, ahol abbahagyta.

Rázási/forgatási emlékeztető

Az egyenletes sütés érdekében egyes ételeket sütés közben rázni vagy forgatni kell. Néhány előre beállított funkció tartalmaz egy emlékeztetőt. A forrólevegős sütő hangjelzést ad le, és a SHAKE (FELRÁZÁS) jelzőfény világítani kezd. Ekkor kiveheti a kosarat és felrázhatja annak tartalmát (vagy átrendezheti az ételeket), vagy figyelmen kívül hagyhatja az emlékeztetőt - a forrólevegős sütő folytatni fogja a sütési ciklust. Óvatosan vegye ki a kosarat, és finoman rázza meg, vagy fogóval fordítsa meg az ételt.

KÉTKOSARAS MÓDOK

Match (Megegyező) mód

A megegyező mód lehetővé teszi mindkét kosár használatát az ételek főzéséhez ugyanazzal az előbeállításokkal, illetve ugyanolyan időtartammal és hőmérséklettel. A készülék átmásolja az 1. kosár beállításait a 2. kosárra.

1. Készítse elő és töltsse fel a kosarakat.
2. Kövesse az Egykosaras mód utasításait.
3. Az előbeállított funkció kiválasztása után vagy a sütési idő és hőmérséklet manuális beállítását követően nyomja meg a Match  gombot. Mindkét kosár ugyanarra az előbeállított funkciót fogja használni.
4. A sütés elindításához nyomja meg a  gombot.

Sync (Szinkron) mód

A szinkron mód lehetővé teszi az egyes kosarak különböző előbeállításokkal történő használatát, illetve a különböző időtartam és hőmérsékleti beállításokat. A szinkron mód biztosítja azt, hogy a két kosár egy időben fejezze be a sütést.



1. Készítse elő és töltsze fel a kosarakat.
2. Nyomja meg a ① gombot az 1. kosár kiválasztásához. Az opció villogni kezd és az előbeállított funkciók világítani fognak.
3. A Menü ② gomb megnyomásával válassza ki a kívánt előbeállított funkciót, amíg annak ikonja villogni kezd. Alternatív módon manuálisan állítsa be az 1. kosár sütési időtartamát és hőmérsékletét.
4. Nyomja meg a ② gombot az 2. kosár kiválasztásához.
5. A Menü ② gomb megnyomásával válassza ki a kívánt előbeállított funkciót, amíg annak ikonja villogni kezd. Alternatív módon manuálisan állítsa be a 2. kosár sütési időtartamát és hőmérsékletét.
6. Nyomja meg a szinkron ③ gombot. A szinkron gomb villogni kezd.
7. A sütés elindításához nyomja meg a ④ gombot. A szinkron gomb továbbra is villog, ezzel jelezve, hogy a Szinkron módot használja.
8. Először a hosszabb sütési idejű kosár fogja elkezdni a sütést. A forrólevegős sütő hangjelzést ad, amikor a másik kosár is elkezd a sütést. Mindkét kosár egyszerre fogja befejezni a sütést.

SÜTÉS KÉSELTETÉSE

A késleltetés funkció lehetővé teszi az időzítő beállítását, amely késlelteti a sütés kezdési idejét. A két kosár esetén eltérő késleltetési időt állíthat be. 10 - 900 perc között, 10 perces intervallumokban programozhatja be a késleltetést.

1. Az előzőekben leírtaknak megfelelően állítsa be és programozza be az 1. kosarat.
2. Az előbeállítás kiválasztása vagy az idő és a hőmérséklet manuális beállítása után nyomja meg a Késleltetés ⑤ gombot. A késleltetés gomb villogni kezd és az alapértelmezett 90 perces késleltetés lesz kiválasztva.
3. Használja a (⊕) és (⊖) ikonokat a (⌚) időtartam ikon mellett a késleltetési idő módosításához. A rövid lenyomásokkal 10 perces intervallumokkal növelheti az időtartamot. Hosszú lenyomásokkal 30 perces intervallumokkal növelheti időtartamot.
4. Ha csak egy kosarat használ, nyomja meg a start/stop gombot a sütés elindításához.
5. Ha mindkét kosarat használja, kövesse az 1., 2. és 3. lépéseket az adott kosár késleltetésének beállításához.
6. Nyomja meg a start/stop gombot a sütés elindításához.
7. Az időzítő elkezd a visszaszámlálást a kijelzőn, és a sütés akkor kezdődik, amikor a számláló nullához ér.

MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

A melegen tartás funkció az ételek melegen tartására használható a sütés befejezése után. A hőmérséklet 60 - 70°C között, míg az időtartam 1 - 60 perc között állítható be.

A sütés befejezése után az alábbiak szerint válassza ki a melegen tartás funkciót az egyes kosarakhoz:

1. Nyomja meg a ① gombot az 1. kosár kiválasztásához.
2. Nyomja meg a melegen tartás ⑥ gombot. A gomb villogni kezd.
3. Az alapértelmezett melegen tartási beállítás lesz kiválasztva, amely 65°C és 15 perc.
4. Használja a (⊕) és (⊖) ikonokat a (⌚) időtartam ikon mellett a melegen tartási idő módosításához.
5. Használja a (⊕) és (⊖) ikonokat a (⊙) hőmérséklet ikon mellett a melegen tartási hőmérséklet módosításához.
6. Ismételje meg a fenti lépéseket a második kosár esetén is (ha használja); a 2. kosár kiválasztásához nyomja meg a ② gombot.

MANUÁLIS FŐZÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZER-BIZTONSÁG

- Kizárólag útmutatóként alkalmazandó.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik.
- A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszírom	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Sült krumpli	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Édesburgonya hasábok	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Héjában főtt burgonya	180	30-40	A ropogós kéreghez kenje meg olajjal
Sültburgonya	180	25-35	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal, örölt rozmaringgal (kihagyható) és olajjal
Vegyes mediterrán zöldségek	180	6-10	Vágja mindegyiket azonos méretűre, kb. 1-2 cm-es darabokra, majd keverje össze olajjal és fűszerrel
Csirkemell	180	15-20	
Csirke felsőcomb	180	25-30	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Csirkeszárnyak	180	23-28	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Burgerek	180	8-12	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbász	180	8-12	
Sertésborda	200	10-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Lazacfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Fehér húsu halfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbásztekercs	200	13-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Tavaszi tekercs	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Étel (fagyasztott)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszírom	200	15-20	
Sült krumpli	200	15-20	
Hasáburgonya	200	12-20	
Csirkefalatkák	200	6-10	
Halfilé	200	10-12	
Halrudacskák	180	6-10	
Hagymakarikák	180	10-15	
Garnélarák	180	10-15	

Megjegyzés: A magas zsírtartalmú ételek (pl. sertés) elkészítése során füst keletkezhet. Emiatt nem kell aggódni, mivel az olajmaradványok magas hőmérsékleten megfőnek. A hőmérséklet csökkentése csökkentheti a füst keletkezését.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁSE

- Áramtalanítsa a készüléket.
- Hagyjon mindent kihűlni.

Kosarak és sütőlemezek

1. Miután a forrólevegős sütő lehűlt, vegye ki a kosarakat a forrólevegős sütő szerkezetéből a tisztításhoz.
2. Törölje át a szerkezet belsejét, hogy eltávolítsa az esetleges morzsákat vagy maradványokat, de NE törölje le a készülék tetején található fűtőelemeket.
3. Vegye ki a sütőlemezt a kosárból.
4. **Dobja ki az élelmiszer-maradványokat és az olajokat, majd törölje le a sütőlemezt és a kosarat egy nedves ruhával, mielőtt kézzel elmosná meleg vagy forró szappanos vízben.** Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi a forrólevegős sütőbe.

Megjegyzés: Habár a kosár és a sütőlemez mosogatógépben mosható, nem javasoljuk ezt, ehelyett azt ajánljuk, hogy kézzel mosogassa el azokat.

Külső felületek

- Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával vagy szivaccsal. Alaposan szárítsa meg.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değıştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerdığı tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

 Herhangi bir sıvıya daldırmayın.

Kablo hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için cihazı iade edin.

- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Metal veya keskin cisimler kullanmayın, yapışmaz yüzeylere hasar verebilirsiniz.
- Cihazın arka kısmındaki havalandırmayı açık tutmaya çalışın – sıcak hava buradan gelecektir.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

BİLEŞENLERİ

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| 1. Dokunmatik kontroller ve ekran | 4. Sepet (x2) |
| 2. Gövde | 5. Tutma kolu (x2) |
| 3. Kızartma tepsi (x2) | |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Çıkarılabilir parçaları elde yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Air Fryer fritözünüzü ilk kez kullanırken, pişirmenin ilk birkaç dakikasında duman veya hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu normaldir. Odanın iyi havalandırıldığından emin olun.

HAZIRLIK

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazın dört bir yanında en az 50 mm boşluk bırakın.
- Elinizde fırın eldivenleri (veya bir kurulum bezi) bulundurun, ısıya dayanıklı plastik maşa ve sepeti üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat ya da yemek tabağı kullanın.

- Not: Kaplamayı çizebileceğinden, metal maşa kullanmayın. Yalnızca ısıya dayanıklı plastik veya silikon kaplı maşalar kullanmanızı öneririz.

Sepeti gövdeden çıkarmak:

- Gövdenin üst kısmını bir elinizle kavrayın.
- Diğer elinizle sepetin tutma kolunu kavrayın.
- Sepeti gövdeden dışarı kaydırın (Şekil A).
- Sepeti ısıya dayanıklı bir matın üzerine koyun.

