

NASTAVENÍ

	Min-max množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Míchání	Poznámky
Zmrazené hranolky	400-500	18-20	200	Míchání	
Maso a drůbež					
Steak	100-600	10-15	180		
Vepřové	100-600	10-15	180		
Hamburgery	100-600	10-15	180		
Klobásy	100-600	13-15	200		
Stehna	100-600	25-30	180		
Kuřecí prsa	100-600	15-20	180		
Občerstvení					
Jarní závitky	100-500	8-10	200	Míchání	Použijte připravený k pečení
Zmrazené kuřecí nugety	100-600	6-10	200	Míchání	Použijte připravený k pečení
Pečení					
Dort	400	20-25	160		Použijte plech nebo mísu na pečení
Quiche (lotrinský koláč)	500	20-22	180		Použijte plech nebo mísu na pečení
Vdolky	400	15-18	200		Použijte plech nebo mísu na pečení
Sladké potraviny	500	20	160		Použijte plech nebo mísu na pečení



INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER

BEDIENUNGSANLEITUNG
HEISSLUFTFRITTEUSE

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОГРИЛЬ

INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
FRITEZA ZA PRŽENJE VRELIM
VAZDUHOM

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С
ВЪЗДУХ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ

MODE D'EMPLOI
FRITEUSE À AIR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΥΡΕΔ ΖΑ ΠЪΡЖΕΝΕ С
ВЪЗДУХ

NÁVOD K OBSLUZE
VZDUCHOVÁ FRITÉZA



ENGLISHPAGE 2 SCG/CRO/B.i.H.....STRANA 17 ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΕΛΙΔΑ 33
DEUTSCHSEITE 5 БЪЛГАРСКИСТР. 21 ČESKY STRANA 37
РУССКИЙ СТР. 9 УКРАЇНСЬКА СТОР. 25
POLSKI.....STRONA 13 FRANÇAIS PAGE 29

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von
TZS FIRST
AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of
TZS FIRST
AUSTRIA®
Only GENUINE with this **TZS**

Мы вам благодарны за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании
TZS FIRST
AUSTRIA®
Только ПОДЛИННИКИ с этим **TZS**

AIR FRYER

Before connecting the appliance, make sure that the specifications on the data plate correspond to the conditions of the electrical supply network.

The electrical safety of this appliance can only be assured if it has been correctly grounded.

SPECIFICATIONS

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

NAME OF PARTS: (Fig. A)

- A. Fry basket
- B. Basket release button cover
- C. Basket release button
- D. Basket handle
- E. Pan
- F. Power light
- G. Timer knob
- H. Working light
- I. Temperature control knob
- J. Air outlet
- K. Power cord

IMPORTANT SAFEGUARD:

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
4. Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. Remove the plug from the wall before moving the appliance. Use both hands to move the appliance.
8. Do not use any accessories other than the ones provided with this product. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
10. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
11. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. If the supply cord is damaged, it must be replaced

- by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
12. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
 13. Always pull the plug out from the wall – never pull the cord.
 14. Do not clean with metal scouring pads pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 15. In order to prevent accidental burns, always use the handle and knobs to operate this appliance.
 16. Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
 17. Don't touch the inside of the appliance while it is operating.
 18. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
 19. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
 20. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the plug from the appliance.
 21. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
 22. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
 23. Do not use outdoors.
 24. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
 25. Do not use appliance for other than intended use.
 26. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials
2. Remove any stickers or labels from the appliance
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Place the basket in the pan.
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer.
 3. Put the ingredients in the basket.
 4. Slide the pan back into the Hot-air fryer. Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
- Never use the pan without the basket in it.**
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
 6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.
 7. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The timer starts counting down the set time.
- b. During the hot air frying process, the working light comes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section

"Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle, and lift the basket out of the pan

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan. This is normal.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

The table will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients

- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
 2. Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
 3. Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
 4. Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Note:** The pan and basket are dishwasher-proof.
6. Clean outside of appliance with a damp sponge.
 7. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

SETTINGS

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Baking					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

HEISSLUFTFRITTEUSE

Achten Sie vor dem Anschluss des Geräts darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsunternehmens übereinstimmen.

Die elektrische Sicherheit von diesem Gerät kann nur gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß geerdet wurde.