DİJİTAL DOKUNMATİK EKRAN

SİMGE	AÇIKLAMA
	Güç düğmesi
	Start/Stop
	Ön ayarlı işlevler
	Menu (Menü) düğmesi. Ön ayarlar arasında geçiş yapmak için kullanılır
	Delay (Gecikme) düğmesi. Pişirme başlamadan önce bir gecikme süresi ayarlamak için kullanılır
	Keep Warm (Sıcak Tutma) düğmesi. Sıcak tutma modunu seçmek için kullanılır
	Match (Eşleştir) düğmesi. Sepet 2 ayarlarını, sepet 1 için seçilenler ile eşleştirir
	Sync (Senkronizasyon) düğmesi. Her iki sepetin de aynı anda bitmesini sağlamak için pişirme sürelerini senkronize eder
	Sepet 1 veya 2'yi seçer
	Pişirme sıcaklığını seçmek ve ayarlamak için kullanılır
	Pişirme süresini seçmek ve ayarlamak için kullanılır
	Süre/Sıcaklık Göstergesi

ÖN AYARLI İŞLEVLER

Hava fritözünüz aşağıdaki pişirme fonksiyonlarına sahiptir. Varsayılan pişirme sürelerini ve sıcaklıkları dilediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon		Varsayılan Pişirme Süresi (dakika)	Varsayılan Sıcaklık (°C)	Sallama Hatırlatıcısı
Patates kızartması		22	200	Evet
Biftek		12	200	Evet

Fonksiyon		Varsayılan Pişirme Süresi (dakika)	Varsayılan Sıcaklık (°C)	Sallama Hatırlatıcısı
Tavuk		25	190	Evet
Balık		15	195	Evet
Pizza		8	190	Hayır
Kurutma		120	60	Hayır
Fırınlama		30	160	Hayır
Sebzeler		12	190	Evet
Tekrar ısıtma		12	175	Hayır

PIŞİRME MODLARI

Air Fryer fritözünüz yemek pişirmek için sıcak hava ve radyan ısı kullanır ve çeşitli şekillerde kullanılabilir:

- Tek sepet modu
- Aynı süre ve sıcaklıkta pişirme yapan çift sepet modu - Match (Eşleştir) Modu
- Farklı süre ve sıcaklıklarda pişirme yapan çift sepet modu - Sync (Senkronizasyon) Modu

Ayrıca gecikmeli başlatma ve sıcak tutma modları gibi özelliklere de sahiptir.

PIŞİRME SÜRESİNİN VEYA SICAKLIĞIN AYARLANMASI

1. ① veya ② düğmesine basarak, süre ve sıcaklığı ayarlamak istediğiniz sepeti seçin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için, sıcaklık simgesinin (⊕) yanındaki (⊕) ve (⊖) simgelerini kullanarak pişirme sıcaklığını istediğiniz gibi artırın veya azaltın.
3. Pişirme süresini ayarlamak için, süre simgesinin (⌚) yanındaki (⊕) ve (⊖) simgelerini kullanarak pişirme süresini istediğiniz gibi artırın veya azaltın.
4. Kısa basışlar ayarları yavaşça değiştirirken, uzun basışlar ayarları hızlıca değiştirecektir.

TEK SEPET MODU

1. Gerekirse, kızartma tepsisini sepetin içine yerleştirin.
2. İsteddiğiniz yiyecekleri pişirme sepetine yerleştirin. Sıcak havanın yiyecek parçaları arasında dolaşmasına alan bırakmak için, sepeti aşırı doldurmayın.
3. Sepeti tekrar Air Fryer fritözün gövdesine kaydırın ve bir tıklama sesiyle yuvasına oturduğundan ve Air Fryer fritöz gövdesi ile aynı hızda olduğundan emin olun. Her iki sepet de düzgün şekilde yerleştirilmediği takdirde Air Fryer fritözünüz çalışmayacaktır.
4. Air Fryer fritözünüzü fişe takın ve ① düğmesine basın. Bip sesi duyulacak ve ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊕ yanacaktır. ① ② yanıp sönmeye başlayacaktır.
5. Sepet 1'i seçmek için ① düğmesine basın. Düğme yanıp sönecek ve önceden ayarlanmış fonksiyonların ışığı yanacaktır.
6. Gerekirse, ön ayarlı pişirme süresinde veya sıcaklığında bir ayarlama yapın (bkz. Pişirme süresinin veya sıcaklığın ayarlanması).
7. Veya Menü ⊖ düğmesine istediğiniz ön ayar simgesi yanıp sönmeye dek basarak istediğiniz ön ayar işlevini seçin.
8. Gerekirse, ön ayarlı pişirme süresinde veya sıcaklığında bir ayarlama yapın.
9. Pişirme işlemi başlatmak için ⊕ düğmesine basın.
- Pişirmeyi herhangi bir zamanda duraklatmak için (⏸) simgesine dokununuz. Simgeye tekrar dokunduğunuzda pişirme işlemi yeniden başlayacaktır.
10. Pişirme süresi dolduğunda, zamanlayıcı bip sesi çıkaracak ve ünite kapanacaktır.

11. Sepeti gövdeden kaydırarak çıkarın ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin.
12. Sepeti yalıtımlı bir matın üzerine yerleştirin.

Notlar

- Pişirme işleminin ortasında sıcaklığı veya süreyi ayarlamak için, gerekli sepet numarasına basın. Zaman ve sıcaklık düğmeleri yanacak ve ekran yanıp sönecektir. Gerekliyse, ön ayarlı pişirme süresinde veya sıcaklığında bir ayarlama yapın (bkz. Pişirme süresinin veya sıcaklığın ayarlanması).
- Pişirme sırasında (yiyecekleri istediğiniz gibi karıştırmak, yeniden düzenlemek veya sallamak için) dilediğiniz anda sepetlerden birini çıkarabilirsiniz. Pişirme işlemi duraklatılacak ve sepet tekrar yerine yerleştirildikten sonra devam edecektir.
- Sepetten yiyecekleri çıkarmak için maşa kullanmanızı öneririz. Yağ kalıntısı dışarı akabileceğinden, sepeti ters çevirmenizi önermiyoruz.
- DİKKAT: Malzemelerden gelen sıcak yağ, sepetin altında birikebilir. Kızartma tepsisini sepetten çıkartırken dikkatli olun.
- Tüm pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, cihazın fişini prizden çıkarın.
- Sepeti çıkardığınızda, Air Fryer fritözünüz kapanacaktır.
- Sepeti gövdeye yerleştirdiğinizde, Air Fryer fritözünüz yeniden çalışacak ve pişirme programına kaldığı yerden otomatik olarak devam edecektir.

Sallama Hatırlatıcısı

Eşit pişirmeyi sağlamak için, bazı yiyecekler pişirme sırasında sallanmayı veya dönmeyi gerektirir. Yerleşik hazır ayarlardan bazıları bir anımsatıcı içerir. Air Fryer fritözünüz bip sesi çıkaracak ve SHAKE (ÇALKALA) göstergesinin ışığı yanacaktır. Sepeti çıkararak sallayabilir (veya malzemeleri yeniden düzenleyebilir) ya da hatırlatıcıyı dikkate almayabilirsiniz; Air Fryer fritözünüz pişirme programına devam edecektir. Sepeti dikkatlice çıkarın ve hafifçe sallayın veya yiyeceği çevirmek için maşa kullanın.

ÇİFT SEPET MODLARI

Match (Eşleştir) Modu

Eşleştir modu, aynı ön ayar veya aynı zamanlamaları ve sıcaklıkları kullanan öğeleri pişirmek için her iki sepeti de kullanmanıza olanak tanır. Fonksiyon, sepet 1'de yaptığınız ayarları sepet 2'ye kopyalar.

1. Sepetleri hazırlayın ve doldurun.
2. Tek Sepet Modu için belirtilen adımları izleyin.
3. Ön ayar fonksiyonunu seçtikten veya pişirme süresini ve sıcaklığını manuel olarak ayarladıktan sonra, Eşleştir $\ominus$ düğmesine basın. Her iki sepet de aynı ön ayar fonksiyonuna ayarlanacaktır.
4. Pişirme işlemi başlatmak için $\oplus$ düğmesine basın.

Sync (Senkronizasyon) Modu

Senkronizasyon modu, her bir sepeti farklı bir ön ayar fonksiyonuna veya farklı bir zaman ve sıcaklığa ayarlamana olanak tanır. Senkronizasyon modu, her iki sepetin de pişirme işlemi aynı anda bitmesini sağlar.

1. Sepetleri hazırlayın ve doldurun.
2. Sepet 1'i seçmek için $\textcircled{1}$ düğmesine basın. Yanıp sönecek ve ön ayar fonksiyonlarının ışığı yanacaktır.
3. Menü $\ominus$ düğmesine istenilen ön ayar simgesi yanıp sönmeye dek basarak istediğiniz ön ayar işlevini seçin. Veya sepet 1 için süre ve sıcaklığı manuel olarak ayarlayın.
4. Sepet 2'yi seçmek için $\textcircled{2}$ düğmesine basın.
5. Menü $\ominus$ düğmesine istenilen ön ayar simgesi yanıp sönmeye dek basarak istediğiniz ön ayar işlevini seçin. Veya sepet 2 için süre ve sıcaklığı manuel olarak ayarlayın.
6. Senkronizasyon $\ominus$ düğmesine basın. Senkronizasyon düğmesi yanıp sönecektir.
7. Pişirme işlemi başlatmak için $\oplus$ düğmesine basın. Senkronizasyon düğmesi, Senkronizasyon modunu kullandığınızı göstermek için yanıp sönmeye devam edecektir.
8. En uzun pişirme süresi ayarlanmış olan sepet önce başlayacaktır. Bir sonraki sepet pişirmeye başladığında Air Fryer fritözünüz bip sesi çıkaracaktır. Her iki sepet de pişirme işlemi aynı anda bitirecektir.

GEÇİKMELİ PİŞİRME

Gecikme fonksiyonu, pişirmenin başlamasını geciktirecek bir zamanlayıcıyı ayarlamanıza olanak tanır. Her sepet için farklı bir gecikme süresi ayarlanabilir. Gecikmeyi 10 dakikalık adımlarla 10 ila 900 dakika arasında programlayabilirsiniz.

1. Sepet 1'i daha önce açıklanan şekilde kurun ve programlayın.
2. Ön ayarı seçtikten veya süre ve sıcaklığı manuel olarak ayarladıktan sonra, Gecikme $\ominus$ düğmesine basın. Gecikme düğmesi yanıp sönecek ve varsayılan 90 dakikalık gecikme seçilecektir.
3. Gecikme süresini değiştirmek için zaman simgesinin ($\odot$) yanındaki ($\oplus$) ve ($\ominus$) simgelerini kullanın. Kısa basışlar süreyi 10 dakikalık adımlarla artıracaktır. Daha uzun basışlar süreyi 30 dakikalık adımlarla artıracaktır.
4. Yalnızca bir sepet kullanıyorsanız, pişirme işlemini başlatmak için başlat/durdur düğmesine basın.
5. Her iki sepeti de kullanıyorsanız, söz konusu sepetin gecikme süresini ayarlamak için 1, 2 ve 3. adımları izleyin.
6. Pişirme işlemini başlatmak için başlat/durdur düğmesine basın.
7. Zamanlayıcı ekranda geri sayacak ve sıfıra ulaştığında pişirme işlemi başlayacaktır.

SICAK TUTMA FONKSİYONU

Sıcak tutma fonksiyonu, pişirme işlemi bittikten sonra yemeğinizi sıcak tutmak için kullanılabilir. Sıcaklık, 60 ila 70°C arasında seçilebilir ve süre, 1 ila 60 dakika arasında ayarlanabilir.

Pişirme işlemi bittikten sonra, her sepet için sıcak tutma fonksiyonunu aşağıdaki şekilde seçin:

1. Sepet 1'i seçmek için $\odot$ düğmesine basın.
2. Sıcak tutma $\ominus$ düğmesine basın. Düğme yanıp sönecektir.
3. 15 dakika boyunca 65°C sıcak tutma ayarı, varsayılan olarak seçilecektir.
4. Sıcak tutma süresini değiştirmek için zaman simgesinin ($\odot$) yanındaki ($\oplus$) ve ($\ominus$) simgelerini kullanın.
5. Sıcak tutma sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık simgesinin (°C) yanındaki ($\oplus$) ve ($\ominus$) simgelerini kullanın.
6. Sepet 2'yi seçmek için Q düğmesine basarak, (kullanılıyorsa) ikinci sepet için yukarıdaki adımları tekrarlayın.
7. Sepet 2'yi seçmek için $\odot$ düğmesine basarak, (kullanılıyorsa) ikinci sepet için yukarıdaki adımları tekrarlayın.

MANUEL PİŞİRME SÜRELERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ

- Sadece bir kılavuz olarak kullanılmalıdır.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özuları tamamen çekilene dek pişirin.
- Balığı etli kısmı tamamen matlaşmaya dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli tatlı patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Fırında kabuklu patates	180	30-40	Çıtır çıtır bir kabuk için, yağ ile fırçalayın
Fırında patates	180	25-35	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, ezilmiş biberiye (isteğe bağlı), yağ ekleyin

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Karışık Akdeniz sebzeleri	180	6-10	Hepsi benzer boyutlarda kesilmiş, yakl. 1-2 cm'lik parçalar, yağ ve baharat ekleyin
Tavuk göğsü	180	15-20	
Tavuk budu	180	25-30	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Tavuk kanadı	180	23-28	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Burgerler	180	8-12	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisler	180	8-12	
Domuz pirzolası	200	10-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Somon fileto	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Beyaz balık filetosu	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisli börek	200	13-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sigara böreği	200	8-10	
Kek, çörek	180	15-18	
Yiyecek (dondurulmuş)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	15-20	
Elma dilimli patates	200	15-20	
Patates kızartması	200	12-20	
Tavuk parçaları (nugget)	200	6-10	
Balık filetosu	200	10-12	
Balık kroket	180	6-10	
Soğan halkaları	180	10-15	
İri karides (skampi)	180	10-15	

Not: Yağ oranı yüksek olan yiyecekler (örneğin domuz eti) duman oluşturabilir. Yağ kalıntısı yüksek sıcaklıkta pişirildiğinden, bu durum normaldir. Sıcaklığın düşürülmesi, dumanın etkinliğini azaltabilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini prizden çıkarın.
- Tüm öğelerin soğumasını bekleyin.

Sepetler ve kızartma tepsileri

1. Air Fryer fritöz soğuduktan sonra, sepetleri, temizlemek için Air Fryer fritözünün gövdesinden çıkarın.
2. Kırıntıları veya kalıntıları gidermek için gövdenin iç kısmını silin, ancak üst kısımda yer alan ısıtma elemanlarını SİLMEYİN.
3. Kızartma tepsilerini sepetlerden çıkarın.
4. **Yiyecek kalıntılarını ve yağı atın ve kızartma tepsisini ve sepeti, ılık ya da sıcak sabunlu suda elde yıkamadan önce nemli bir bezle silin.** Air Fryer fritözün gövdesine geri yerleştirmeden önce iyice kurulaşın.

Not: Sepet ve kızartma tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilse de, bunu önermiyor ve yukarıda açıklanan şekilde elde yıkanmalarını tavsiye ediyoruz.

Dış Yüzeyler

- Dış yüzeyleri nemli bir bez veya süngerle temizleyin. İyice kurulaşın.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

 Nu scufundați în niciun fel de lichid.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, aparatul trebuie returnat pentru a evita orice risc.

- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice, acest lucru poate deteriora suprafețele neaderente.
- Nu stați aproape de de orificiul de ventilare al aparatului - acesta emite aer fierbinte.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

COMPONENTE

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Comenzi tactile și ecran | 4. Cuvă (x2) |
| 2. Corp | 5. Mânerul cuvei (x2) |
| 3. Tavă pentru prăjit (x2) | |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Spălați manual piesele detașabile, clătiți-le și apoi, uscați-le.
- Când utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să observați fum sau un miros ușor în primele câteva minute. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată.

PREGĂTIREA

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Asigurați-vă că aveți la îndemână mănuși de cuptor (sau un prosop de bucătărie), folosiți clești de plastic termorezistenți și un suport sau o farfurie termorezistentă pe care să sprijiniți cuva.
- Notă: Nu folosiți clești de metal, deoarece ar putea zgăria suprafața produsului. Vă recomandăm să folosiți numai clești de plastic termorezistenți sau cu strat de silikon.

Scoaterea cuvei din corp

1. Țineți partea superioară a corpului.
2. Prindeți mânerul cuvei cu cealaltă mână.
3. Glisați cuva în afara corpului (Fig. A).
4. Așezați cuva pe un suport termorezistent.

ECRAN TACTIL

PICTOGRAMĂ	DESCRIERE
	Buton de pornire
	Start/Stop
	Funcții presetate
	Butonul Menu (Meniu). Utilizat pentru navigarea prin presetări
	Butonul Delay (Întârziere). Utilizat pentru a seta un timp de întârziere înainte de începerea preparării
	Butonul Keep Warm (Menținere la cald). Utilizat pentru a selecta modul de menținere la cald
	Butonul Match (Potrivire). Potrivește setările cuvei 2 cu cele selectate pentru cuva 1
	Butonul Sync (Sincronizare). Sincronizează timpii de preparare pentru a asigura faptul că ambele cuve vor termina prepararea în același timp
	Selectează cuva 1 sau 2
	Utilizat pentru a selecta și a ajusta temperatura de preparare
	Utilizat pentru a selecta și a ajusta timpul de preparare
	Afișaj timp/temperatură



FUNCȚII PRESETATE

Friteuza are următoarele funcții de gătit. Puteți ajusta timpii și temperaturile de preparare implicite după cum doriți.

Funcție		Timp de preparare implicit (minute)	Temperatură implicită (°C)	Memento Agitare Alimente
Cartofi prajiti		22	200	Da
Friptură		12	200	Da
Pui		25	190	Da
Pește		15	195	Da
Pizza		8	190	Nu
Deshidrata		120	60	Nu
Coace		30	160	Nu
Legume		12	190	Da
Reîncălziți		12	175	Nu

MODURI DE PREPARARE

Friteuza utilizează aer cald și căldură radiantă pentru preparare și poate fi utilizată în mai multe moduri:

- Modul cu cuvă unică
- Modul cu cuvă dublă în care prepararea se realizează la aceiași timp de preparare și la aceleași temperaturi - Modul Match (Potrivire)
- Modul cu cuvă dublă în care prepararea se realizează la timp de preparare diferiți și la temperaturi diferite - Modul Sync (Sincronizare)

De asemenea, dispune de moduri precum modul de pornire întârziată și modul de menținere la cald.

REGLAREA TIMPULUI DE PREPARARE SAU A TEMPERATURII

1. Selectați cuva pentru care doriți să ajustați timpul și temperatura apăsând pe ① sau pe ②.
2. Pentru a ajusta temperatura, utilizați pictogramele (+) și (-) de lângă pictograma aferentă temperaturii (°) pentru a crește sau a scădea temperatura de preparare, după cum doriți.
3. Pentru a ajusta timpul de preparare, utilizați pictogramele (+) și (-) de lângă pictograma aferentă timpului (⌚) pentru a crește sau a scădea timpul de preparare, după cum doriți.
4. Apăsările scurte vor schimba setările lent, în timp ce apăsările lungi vor schimba setările rapid.

MODUL CU CUVĂ UNICĂ

1. Introduceți tava pentru prăjit în cuvă, dacă este necesar.
2. Așezați alimentele dorite în cuvă. Nu o umpleți prea mult încât să lăsați spațiu pentru ca aerul cald să circule între bucățile de alimente.
3. Glisați cuva înapoi în corpul friteuzei, asigurându-vă că aceasta se fixează și se așează la același nivel cu corpul friteuzei. Friteuza nu va funcționa decât dacă ambele cuve sunt introduse în mod corespunzător.
4. Conectați friteuza și apăsați pe ⏻. Aceasta va emite un semnal sonor și ⏻⏻⏻⏻⏻ se va aprinde. ① ② va începe să se aprindă intermitent.

5. Apăsați pe  pentru a selecta cuva 1. Butonul se va aprinde intermitent, iar funcțiile presetate se vor aprinde.
6. Faceți orice ajustări necesare pentru timpul sau temperatura de preparare presetate (consultați secțiunea Reglarea timpului de preparare sau a temperaturii).
7. Alternativ, selectați funcția presetată dorită apăsând butonul de meniu  până când pictograma presetată dorită se aprinde intermitent.
8. Faceți orice ajustări necesare pentru timpul sau temperatura de preparare presetate.
9. Apăsați pe  pentru a începe prepararea.
- Pentru a întrerupe prepararea în orice moment, apăsați pe pictograma . Prepararea va continua dacă apăsați din nou pictograma.
10. După ce timpul de preparare a expirat, temporizatorul va emite un semnal sonor, iar unitatea se va opri.
11. Glisați cuva în afara corpului și verificați dacă alimentele sunt gătite.
12. Așezați cuva pe un suport termoizolant.