TECHNISCHE DATEN

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

BEZEICHNUNG DER TEILE: (Abb. A)

- A. Frittierkorb
- B. Abdeckung der Korbbriegelungstaste
- C. Korbbriegelungstaste
- D. Korbgriff
- E. Topf
- F. Status-LED
- G. Timerknopf
- H. Betriebs-LED
- I. Temperaturregler
- J. Luftauslass
- K. Netzkabel

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Alle Anweisungen lesen.
 2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Handgriffe oder Knöpfe.
 3. Falls Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt werden, muss man sorgfältig aufpassen.
 4. Geben Sie alle Zutaten in den Korb und vermeiden Sie Kontakt mit den Heizelementen.
 5. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches und halten Sie es von heißen Flächen fern.
 6. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen bestehen oder es anderweitig beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
 7. Vor dem Umsetzen des Geräts den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Setzen Sie das Gerät mit beiden Händen um.
 8. Nur Zubehörteile verwenden, die mit dem Produkt mitgeliefert wurden. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Gefährdungen oder Verletzungen führen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen aufgeheizten Ofen oder einen Mikrowellenherd.
 10. Decken Sie Lufteinlass und Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist
 11. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein. Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 12. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht mehr benötigt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen, herausnehmen oder es reinigen.
 13. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst.
 14. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpads aus Metall, da Teile des Pads abbrechen und unter Spannung stehende Komponenten berühren können. Gefahr eines elektrischen Schlags.
 15. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer die vorhandenen Handgriffe und Knöpfe.
 16. Das Befüllen des Topfes mit Öl kann zu einer Brandgefahr führen.
 17. Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Geräts.
 18. Berühren Sie den Netzstecker und das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
 19. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät jeweils mindestens 10 cm Freiraum.
 20. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie ab, bis der Rauch vergeht, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
 21. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche aufgestellt wird.
 22. Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
 23. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
 24. Wenn der elektrische Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.
 25. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
 26. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn,

es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.

27. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einem Timer ausgestattet; wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Signal und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerät.
- Reinigen Sie Korb und Topf mit einem nicht scheuernden Schwamm gründlich in heißem Spülwasser.

Hinweis: Sie können die Teile ebenfalls in der Geschirrspülmaschine abwaschen.

- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie kein Öl oder Bratfett in den Topf.

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Arbeitsfläche.
- Setzen Sie den Korb in den Topf ein.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Staufach an der Unterseite des Geräts.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeiten in den Topf ein.

FRITTIEREN MIT HEISSLUFT

- Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Fritteuse.
- Geben Sie Ihre Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie den Topf wieder in die Fritteuse. Richten Sie den Topf vorsichtig mit den Führungen im Gehäuse der Fritteuse aus.

Verwenden Sie den Topf nicht ohne Korb.

- Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
- Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

Bei kaltem Gerät geben Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: Alternativ können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Timerknopf auf 3 Minuten und warten Sie ab, bis die Aufheiz-LED erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit.

- Der Timer beginnt mit dem Countdown.
 - Während des Heißluftfrittierens schaltet sich die Betriebs-LED von Zeit zu Zeit ein und aus. Das zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.
 - Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird im Boden des Topfes gesammelt.
8. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit durchgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten durchzurühren, nehmen Sie den Topf an seinem Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie dann den Topf wieder in die Fritteuse zurück.

Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Entriegelungsknopf des Griffs.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Nehmen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage, drücken Sie die Entriegelungstaste des Griffs und heben Sie den Korb aus dem Topf.

9. Wenn Sie das Timersignal hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Timerknopf auf 0.

- Überprüfen Sie, ob die Zutaten zubereitet sind. Wenn die Zutaten noch nicht vollständig zubereitet sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät zurück und stellen Sie den Timerknopf auf einige zusätzliche Minuten ein.
- Um die Zutaten (z.B. Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Topf aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage; drücken Sie dann die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Topf heraus.

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich im Boden des Topfes angesammelt hat, an die Zutaten gelangt. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen. Das ist völlig normal.

- Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.

Tipp: Um größere oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie sie mit einer Zange aus dem Korb.

- Wenn eine Partie Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort zur Zubereitung einer weiteren Partie bereit.

EINSTELLUNGEN

Die Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Anhaltspunkte bieten. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die Einstellungen optimal sind, da die Rapid Air Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erwärmt.

Das kurze Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens stört den Prozess kaum.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Durchrühren kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßiges Frittieren zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie beispielsweise Würstchen in der Fritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten

wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf bis zu 10 Minuten bis 150°C ein.

REINIGUNG

- Es ist wichtig, dass Sie das Gerät nach jeder Verwendung reinigen, damit Fettsammlungen verhindert und unangenehme Gerüche vermieden werden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und reinigen Sie es niemals unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie Topf, Abscheider und Korb mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Topf und Korb sind spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Schwamm.
- Lassen Sie vor dem Anschließen und Betrieb des Ofens alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen.