Note

- Pentru a ajusta temperatura sau timpul pe parcursul procesului de preparare, apăsați numărul cuvei necesare. Butoanele aferente timpului și temperaturii se vor aprinde și afișajul se va aprinde intermitent. Faceți orice ajustări necesare pentru timpul sau temperatura de preparare presetate (consultați secțiunea Reglarea timpului de preparare sau a temperaturii).
- Puteți scoate oricând una dintre cuve în timpul preparării (pentru a amesteca, aranja sau agita alimentele, după cum doriți). Prepararea se va întrerupe și apoi va continua odată ce cuva este înlocuită.
- Pentru a scoate alimentele din cuvă, vă recomandăm să folosiți un clește. Nu vă recomandăm să răsturnați cuva cu susul în jos, deoarece se vor scurge reziduurile de ulei.
- **ATENȚIE:** Uleiul fierbinte de la ingrediente se poate aduna pe fundul cuvei. Aveți grijă când scoateți tava pentru prăjit din cuvă.
- Scoateți aparatul din priză, după ce ați terminat de gătit.
- Friteuza se va opri atunci când scoateți cuva.
- Friteuza va porni din nou atunci când înlocuiți cuva în corp și va relua automat ciclul de preparare din punctul în care s-a oprit.

Memento Agitare Alimente

Pentru a asigura o gătire uniformă, unele alimente necesită agitare sau întoarcere în timpul gătirii. Unele dintre presetările încorporate includ un memento. Friteuza va emite un semnal sonor și indicatorul SHAKE (Agitare) se va aprinde. Puteți fie să scoateți și să agitați cuva (sau să rearanjați ingredientele), fie să ignorați funcția de memento și friteuza își va continua ciclul de preparare. Scoateți cuva cu grijă și agitați-o ușor sau folosiți clești pentru a întoarce alimentele.

MODURILE CU CUVĂ DUBLĂ

Modul Match (Potrivire)

Modul de potrivire permite utilizarea ambelor cuve pentru a prepara produse care folosesc același setări presetate sau aceiași timpi și aceleași temperaturi. Funcția copiază setările e care le-ați stabilit de la cuva 1 la cuva 2.

1. Pregătiți și umpleți cuvele.
2. Urmați pașii pentru Modul cu cuvă unică.
3. După selectarea funcției presetate sau setarea manuală a timpului și temperaturii de preparare, apăsați butonul de potrivire . Ambele cuve vor fi setate la aceeași funcție presetată.
4. Apăsați pe  pentru a începe prepararea.

Modul Sync (Sincronizare)

Modul de sincronizare permite setarea fiecărei cuve la o funcție presetată diferită sau la un timp și o temperatură diferite. Modul de sincronizare asigură faptul că ambele cuve vor termina prepararea în același timp.



1. Pregătiți și umpleți cuvele.
2. Apăsați pe ① pentru a selecta cuva 1. Acesta se va aprinde intermitent, iar funcțiile presetate se vor aprinde.
3. Selectați funcția presetată dorită apăsând butonul de meniu ⊖ până când pictograma presetată dorită se aprinde intermitent. Alternativ, ajustați manual timpul și temperatura pentru cuva 1.
4. Apăsați pe ② pentru a selecta cuva 2.
5. Selectați funcția presetată dorită apăsând butonul de meniu ⊖ până când pictograma presetată dorită se aprinde intermitent. Alternativ, ajustați manual timpul și temperatura pentru cuva 2.
6. Apăsați butonul de sincronizare ⊖. Butonul de sincronizare se va aprinde intermitent.
7. Apăsați pe ⊕ pentru a începe prepararea. Butonul de sincronizare va continua să se aprindă intermitent, indicând faptul că utilizați modul de sincronizare.
8. Cuvă cu cel mai lung timp de preparare setat va începe prima. Friteuza va emite un semnal sonor când a doua cuvă începe prepararea. Ambele cuve vor termina prepararea în același timp.

ÎNTÂRZIEREA PREPARĂRII

Funcția de întârziere permite setarea unui temporizator care va amâna începerea preparării. Fiecare cuvă poate avea un timp de întârziere diferit setat. Puteți programa întârzierea de la 10 la 900 de minute, în pași de câte 10 minute.

1. Configurați și programați cuva 1, conform descrierii anterioare.
2. După selectarea presetării sau setarea manuală a timpului și temperaturii, apăsați butonul de întârziere ⊖. Butonul de întârziere se va aprinde intermitent și întârzierea implicită de 90 de minute va fi selectată.
3. Utilizați pictogramele (⊕) și (⊖) de lângă pictograma aferentă timpului (⌚) pentru a schimba timpul de întârziere. Apăsările scurte vor crește timpul în pași de câte 10 minute. Apăsările mai lungi vor crește timpul în pași de câte 30 de minute.
4. Dacă utilizați doar o cuvă, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a începe prepararea.
5. Dacă utilizați ambele cuve, urmați pașii 1, 2 și 3 pentru a seta timpul de întârziere pentru cuva respectivă.
6. Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a începe prepararea.
7. Temporizatorul va începe numărătoarea inversă pe afișaj și prepararea va începe când aceasta ajunge la zero.

FUNCȚIA DE MENȚINERE LA CALD

Funcția de menținere la cald poate fi utilizată pentru a menține alimentele calde după ce prepararea s-a terminat. Temperatura poate fi selectată între 60 și 70 °C, iar timpul poate fi ajustat între 1 și 60 de minute. După terminarea preparării, selectați funcția de menținere la cald pentru fiecare cuvă astfel:

1. Apăsați pe ① pentru a selecta cuva 1.
2. Apăsați butonul de menținere la cald ⊖. Butonul se va aprinde intermitent.
3. Setarea implicită de menținere la cald de 65 °C pentru 15 minute va fi selectată.
4. Utilizați pictogramele (⊕) și (⊖) de lângă pictograma aferentă timpului (⌚) pentru a schimba timpul de menținere la cald.
5. Utilizați pictogramele (⊕) și (⊖) de lângă pictograma aferentă temperaturii (°) pentru a schimba temperatura de menținere la cald.
6. Repetați pașii de mai sus pentru a doua cuvă (dacă este utilizată) apăsând pe ② pentru a selecta cuva 2.

TIMPI DE GĂTIRE MANUALĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- A se folosi strict ca ghid.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul.
- Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

Alimente (proaspete)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi pai	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi dulci wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi copti cu coaja	180	30-40	Pentru un înveliș crocant, se unge cu ulei
Cartofi copti	180	25-35	Se spală, se usucă, se amestecă cu sare, piper, rozmarin pisat (opțional) și ulei.
Amestec de legume mediteraneene	180	6-10	Se taie toate la dimensiuni similare, bucăți de aproximativ 1-2 cm, se presară ulei și se condimentează.
Piept de pui	180	15-20	
Pulpe de pui	180	25-30	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se azonează
Aripioare de pui	180	23-28	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se azonează
Burgeri	180	8-12	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se azonează
Cârnați	180	8-12	
Cotlet de porc	200	10-15	Se unge cu ulei, se azonează
File de somon	180	8-12	Se unge cu ulei, se azonează
File de pește alb	180	8-12	Se unge cu ulei, se azonează
Rulouri cu cârnat	200	13-15	Se unge cu ulei, se azonează
Pachețele de primăvară	200	8-10	
Brioșe	180	15-18	
Alimente (congelate)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi pai	200	15-20	
Cartofi wedges	200	15-20	
Cartofi prăjiți	200	12-20	
Bulgărași de pui congelați	200	6-10	
Fileuri de pește	200	10-12	
Crochete de pește	180	6-10	
Inele de ceapă	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Notă: Alimentele bogate în grăsimi (de exemplu, carnea de porc) pot crea fum. Acest lucru este normal, deoarece reziduurile de ulei sunt găsite la o temperatură ridicată. Reducerea temperaturii poate diminua efectul de fum.



ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză.
- Lăsați totul să se răcească.

Cuve și tăvi pentru prăjit

1. După ce friteuza s-a răcit, scoateți cuvele din corpul friteuzei pentru a o curăța.
2. Ștergeți interiorul corpului pentru a îndepărta orice firimitură sau reziduu, dar NU ștergeți elementele de încălzire situate în partea superioară.
3. Scoateți tăvile pentru prăjit din cuve.
4. Eliminați reziduurile de alimente și uleiul și ștergeți atât tava pentru prăjit, cât și cuva cu o cârpă umedă înainte de a le spăla manual în apă caldă sau fierbinte cu săpun. Uscați-le bine înainte de a le introduce din nou în corpul friteuzei.

Notă: Deși cuva și tava pentru prăjit pot fi spălate în mașina de spălat vase, recomandăm spălarea lor manuală, conform descrierii de mai sus.

Suprafețele exterioare

- Curățați exteriorul cu o cârpă sau un burete umed. Uscați bine.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

 Повърхностите на уреда ще се нагорещят.

 Да не се потапя в никакви течности.

Ако кабелът е повреден, върнете уреда, за да избегнете опасности.

- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте метални или остри предмети, тъй като това ще доведе до повреда на незалепащите покрития.
- Пазете се от отвора в задната част на уреда – от него ще излиза горещ въздух.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЧАСТИ

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| 1. Сензорно управление и екран | 4. Кошница (x2) |
| 2. Корпус | 5. Дръжка (x2) |
| 3. Плоча за препичане (x2) | |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Измийте на ръка отделящите се части, изплакнете и ги подсушете.
- Когато използвате своя air fryer за първи път, може да забележите пушек/дим или лека миризма през първите няколко минути от готвенето. Това е нормално. Уверете се, че стаята е добре проветрена.



ПОДГОТОВКА

- Поставете уреда на стабилна, равна и огнеупорна повърхност.
- Оставете разстояние от поне 50 мм от всички страни на уреда.
- Дръжте ръкавици за горещи съдове (или кухненска кърпа) под ръка, използвайте термоустойчиви пластмасови щипци и термоустойчива подложка или чиния за сервиране, върху която да поставите кошницата, когато я извадите.
- Забележка: Не използвайте метални щипци, тъй като те може да надраскат покритието. Препоръчваме за използване само щипци от термоустойчива пластмаса или със силиконово покритие.

За да извадите кошницата от корпуса

1. Задръжте горната част на корпуса.
2. Здраво хванете дръжката на кошницата с другата си ръка.
3. Внимателно извадете кошницата от корпуса (Фиг. А).
4. Поставете кошницата върху топлоустойчива подложка.

ЦИФРОВ СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ

ИКОНА	ОПИСАНИЕ
	Захранващ бутон
	Пускане/спиране
	Предварително зададени функции
	Бутон Menu (Меню). Използва се за превключване на предварителните настройки
	Бутон Delay (Отлагане). Използва се за задаване на време за отлагане преди началото на готвенето
	Бутон Keep Warm (Поддържане на топлина). Използва се за избор на режима за поддържане на топлина
	Бутон Match (Съчетаване). Съчетава настройките на кошница 2 с тези, избрани за кошница 1
	Бутон Sync (Синхронизиране). Синхронизира времето за готвене, за да се гарантира, че готвенето в двете кошници ще приключи по едно и също време.
	Избор на кошница 1 или кошница 2
	Използва се за избор и регулиране на температурата на готвене
	Използва се за избор и регулиране на времето за готвене
	Дисплей за време/температура

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ФУНКЦИИ

Вашият фритюрник с въздух има следните функции за готвене. Вие можете да промените настройките по подразбиране за време или температура за готвене както пожелаете.

6. Ако е необходимо, коригирайте предварително зададеното време за готвене или температура (вижте Настройте времето за готвене или температурата).
7. Като алтернатива, изберете желаната функция за предварителна настройка, като натискате бутона от менюто ☹, докато иконата на желаната предварителна настройка започне да мига.
8. Ако е необходимо, коригирайте предварително зададеното време за готвене или температура.
9. За да започнете да готвите, натиснете ☺.
- За да прекъснете готвенето по всяко време, докоснете иконата (⊗). Готвенето ще продължи, когато отново докоснете иконата.
10. Когато времето за готвене изтече, таймерът ще издаде звуков сигнал и уредът ще се изключи.
11. Извадете кошницата от корпуса и проверете дали храната е сготвена.
12. Поставете кошницата на термоустойчива подложка.

Забележки

- За да настроите температурата или времето за готвене по средата на процеса, натиснете номера на съответната кошница. Бутоните за време и температура ще светнат, а дисплеят ще започне да мига. Ако е необходимо, коригирайте предварително зададеното време за готвене или температура (вижте Настройте времето за готвене или температурата).
- Можете да извадите двете кошници по всяко време докато готвите (за да разбъркате, пренаредите или разклатите храната по желание). Готвенето ще бъде прекъснато и ще се възобнови, след като кошницата бъде върната на място.
- За да извадите храната от кошницата, препоръчваме да използвате щипци. Не препоръчваме да обръщате кошницата наобратно, тъй като остатъчната мазнина ще изтече.
- **ВНИМАНИЕ:** След готвенето на продуктите на дъното на кошницата може да се е събрала гореща мазнина. Внимавайте, когато махате плочата за препичане от кошницата.
- Изключете уреда от контакта след като приключите с готвенето.
- Вашият air fryer ще се изключи, когато извадите кошницата.
- Вашият air fryer ще се включи отново, когато върнете кошницата в корпуса и автоматично ще продължи цикъла на готвене от там, откъдето е бил прекъснат.

Напомняне за разтръскван

За да се осигури равномерно готвене, някои храни изискват разклащане или обръщане по време на готвене. Някои от вградените предварителни настройки включват напомняне. Вашият air fryer ще издаде звуков сигнал и индикаторът SHAKE (РАЗКЛАЩАНЕ) ще светне. Можете или да извадите и разклатите кошницата (или да пренаредите съставките), или да игнорирате напомнянето и уредът ще продължи цикъла си на готвене. Внимателно извадете кошницата и нежно я разклатете или използвайте щипки, за да обърнете храната.

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ С ДВЕ КОШНИЦИ

Режим Match (Съчетаване)

Режимът на съчетаване Ви позволява да използвате двете кошници за готвене на продукти, които използват една и съща предварителна настройка или еднакво време или температура на готвене. Функцията копира настройките, които сте направили за кошница 1, в кошница 2.

1. Подгответе и напълнете кошниците.
2. Следвайте стъпките за режим на готвене с една кошница.
3. След като изберете предварително зададена функция или зададете ръчно времето и температурата на готвене, натиснете бутона за съчетаване ☹. Двете кошници ще бъдат настроени на една и съща предварително зададена функция.
4. Натиснете ☺, за да стартирате готвенето.

Режим Sync (Синхронизиране)

Режимът на синхронизиране Ви позволява да настроите всяка кошница за различна предварително зададена функция или за различно време и температура на готвене. Режимът на синхронизиране гарантира, че двете кошници ще приключат готвенето по едно и също време.

1. Подгответе и напълнете кошниците.

- Натиснете , за да изберете кошница 1. Дисплеят ще започне да мига, а предварително зададените функции ще светнат.
- Изберете желаната предварителна настройка, като натискате бутона от менюто , докато иконата на желаната настройка започне да мига. Като алтернатива, настройте ръчно времето и температурата на готвене за кошница 1.
- Натиснете , за да изберете кошница 2.
- Изберете желаната предварителна настройка, като натискате бутона от менюто , докато иконата на желаната настройка започне да мига. Като алтернатива, настройте ръчно времето и температурата на готвене за кошница 2.
- Натиснете бутона за синхронизиране . Бутонът за синхронизиране ще започне да мига.
- Натиснете , за да започнете да готвите. Бутонът за синхронизиране ще продължи да мига, за да покаже, че използвате режима за синхронизиране.
- Кошницата с най-дълго зададено време за готвене ще започне готвенето първа. Вашият air fryer ще издаде звуков сигнал, когато следващата кошница влезе в режим на готвене. Двете кошници ще приключат с готвенето по едно и също време.

ОТЛАГАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Функцията за отлагане позволява да настроите таймер, който да отложи началото на готвенето. За всяка кошница може да се зададе различно време за отлагане. Можете да програмирате отлагането от 10 до 900 минути на стъпки от 10 минути.

- Настройте и програмирайте кошница 1, както е описано по-горе.
- След като изберете предварителна настройка или ръчно зададете времето и температурата, натиснете бутона за отлагане . Бутонът за отлагане ще мига и по подразбиране ще бъде избрано отлагане на началото на готвенето от 90 минути.
- Използвайте иконите  и  до иконата за време , за да промените времето на отлагане. Кратките натискания ще увеличат времето на стъпки от 10 минути. При по-дълго натискане времето на отлагане се увеличава на 30 минути.
- Ако използвате само една кошница, натиснете бутона старт/стоп, за да започнете готвенето.
- Ако използвате и двете кошници, следвайте стъпки 1, 2 и 3, за да зададете времето на отлагане за съответната кошница.
- Натиснете бутона старт/стоп, за да започнете готвенето.
- Таймерът ще започне отброяване на дисплея и готвенето ще стартира, когато обратното броене достигне нула.

ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

Функцията за поддържане на топлина може да се използва за поддържане на храната топла след приключване на готвенето. Температурата може да се избере от 60 до 70°C, а времето може да се настрои в интервал от 1 до 60 минути.

След като готвенето е приключило, изберете функцията за поддържане на топлина за всяка кошница, както следва:

- Натиснете , за да изберете кошница 1.
- Натиснете бутона за поддържане на топлина . Бутонът ще започне да мига.
- Ще бъде избрана настройката по подразбиране за поддържане на топлина от 65°C за 15 минути.
- Използвайте иконите  и  до иконата за време на готвене , за да промените времето за поддържане на топлина.
- Използвайте иконите  и  до иконата за температура на готвене , за да промените температурата за поддържане на топлина.
- Повторете горните стъпки за втората кошница (ако я използвате), като натиснете , за да изберете кошница 2.



РЪЧНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Да се използва единствено като ръководство.
- Проверете дали храната е сготвена преди сервиране. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв.
- Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

Продукт (пресен)	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Чипс	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени сладък картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Печен цял небелен картоф	180	30-40	За по-хрупкав картоф, намажете с олио
Печени картофи	180	25-35	Изплакнете, подсушете, подправете със сол, пипер, счукал розмарин (по избор) и олио
Смес средиземноморски зеленчуци	180	6-10	Нарежете всичко на парчета с еднакви размери, приблизително 1-2см, овкусете с олио и пордправки
Пилешки гърди	180	15-20	
Пилешки бутчета	180	25-30	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Пилешки крилца	180	23-28	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Бургери	180	8-12	Времето за готвене зависи от размера. Поръсете/намажете с олио, овкусете
Наденички	180	8-12	
Свински котлет	200	10-15	Намажете с олио, овкусете
Филе съомга	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Филе бяла риба	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Рулце наденица	200	13-15	Намажете с олио, овкусете
Пролетни рулца	200	8-10	
Мъфини	180	15-18	
Замразени	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Чипс	200	15-20	
Резени картоф	200	15-20	
Пържени картофи	200	12-20	
Пилешки хапки	200	6-10	
Филе риба	200	10-12	
Фиш фингърс	180	6-10	
Лучени кръгчета	180	10-15	
Скариди	180	10-15	

Забележка: Храните с високо съдържание на мазнини (напр. свинско) може да предизвикат дим. Това е нормално, защото остатъчната мазнина се готви на много висока температура. Намаляването на температурата може да намали и пушека.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Оставете всичко да се изстине.

Кошници и плочи за препичане

1. След като Вашият air fryer изстине, извадете кошниците от корпуса на уреда, за да ги почистите.
2. Избършете вътрешната част на корпуса, за да отстраните всякакви трохи и остатъци, но НЕ бършете елементите върху горната част, които се нагряват.
3. Извадете плочите за препичане от кошниците.
4. **Почистете хранителните остатъци и мазнината и избършете с влажна кърпа и кошницата, и плочата за препичане, преди да ги измиете на ръка в топла до гореща сапунена вода.** Подсушете старателно, преди да върнете кошницата и плочата обратно в корпуса.

Забележка: Въпреки че кошницата и плочата за препичане могат да се мият в съдомиялна машина, не препоръчваме това, а съветваме да се мият на ръка, както е описано по-горе.