Entsorgung:

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

EINSTELLUNGEN

	Mindest-/ Höchstmenge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Durchrühren	Hinweise
Gefrorene Pommes frites	400-500	18-20	200	durchrühren	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-600	10-15	180		
Schweinefleisch	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Würstchen im Schlafrock	100-600	13-15	200		
Hühnerkeulen	100-600	25-30	180		
Hühnerbrust	100-600	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	durchrühren	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-600	6-10	200	durchrühren	Ofenfertig verwenden
Backen					
Kuchen	400	20-25	160		Verwenden Sie eine Backform.
Quiche	500	20-22	180		Verwenden Sie eine Backform.
Muffins	400	15-18	200		Verwenden Sie eine Backform.
Süße Snacks	500	20	160		Verwenden Sie eine Backform.

АЭРОГРИЛЬ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для жарки продуктов без масла и смазки.
Не для коммерческого и промышленного использования.

Перед подключением устройства убедитесь, что характеристики, указанные на табличке с техданными, соответствуют используемой сети электропитания.

Электробезопасность данного прибора может быть обеспечена только при его правильном заземлении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1400 Вт • 220-240 В • 50/60 Гц

КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА: (фиг. А)

- A. Корзина для жарки
- B. Крышка кнопки разблокировки корзины
- C. Кнопка разблокировки корзины
- D. Ручка корзины
- E. Чаша
- F. Индикатор состояния
- G. Регулятор таймера
- H. Индикатор работы
- I. Регулятор температуры
- J. Отверстие выпуска воздуха
- K. Шнур питания

ВАЖНЫЕ МЕРЫ
ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующее:

1. Ознакомиться со всеми инструкциями.
2. Пользоваться ручьяткой или регуляторами.
3. Необходимо тщательное наблюдение при использовании приборов детьми или вблизи детей.
4. Уложите все ингредиенты в корзину и не допускайте их контакта с нагревательными элементами.
5. Следите, чтобы шнур питания сильно не перегибался через край стола или стойки, а также не касался горячих поверхностей.
6. Не используйте приборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, неисправные приборы или приборы, поврежденные каким-либо другим образом. Обратитесь с таким прибором в ближайший авторизованный сервисный центр в целях его проверки, ремонта или настройки.
7. При отключении прибора от сети всегда тяните за саму вилку питания, а не за шнур.

Отключайте прибор от сети перед его перемещением с места на место. Для перемещения прибора используйте обе руки.

8. Не применяйте никакие посторонние приспособлений, кроме тех, что поставляются в комплекте с данным продуктом. Использование некомплектных приспособлений может привести к опасной ситуации или травме.
9. Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической горелке или рядом с ними, а также в разогретой духовке или микроволновой печи.
10. Не закрывайте отверстия выпуска воздуха во время работы устройства
11. Температура поверхностей прибора может быть высокой во время его работы. В случае повреждения шнура питания, его замену во избежание возможной опасности должен производить изготовитель, представитель его сервисного центра или другой специалист соответствующей квалификации.
12. Отключайте прибор от сети, когда он не используется, или перед его чисткой. Дайте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать его компоненты, или перед его очисткой.
13. Для отключения поверните ручку управления в положение OFF (ВЫКЛ), после чего извлеките вилку из розетки питания. Всегда беритесь за вилку питания, а не тяните за шнур.
14. Не используйте для очистки металлические губки, так как частицы металла могут попасть внутрь и замкнуть электрические компоненты, что приведет к опасности поражения электрическим током.
15. Во избежание случайных ожогов, при эксплуатации прибора пользуйтесь только ручьяткой и регуляторами.
16. Добавление масла в чашу может создать угрозу возгорания.
17. Не касайтесь внутренних поверхностей устройства во время его работы.
18. Вставлять/вынимать вилку питания и касаться панели управления можно только сухими руками.
19. Не размещайте устройство рядом со стеной или другими приборами. Свободное пространство сзади, с боков и сверху должно составлять не менее 10 см.
20. Незамедлительно отключите устройство от сети, если заметите, что из него выходит темный дым. Перед тем как извлекать чашу из устройства, дождитесь, чтобы из него перестал выходить дым.

- Установите устройство на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- Устройству требуется приблизительно 30 минут для полного остывания, чтобы его можно было безопасно перемещать и чистить.
- Не используйте вне помещений.
- При перегрузке электросети другими электроприборами данное устройство может работать неправильно.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Устройство оснащено таймером. Когда значение таймера достигает положения «0», устройство издает звуковой сигнал и автоматически отключается. Чтобы выключить устройство вручную, переведите регулятор таймера в положение «0».

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите весь упаковочный материал.
- Удалите с устройства все наклейки и ярлыки.
- Тщательно очистите корзину и чашу горячей мыльной водой и неабразивной губкой.