Външни повърхности

- Почистете външната повърхност с влажна кърпа или гъба. Подсушете старателно.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте інструкції, зберігайте їх у безпечному місці та передавайте разом із пристроєм у разі передачі пристрою іншим особам. Перед використанням виробу зніміть із нього всі елементи пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

Не використовуйте прилад поблизу або під матеріалами, що можуть загорітися (наприклад, штор).

 Поверхні пристрою нагріваються.

 Не занурюйте в будь-яку рідину.

У випадку пошкодження кабелю поверніть пристрою продавцеві для попередження небезпеки.

- Не використовуйте жодні насадки та допоміжне приладдя, окрім тих, що входять до комплекту пристрою.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.
- Не вмикайте пристрій у разі пошкодження або несправності.
- Не використовуйте нічого металевого або гострого, оскільки ви можете пошкодити антипригарну поверхню.
- Тримайтеся якомога далі від вентиляційного отвору на задній частині приладу – з нього буде виходити гаряче повітря.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА

ДЕТАЛІ

- | | |
|--|---------------|
| 1. Сенсорні кнопки керування й дисплей | 4. Кошик (x2) |
| 2. Корпус | 5. Ручка (x2) |
| 3. Пластина для надання хрусткої скоринки (x2) | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Знімні частини потрібно вимити вручну, промити й висушити.
- Упродовж кількох хвилин приготування їжі під час першого використання аерофритюрниці може виникнути трохи диму або стороннього запаху. Це нормально. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

ПІДГОТОВКА

- Поставте пристрій на стійку, рівну й теплотривку поверхню.
- Залиште простір не менше 50 мм з усіх сторін пристрою.
- Виймаючи кошик, використовуйте кухонні рукавиці або кухонний рушник і термостійкі пластмасові щипці. Ставте кошик на термостійку підставку або тарілку.
- Примітка. Не використовуйте металеві щипці, оскільки вони можуть подряпати покриття. Рекомендується використовувати щипці тільки з термостійкої пластмаси або із силіконовим покриттям.

Інструкція з виймання кошика з корпусу

1. Утримуйте однією рукою верхню частину корпусу.
2. Візьміться іншою рукою за ручку кошика.
3. Витягніть кошик із корпусу (рис. А).
4. Розташуйте кошик на термостійкій підставці.

ЦИФРОВИЙ СЕНСОРНИЙ ЕКРАН

ЗНАЧОК	ОПИС
	Кнопка увімкнення
	Зупинка/запуск
	Попередньо встановлені функції
	Кнопка Menu (Меню). Використовується для циклічного перемикання між попередніми налаштуваннями
	Кнопка Delay (Затримка). Використовується для встановлення часу затримки перед початком приготування
	Кнопка Keep Warm (Підтримання температури). Використовується для вибору режиму підтримання температури
	Кнопка Match (Підбір). Підбирає налаштування кошика 2, щоб вони відповідали налаштуванням, обраним для кошика 1
	Кнопка Sync (Синхронізація). Синхронізує час приготування, щоб забезпечити завершення приготування в обох кошиках одночасно
	Вибирає кошик 1 або 2
	Використовується для вибору та налаштування температури приготування



ЗНАЧОК	ОПИС
  	Використовується для вибору та налаштування часу приготування
	Відображення значення часу/температури

ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ФУНКЦІЇ

Ваша аерофритюрниця має такі функції приготування. До того ж доступний ручний режим приготування. Стандартні значення часу й температури приготування можна налаштувати за власним бажанням.

Функція		Стандартне значення часу приготування (хв)	Стандартне значення температури (°C)	Нагадування перевернути або струсити їжу
Картопля фрі		22	200	Так
Стейк		12	200	Так
Курка		25	190	Так
Риба		15	195	Так
Піца		8	190	Hi
Зневоднюйте		120	60	Hi
Випікати		30	160	Hi
Овочі		12	190	Так
Розігрійте		12	175	Hi

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Приготування страв в аерофритюрниці відбувається за допомогою гарячого повітря й теплового випромінювання кількома способами:

- Режим з одним кошиком
- Режим приготування з двома кошиками за однакових значень часу й температури — режим Match (Підбір)
- Режим приготування з двома кошиками за різних значень часу й температури — режим Sync (Синхронізація)

У приладі є також інші функції, як-от режими затримки запуску та підтримання температури.

НАЛАШТУВАННЯ ЗНАЧЕНЬ ЧАСУ Й ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть кошик, для якого потрібно налаштувати час і температуру, натиснувши ① або ②.
2. Щоб відрегулювати температуру, використовуйте значки  і  поруч зі значком температури , щоб збільшити або зменшити температуру приготування на свій розсуд.
3. Щоб відрегулювати час приготування, використовуйте значки  і  поруч зі значком часу , щоб збільшити або зменшити час приготування на свій розсуд.
4. У разі короткого натискання налаштування змінюються повільно, а в разі тривалого — швидко.

РЕЖИМ З ОДИМ КОШИКОМ

1. За необхідності встановіть у кошик пластину для надання хрусткої скоринки.
2. Place desired food into the cooking basket. Do not overfill the basket, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
3. Уставте кошик у корпус аерофритюрниці так, щоб він повністю зафіксувався на місці з клацанням. Аерофритюрниця не працюватиме, якщо обидва кошики будуть вставлені неправильно.
4. Підключіть аерофритюрницю до електромережі та натисніть . Прозвучить звуковий сигнал, і загориться індикатор    . Індикатор   почне блимати.
5. Натисніть , щоб вибрати кошик 1. Кнопка почне блимати, і загориться індикатор попередньо налаштованих функцій.
6. За необхідності змініть заданий час або температуру приготування (див. Налаштування значень часу й температури приготування).
7. Або виберіть потрібну попередньо налаштовану функцію, натиснувши на кнопку Меню (Меню)  до появи миготливого значка потрібної попередньо налаштованої функції.
8. За необхідності змініть заданий час або температуру приготування.
9. Натисніть , щоб почати приготування.
 - Приготування можна призупинити будь-якої миті, торкнувшись значка (). Якщо торкнутися значка знову, приготування відновиться.
10. Коли сплине час приготування, пролунає звуковий сигнал таймера, після чого пристрій вимкнеться.
11. Вийміть кошик із корпусу й переконайтеся, що страва готова.
12. Розташуйте кошик на теплоізоляційній підставці.

Примітка

- Щоб змінити температуру або час у процесі приготування, натисніть на номер потрібного кошика. Кнопки часу та температури загоряться, а екран зблимає. За необхідності змініть заданий час або температуру приготування (див. Налаштування значень часу й температури приготування).
- Будь-якої миті під час приготування можна вийняти будь-який із кошиків (щоб перемішати, перевернути або струсити продукти за бажанням). Приготування призупиниться, а потім відновиться після встановлення кошика на місце.
- Виймати продукти з кошика рекомендується за допомогою щипців. Не рекомендується перевертати кошик. Інакше з нього витечуть залишки олії.
- УВАГА! Гаряча олія, що залишається після приготування інгредієнтів, може накопичуватися на дні кошика. Будьте обережні під час виймання пластини для надання хрусткої скоринки з кошика.
- Після завершення приготування їжі від'єднайте пристрій від електромережі.
- Після виймання кошика аерофритюрниця вимкнеться.
- Щойно ви вставите кошик у корпус, аерофритюрниця знову ввімкнеться й автоматично відновить цикл приготування з того етапу, на якому він зупинився.

Нагадування перевернути або струсити їжу

Щоб забезпечити рівномірне приготування, деякі продукти потрібно струшувати або перевертати під час приготування. Деякі з вбудованих пресетів містять нагадування. Аерофритюрниця подасть звуковий сигнал, і загориться індикатор SHAKE (Струшування). Можна або зняти кошик і струсити його (або перевернути інгредієнти), або проігнорувати нагадування, і аерофритюрниця продовжить цикл приготування. Обережно вийміть кошик і обережно струсіть його або використовуйте щипці, щоб перевернути продукти.

РЕЖИМ ІЗ ДВОМА КОШИКАМИ

Режим Match (Підбір)

У режимі підбору можна використовувати обидва кошики для приготування страв з однаковими попередніми налаштуваннями або з однаковими значеннями часу й температури. Функція копіює налаштування, задані для кошика 1, для кошика 2.

1. Підготуйте та заповніть кошики.
2. Виконайте дії, описані для режиму Single Basket (Один кошик).
3. Вибравши попередньо налаштовану функцію або вручну встановивши час і температуру приготування, натисніть кнопку Match (Підбір) . Обидва кошики будуть налаштовані на одну й ту саму попередньо налаштовану функцію.
4. Натисніть , щоб почати приготування.

Режим Sync (Синхронізація)

Режим синхронізації дає змогу налаштувати кожен кошик на різні попередньо налаштовані функції або на різний час і температуру. Режим синхронізації гарантує, що обидва кошики закінчать приготування одночасно.

1. Підготуйте та заповніть кошики.
2. Натисніть , щоб вибрати кошик 1. Він заблимає, і засвітяться попередньо налаштовані функції.
3. Виберіть потрібну попередньо налаштовану функцію, натискаючи кнопку Menu (Меню) , доки не заблимає значок потрібної попередньо заданої функції. Або вручну налаштуйте час і температуру для кошика 1.
4. Натисніть , щоб вибрати кошик 2.
5. Виберіть потрібну попередньо налаштовану функцію, натискаючи кнопку Menu (Меню) , доки не заблимає значок потрібної попередньо заданої функції. Або вручну налаштуйте час і температуру для кошика 2.
6. Натисніть кнопку синхронізації . Кнопка синхронізації заблимає.
7. Натисніть , щоб почати приготування. Кнопка синхронізації продовжуватиме блимати, означаючи, що ви використовуєте режим «Синхронізація».
8. Першим почне готуватися кошик із найдовшим часом приготування. Аерофритюрниця подасть звуковий сигнал, коли почне готуватися наступний кошик. Обидва кошики закінчать приготування одночасно.

ПРИГОТУВАННЯ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

Функція затримки дає змогу встановити таймер, який відкладе початок приготування. Для кожного кошика може бути встановлено свій час затримки. Ви можете запрограмувати затримку від 10 до 900 хвилин із кроком 10 хвилин.