Примечание: Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

- Протрите внутренние и наружные поверхности устройства влажной тканью. Устройство работает на горячем воздухе. Не добавляйте масло или жир в чашу.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Установите устройство на ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Поставьте корзину в чашу.
- Извлеките шнур из отсека в нижней части устройства.

Не добавляйте масло или другую жидкость в чашу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

- Вставьте вилку питания в заземленную розетку.
- Осторожно извлеките чашу из аэрогриля.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Установите чашу обратно в аэрогриль. Аккуратно совместите положение чаши с направляющими в корпусе аэрогриля.

Не пользуйтесь чашей без корзины.

- Определите требуемое время приготовления ингредиентов (см. раздел «Настройки» в данной главе).
- Установите требуемое время с помощью регулятора таймера — устройство включится.
- Установите регулятор температуры на нужный уровень. Порядок определения температуры см. в разделе «Настройки» в данной главе.

Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если устройство не разогрето.

Примечание: Устройство можно разогреть без ингредиентов. Для этого установите регулятор таймера на 3 минуты и дождитесь, когда погаснет индикатор нагрева (прибл. через 3 минуты). Вставьте корзину и установите регулятором таймера требуемое время приготовления.

- Таймер начнет обратный отсчет.
- В ходе приготовления горячим воздухом индикатор работы будет периодически включаться и выключаться. Это означает, что нагревательный элемент включается и выключается для поддержания заданной температуры.
- Излишки масла от ингредиентов собираются на дне чаши.
- Для некоторых ингредиентов требуется перемешивание в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки» в данной главе). Чтобы перемешать ингредиенты, извлеките чашу из устройства за ручку и аккуратно встряхните ее. Установите чашу обратно в аэрогриль.

Осторожно! Не нажимайте кнопку разблокировки на ручке во время встряхивания.

Совет: Чтобы уменьшить вес, из чаши можно извлечь корзину и встряхнуть ее отдельно. Для этого извлеките чашу из устройства, разместите ее на жаропрочной поверхности, нажмите кнопку разблокировки на ручке и выньте из чаши корзину.

- По завершении заданного времени приготовления раздастся сигнал таймера. Извлеките чашу из устройства и разместите ее на жаропрочной поверхности.

Примечание: Устройство также можно выключить вручную. Для этого переведите регулятор в положение «0».

- Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты еще не готовы, просто установите чашу в устройство и добавьте регулятором таймера еще несколько минут.
- Чтобы извлечь ингредиенты (например, картофель фри), извлеките чашу из аэрогриля и разместите ее на жаропрочной поверхности. Нажмите кнопку разблокировки корзины и выньте корзину из чаши.

Не переворачивайте корзину, пока она закреплена на чаше, так как излишки масла, скопившиеся на дне чаши, прольются на ингредиенты.

Чаша и ингредиенты горячие. Из чаши может выйти пар в зависимости от типа ингредиентов в аэрогриле. Это нормальное явление.

- Выложите ингредиенты из корзины в миску или на тарелку.

Совет: для извлечения крупных или ломких ингредиентов из корзины воспользуйтесь щипцами.

- По завершении приготовления партии ингредиентов аэрогриль будет сразу готов к приготовлению следующей партии.

НАСТРОЙКИ

По таблице ниже можно выбрать основные настройки для разных ингредиентов.

Примечание: Помните, что данные настройки являются ориентировочными. Так как ингредиенты различаются по своему происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантированно подобрать идеальные настройки для ваших ингредиентов. Поскольку благодаря технологии Rapid Air воздух в устройстве нагревается мгновенно Кратковременное извлечение чаши из устройства во время готовки практически не влияет на процесс приготовления.

Советы

- Ингредиентам меньшего размера для приготовления требуется немного меньше времени, чем крупным.
- Для приготовления более крупной партии ингредиентов потребуются лишь немного увеличить время, для партии меньшего размера — немного уменьшить.
- Перемешивание ингредиентов небольшого размера в середине процесса приготовления дает оптимальный результат и помогает устранить их неравномерное приготовление.

- Добавьте немного масла в картофель, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла готовьте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрогриле чрезмерно жирные ингредиенты, например сосиски.
- Закуски, которые могут готовиться в духовке, также можно готовить в аэрогриле.
- Оптимальный объем для получения хрустящего картофеля фри составляет 500 г.
- Используйте готовое тесто для приготовления закусок с начинкой. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление в сравнении с домашним тестом.
- Если вы хотите испечь торт или киш, либо пожарить хрупкие или фаршированные ингредиенты, поместите фри в корзину аэрогриля форму или посуду для выпечки.
- Аэрогриль можно также использовать для разогрева ингредиентов. Для разогрева ингредиентов установите температуру на 150°C, а время на 10 минут.