1. Установіть і запрограмуйте кошик 1, як описано раніше.
2. Після вибору заздалегідь заданого або ручного встановлення часу й температури натисніть кнопку Delay (Затримка) . Кнопка затримки заблимає, і буде обрано затримку за замовчуванням — 90 хвилин.
3. Використовуйте значки () і () поруч зі значком часу () , щоб змінити час затримки. У разі короткого натискання значення часу збільшуватиметься з кроком 10 хвилин. У разі тривалішого натискання значення часу збільшуватиметься з кроком 30 хвилин.
4. Якщо використовується тільки один кошик, натисніть кнопку пуску / зупинки, щоб почати приготування.
5. Якщо використовуються обидва кошики, виконайте кроки 1, 2 і 3, щоб установити час затримки для цього кошика.
6. Натисніть кнопку пуску / зупинки, щоб почати приготування.
7. Таймер почне зворотний відлік на екрані, і приготування почнеться, коли він досягне нуля.

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Функція підтримання температури дає змогу зберегти страви теплими після закінчення приготування. Температуру можна вибрати в діапазоні від 60 до 70 °C, а час — від 1 до 60 хвилин. Після закінчення приготування виберіть функцію підтримання температури для кожного кошика таким чином:

1. Натисніть , щоб вибрати кошик 1.
2. Натисніть кнопку підтримання температури . Кнопка заблимає.
3. За замовчуванням буде обрано функцію підтримання температури 65 °C протягом 15 хвилин.
4. Використовуйте значки (+) і (−) поруч зі значком часу () , щоб змінити час підтримання температури.
5. Використовуйте значки (+) і (−) поруч зі значком температури () , щоб змінити температуру, яку потрібно підтримувати.
6. Повторіть описані вище дії для другого кошика (якщо він використовується), натиснувши ) , щоб вибрати кошик 2.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ВРУЧНУ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Орієнтовні значення.
- Перевірте готовність їжі. Якщо ви сумніваєтеся, продовжуйте готувати ще протягом деякого часу.
- Готуйте м'ясо, птицю та похідні (фарш, біфштекс тощо) до виділення прозорого соку.
- Готуйте рибу до тих пір, доки її м'ясо не стане непрозорим.
- При приготуванні розфасованих продуктів дотримуйтесь інструкцій на упаковці або етикетці.

Продукти (свіжі)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки картоплі	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки батату	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Картопля смажена з шкіркою	180	30-40	Змастіть олією для отримання хрусткої скоринки
Смажена картопля	180	25-35	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці, подрібненому розмарині (необов'язково) й олії
Середземноморська овочева суміш	180	6-10	Наріжте всі овочі шматочками однакового розміру (1—2 см), обваляйте їх в олії та приправях
Куряча грудка	180	15-20	
Курячі стегенця	180	25-30	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Курячі крильця	180	23-28	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Котлети для бургерів	180	8-12	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Ковбаски	180	8-12	
Стейк зі свинини	200	10-15	Змастіть олією, приправте



Продукти (свіжі)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Філе лосося	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Філе білої риби	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Булочка із сосискою	200	13-15	Змастіть олією, приправте
Млинець із начинкою	200	8-10	
Мафіни	180	15-18	
Продукти (заморожена)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	15-20	
Скибочки картоплі	200	15-20	
Картопля фрі	200	12-20	
Курячі нагетси	200	6-10	
Рибне філе	200	10-12	
Рибні палички	180	6-10	
Кільця із цибулі	180	10-15	
Креветки	180	10-15	

Примітка. Під час приготування їжі з високим вмістом жиру (зокрема, свинини) може виділятися дим. Це нормально, оскільки залишки олії нагріваються до високої температури. Щоб зменшити кількість диму, знизьте температуру приготування.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Від'єднайте пристрій від електромережі.
- Зачекайте, доки все охолоне.

Кошки та пластини для надання хрусткої скоринки

1. Щойно аерофритюрниця охолоне, вийміть кошки з корпусу для подальшого очищення.
2. Витріть внутрішню поверхню корпусу, щоб прибрати крихти або інші залишки продуктів. ЗАБОРОНЕНО протирати верхні нагрівальні елементи.
3. Вийміть пластини для надання хрусткої скоринки з кошків.
4. **Видаліть залишки продуктів та олії. Витріть пластину для надання хрусткої скоринки й кошик вологою тканиною, після чого вимийте їх уручну в теплій або гарячій мильній воді.** Перш ніж установлювати компоненти назад у корпус аерофритюрниці, ретельно висушіть їх.

Примітка. Хоча кошик і пластину для надання хрусткої скоринки можна мити в посудомийній машині, ми не радимо цього робити та рекомендуємо мити їх уручну, як описано вище.

Зовнішні поверхні

- Очистьте зовнішню поверхню вологою тканиною або губкою. Ретельно висушіть.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

⚡ لا يجوز الغمر في أي سائل.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيٍّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا تعرض للتلوث أو لأعطال.
- لا يجب استخدام أي أدوات معدنية أو حادة كي لا يتلف السطح المانع للالتصاق.

للاستعمال المنزلي فقط

الأجزاء

1. أزرار التحكم باللمس والشاشة
2. الجسم
3. طبق القرمشة (x2)
4. السلة (x2)
5. المقبض (x2)

قبل الاستخدام لأول مرة

يرجى غسل الأجزاء القابلة للفق يدوياً وشفطها وتجفيفها. عند استخدام المقلاة الهوائية لأول مرة، قد تلاحظون دخاناً أو رائحة خفيفة في الدقائق القليلة الأولى من الطهي. هذا أمر طبيعي. ويرجى التأكد من أن الغرفة جيدة التهوية.

التحضير

- يوضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- وتترك مسافة لا تقل عن 50 مم من حول الجهاز.
- عليك إحضار قفازات فرن (أو منشفة شاي) في متناول اليد، واستخدام ملقط بلاستيكي مقاوم للحرارة ومفرش أطباق مقاومة للحرارة أو طبق عشاء لوضع السلة عليه.
- ملحوظة: لا يُنصح باستخدام الملاقط المعدنية لأنها قد تخدش الطبقة الخارجية. ونوصي باستخدام ملقط بلاستيكي مقاوم للحرارة أو مطلي بالسيليكون فقط.

إخراج السلة من جسم الجهاز

1. أمسك الجزء العلوي من الجسم.
2. أمسك مقبض السلة باليد الأخرى.
3. حرك السلة خارج الجسم (الشكل A).
4. توضع السلة على مفرش أطباق مقاوم للحرارة.

شاشة اللمس الرقمية

الوصف	الأيقونة
	زر الطاقة
	الخطوات خلال قائمة الطهي التلقائي
	توقف/ابدأ
	يُستخدم للتنقل بين الإعدادات المسبقة. Menu زر القائمة
	يُستخدم لضبط وقت التأخير قبل Delay زر التأخير بدء الطهي
	يُستخدم لتحديد Keep Warm زر الحفاظ على الدفء وضع الحفاظ على الدفء
	لمطابقة إعدادات السلة 2 مع تلك Match زر المطابقة المحددة للسلة 1
	لمزامنة أوقات الطهي للتأكد من Sync زر المزامنة انتهاء السلتين في نفس الوقت
	لتحديد السلة 1 أو 2
	يُستخدم لتحديد وضبط درجة حرارة الطهي
	يُستخدم لتحديد وضبط زمن الطهي
	عرض الوقت/درجة الحرارة

الوظائف المضبوطة مسبقًا

تحتوي المقلاة الهوائية على وظائف الطهي التالية. يمكنك ضبط أوقات الطهي الافتراضية ودرجات الحرارة حسب الرغبة.

الموظيفة	وقت الطهي الافتراضي (بالدقائق)	درجة الحرارة الافتراضية (م°)	تذكير القيام بالرج
بطاطس مقليه	22	200	نعم
شرائح لحم	12	200	نعم
دجاج	25	190	نعم
سمك	15	195	نعم
بيتزا	8	190	ا

الوظيفة	وقت الطهي الافتراضي (بالدقائق)	درجة الحرارة الافتراضية (°م)	تذكير القيام بالرج
تجفيف	120	60	١
خبز	30	160	١
خضروات	12	190	نعم
إعادة تسخين	12	175	١

أوضاع الطهي

تستخدم المقلاة الهوائية الساخن والحرارة المشعة للطهي ويمكن استخدامها بعدة طرق:

- وضع السلة المفردة
 - وضع السلة المزدوجة للطهي في نفس الأوقات ودرجات الحرارة - وضع المطابقة Match
 - وضع السلة المزدوجة للطهي في أوقات ودرجات حرارة مختلفة - وضع التزامنة Sync
- لديها أيضًا ميزات مثل أوضاع تأخير البدء والحفاظ على الدفء.

ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة

1. حدد السلة التي تريد ضبط الوقت ودرجة الحرارة لها بالضغط على ① أو ②.
2. لضبط درجة الحرارة، يُستخدم الرمزين ⊕ و⊖ بجوار رمز درجة الحرارة (⊙) لزيادة درجة حرارة الطهي أو خفضها حسب الرغبة.
3. لضبط وقت الطهي، يُستخدم الرمزين ⊕ و⊖ بجوار رمز الوقت (⊙) لزيادة مدة الطهي أو تقليلها حسب الرغبة.
4. سيؤدي الضغط القصير إلى تغيير الإعدادات ببطء، بينما يؤدي الضغط لفترة طويلة إلى تغيير الإعدادات بسرعة.

وضع السلة المفردة

1. يمكن تثبيت لوحة القرمشة داخل السلة إذا لزم الأمر.
2. يُرجى وضع الطعام المطلوب في سلة الطهي. لا ينبغي ملء السلة أكثر من اللازم، لترك مساحة للهواء الساخن للدوران بين قطع الطعام.
3. عليك دفع السلة مرة أخرى إلى جسم المقلاة الهوائية، والتأكد من استقرارها في مكانها واستقرارها داخل جسم المقلاة الهوائية. لن تعمل المقلاة الهوائية إلا إذا تم وضع السلتين بشكل صحيح.
4. قم بتوصيل المقلاة الهوائية واضغط على ①. سيصدر صفيرًا وستضيء ⑤⊖⊕⊙. سيبدأ ②① في الوميض.
5. اضغط على ① لتحديد السلة 1. سيومض الزر وستضيء وظائف الإعداد المسبق.
6. يمكن إجراء أي تعديلات على وقت الطهي أو درجة الحرارة المحددة مسبقًا إذا لزم الأمر (يُرجى الاطلاع على ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة).
7. بدلاً من ذلك، حدد الوظيفة المرغوبة المعدة مسبقًا بالضغط على زر القائمة ⊖ حتى يومض رمز الإعداد المسبق المطلوب.
8. يمكن إجراء أي تعديلات على وقت الطهي أو درجة الحرارة المحددة مسبقًا إذا لزم الأمر.
9. اضغط على ⑤ لبدء الطهي.
- لإيقاف الطهي في أي وقت اضغط على الرمز (⊙). ستتم إعادة تشغيل الطهي عندما تضغط على الرمز مرة أخرى.
10. بمجرد انقضاء زمن الطهي، سيصدر المؤقت صفيرًا وسيتم إيقاف تشغيل الوحدة.
11. يُرجى إخراج السلة من جسم الجهاز والتحقق من نضج الطعام.
12. توضع السلة على مفرش أطباق معزول.

ملاحظات

- لضبط درجة الحرارة أو الوقت في منتصف عملية الطهي، يُرجى الضغط على رقم السلة المطلوبة. ستضيء أزرار الوقت ودرجة الحرارة وتومض الشاشة. يمكن إجراء أي تعديلات على وقت الطهي أو درجة الحرارة المحددة مسبقًا إذا لزم الأمر (يُرجى الاطلاع على ضبط وقت الطهي أو درجة الحرارة).
- يمكنك إخراج أي من السلتين في أي وقت أثناء الطهي (لتقليب الطعام أو إعادة ترتيبه أو رجه حسب الرغبة). وسيوقف الطهي مؤقتًا ثم يُستأنف بمجرد إعادة وضع السلة.
- لإخراج الطعام من السلة، نوصي باستخدام الملقط. لا نوصي بقلب السلة رأسًا على عقب لأن بقايا الزيت سوف تتساقط.



- تنبيه: قد يتجمع الزيت الساخن من المكونات في قاع السلة. وينبغي توخي الحذر عند إخراج طبق القرمشة من السلة.
- يُرجى فصل الجهاز بمجرد اكتمال الطهي تمامًا.
- سيتم إيقاف تشغيل المقلاة الهوائية عند إخراج السلة.
- ستعمل المقلاة الهوائية مرة أخرى عندما يتم إعادة وضع السلة بجسم الجهاز وستستأنف دورة الطهي تلقائيًا من الموضع الذي توقفت فيه.

أوضاع السلة المزدوجة

وضع المطابقة Match

- يُتيح لك وضع المطابقة استخدام كلتا السلتين لطهي الأشياء التي تستخدم نفس الإعداد المسبق، أو نفس التوقيتات ودرجات الحرارة. وتقوم هذه الوظيفة بنسخ الإعدادات التي قمت بها من السلة 1 إلى السلة 2.
1. إعداد السلتين وملئهما.
 2. يُرجى اتباع الخطوات الخاصة بوضع السلة المفردة.
 3. بعد تحديد الوظيفة المعدة مسبقًا أو ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة يدويًا، اضغط على زر المطابقة ⊖. وسيتم ضبط كلتا السلتين على نفس الوظيفة المعدة مسبقًا.
 4. يُرجى الضغط على ⊕ لبدء الطهي.
 - 5.

وضع المزامنة Sync

- يُتيح لك وضع المزامنة ضبط كل سلة على وظيفة مختلفة معدة مسبقًا، أو على وقت ودرجة حرارة مختلفين. ويضمن وضع المزامنة انتهاء السلتين من الطهي في نفس الوقت.
1. إعداد السلتين وملئهما.
 2. اضغط على ① لتحديد السلة 1. سيومض وستضيء الوظائف المعدة مسبقًا.
 3. حدد الوظيفة المرغوبة المعدة مسبقًا بالضغط على زر القائمة ⊖ حتى يومض رمز الإعداد المسبق المطلوب. وبدلاً من ذلك، يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة يدويًا للسلة 1.
 4. اضغط على ② لتحديد السلة 2.
 5. حدد الوظيفة المرغوبة المعدة مسبقًا بالضغط على زر القائمة ⊖ حتى يومض رمز الإعداد المسبق المطلوب. وبدلاً من ذلك، يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة يدويًا للسلة 2.
 6. اضغط على زر المزامنة ⊖. سيومض زر المزامنة.
 7. اضغط على ⊕ لبدء الطهي. سيظل زر المزامنة يومض لإظهار أنك تستخدم وضع المزامنة.
 8. سيتم البدء أولاً بالسلة التي تم ضبط وقت الطهي لها لأطول فترة. ستصدر المقلاة الهوائية صفيرًا عندما تبدأ السلة التالية في الطهي. ستنتهي كلتا السلتين من الطهي في نفس الوقت.

تأخير الطهي

- تتيح لك وظيفة التأخير ضبط مؤقت يؤدي إلى تأخير بدء الطهي. ويمكن أن يكون لكل سلة وقت تأخير مختلف. ويمكنك برمجة التأخير من 10 إلى 900 دقيقة بمعدل 10 دقائق للخطوة.
1. قم بإعداد وبرمجة السلة 1 كما هو موضح سابقًا.
 2. بعد تحديد الإعداد المسبق أو ضبط الوقت ودرجة الحرارة يدويًا، اضغط على زر التأخير ⊖. سيومض زر التأخير وسيتم تحديد التأخير الافتراضي وهو 90 دقيقة.
 3. يُستخدم الرمزين ⊕ و⊖ (بجوار رمز الوقت ⊕) لتغيير وقت التأخير. ستؤدي الضغوط القصيرة إلى زيادة الوقت بمعدل 10 دقائق للخطوة. وستؤدي الضغوط الأطول إلى زيادة الوقت بمعدل 30 دقيقة للخطوة.
 4. إذا كنت تستخدم سلة واحدة فقط، فاضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء الطهي.
 5. إذا كنت تستخدم كلتا السلتين، فاتبع الخطوات 1 و2 و3 لتعيين وقت التأخير لتلك السلة.
 6. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء الطهي.
 7. سيعمل المؤقت بالعد التنازلي على الشاشة وسيبدأ الطهي عندما يصل إلى الصفر.

وظيفة الحفاظ على الدفء

يمكن استخدام وظيفة الحفاظ على الدفء للحفاظ على طعامك دافئًا بعد انتهاء الطهي. ويمكن تحديد درجة الحرارة من 60 إلى 70 درجة مئوية ويمكن ضبط الوقت من 1 إلى 60 دقيقة. بعد انتهاء الطهي، حدد وظيفة الحفاظ على الدفء لكل سلة على النحو التالي:

1. اضغط على ① لتحديد السلة 1.
2. اضغط على زر الحفاظ على الدفء ⊕. ويومض الزر.
3. سيتم تحديد الإعداد الافتراضي للحفاظ على الدفء وهو 65 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.
4. يُستخدم الرمزين ⊕ و⊖ بجوار رمز الوقت (Ⓢ) لتغيير وقت الحفاظ على الدفء.
5. استخدم الرمزين ⊕ و⊖ بجوار رمز درجة الحرارة (Ⓢ) لتغيير درجة حرارة الحفاظ على الدفء.
6. كرر الخطوات المذكورة أعلاه للسلة الثانية (في حالة استخدامها) بالضغط على ② لاختيار السلة 2.

أوقات الطهي البدوي وسلامة الطعام

- للاستخدام فقط كدليل إرشادي.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيها في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة.
- قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نازف.
- عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

الطعام (طازج)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
رقائق البطاطس	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطس ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطا حلوة ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
البطاطس المشوية بقشرها	180	30-40	وللحصول على قشرة مقرمشة، يُرجى دهنها بالزيت
البطاطس المشوية	180	25-35	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل ومسحوق إكليل الجبل/روز ماري (اختياري) والزيت
خضروات مشكلة من البحر الأبيض المتوسط	180	6-10	ينبغي أن تكون جميع القطع بأحجام مماثلة تقريبًا. قطع في حدود 2-1 سم، وتخلط في الزيت وتتبّل
صدور الدجاج	180	15-20	
أوراك الدجاج	180	25-30	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
أجنحة الدجاج	180	23-28	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
البرجر	180	8-12	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
السجق	180	8-12	
شرائح لحم الخنزير	200	10-15	دهن بالزيت، وتُتبّل
فيليه السلمون	180	8-12	دهن بالزيت، وتُتبّل
فيليه السمك الأبيض	180	8-12	دهن بالزيت، وتُتبّل
لفائف السجق	200	13-15	دهن بالزيت، وتُتبّل
سبرينغ رول	200	8-10	
كعك المافن	180	15-18	

الطعام (طازج)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
الطعام (مجمدة)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
رقائق البطاطس			
بطاطس ودجز			
البطاطس المقلية			
قطع الدجاج الناجتس			
شرائح السمك الفيليه			
أصابع السمك			
حلقات البصل			
الجمبري الكبير			

ملحوظة: الأطعمة الغنية بالدهون (مثل لحم الخنزير) قد تسبب انبعاث الدخان. هذا أمر طبيعي حيث يتم طهي بقايا الزيت على درجات حرارة عالية. وخفض درجة الحرارة قد يقلل من تأثير الدخان.

العناية والصيانة

- يُرجى فصل الجهاز.
- يُرجى ترك كل شيء ليبرد.

السلتين ولوحتي القرمشة

1. بمجرد أن تبرد المقلاة الهوائية، يمكن إخراج السلتين من جسم المقلاة الهوائية للتنظيف.
2. يُرجى مسح الجزء الداخلي من الجسم لإزالة أي فتات أو بقايا، ولكن لا ينبغي مسح عناصر التسخين الموجودة في الأعلى.
3. رُجى إخراج لوحتي القرمشة من السلتين.
4. عليك التخلص من بقايا الطعام والزيت، ومسح طبق القرمشة والسلة بقطعة قماش مبللة قبل غسلهما يدويًا بالماء الدافئ والصابون.

ملاحظة: على الرغم من إمكانية غسل السلة ولوحة القرمشة في غسالة الأطباق، إلا أننا ننصح بعدم القيام بذلك ونوصي بغسلهما يدويًا كما هو موضح أعلاه.

الأسطح الخارجية

- يجب تنظيف الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة أو إسفنجية. ويُرجى تجفيف الوحدة جيدًا.

عادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.





T22-9003894