ОЧИСТКА

- Очищать устройство необходимо после каждого применения для предотвращения накопления жира и появления неприятного запаха.
- Позвольте прибору остыть и отключите его от розетки перед очисткой.
- Не погружайте прибор в воду и не промывайте его под струей воды.
- Очистите чашу, разделитель и корзину неабразивной губкой с горячей мыльной водой. Для удаления остатков загрязнений можно воспользоваться обезжиривающим средством.

Примечание: Чашу и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

- Очистите внешнюю поверхность прибора влажной губкой.
- Перед подключением гриля к сети и его использованием, дайте всем принадлежностям и поверхностям тщательно просохнуть.

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г. Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

НАСТРОЙКИ

	Мин./макс. количество (г)	Время (мин.)	Температура (°C)	Перемешать	Примечания
Замороженный картофель фри	400-500	18-20	200	Перемешать	
Мясо и птица					
Стейк	100-600	10-15	180		
Свинина	100-600	10-15	180		
Гамбургеры	100-600	10-15	180		
Сосиски в тесте	100-600	13-15	200		
Куриные ножки	100-600	25-30	180		
Куриная грудка	100-600	15-20	180		
Закуски					
Спринг-роллы	100-500	8-10	200	Перемешать	Используйте готовые к приготовлению ингредиенты
Замороженные куриные нагетсы	100-600	6-10	200	Перемешать	Используйте готовые к приготовлению ингредиенты
Выпечка					
Торт	400	20-25	160		Используйте форму/посуду для выпечки
Киш	500	20-22	180		Используйте форму/посуду для выпечки
Маффины	400	15-18	200		Используйте форму/посуду для выпечки
Сладкие закуски	500	20	160		Используйте форму/посуду для выпечки

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Перед подключением устройства убедиться, что данные на табличке znamionowej соответствуют характеристикам сети, питающей.

Электрическое безопасность этого устройства может быть обеспечено только при правильном подключении к электросети.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

NAZWY CZĘŚCI: (patrz obrazek A)

- Kosz do smażenia
- Pokrywa przycisku odblokowania kosza
- Przycisk odblokowujący kosz
- Rączka kosza
- Brytfanna
- Dioda stanu
- Pokrętko zegara
- Dioda pracy
- Pokrętko sterowania temperaturą
- Wylot powietrza
- Przewód zasilający

WAŻNE ZABEZPIECZENIA:

При использовании устройства всегда следует соблюдать основные рекомендации по безопасности, указывая на то, что ниже:

- Прочитать все инструкции.
- Не касаться горячих поверхностей. Дотыкаться только рукоятки или кнопки.
- Если вблизи есть дети, то в процессе использования обязательно следить за ними.
- Поместить все горячие продукты в корзину и не допускать их контакта с элементами нагревательной системы.
- Не оставлять шнура висеть за пределами стола и не позволять им касаться горячей поверхности.
- Не использовать устройство с поврежденным шнуром или вилкой при подтвержденном повреждении, либо повреждении в любой форме. Сообщить производителю о повреждении, чтобы получить консультацию по ремонту или замене.
- Никогда не тянуть за шнур, всегда за вилку. Вынуть вилку из розетки перед перемещением устройства. Не использовать устройство руками при перемещении.
- Не использовать дополнительное оборудование, кроме того, которое предусмотрено производителем. Использование дополнительного оборудования может привести к повреждению или травме.
- Не устанавливать устройство на горячей поверхности или вблизи газовой или электрической плиты, либо вблизи духовки, микроволновой печи или другой нагревательной поверхности.
- Не закрывать вентиляционные отверстия и выходные отверстия воздуха, когда устройство работает.
- Температура поверхности устройства может быть высокой. Если поврежден шнур питания, то для предотвращения повреждения, он должен быть заменен производителем, сервисом или квалифицированным специалистом.
- Вынуть вилку из розетки, если устройство не используется и перед чисткой.
- Не чистить металлические поверхности, они могут повредиться или повредить устройство. Не использовать металлические губки и абразивные чистящие средства.
- Не использовать металлические предметы для чистки устройства.
- Для предотвращения ожогов, при использовании устройства использовать ручки и держатели.
- Заполнение брызгозащитного масла может вызвать возгорание.
- Не касаться внутренней части устройства во время работы.
- Не устанавливать устройство на наклонной поверхности.
- После использования устройства и перед его чисткой оставить устройство на 30 минут, чтобы остыть.
- Не использовать в открытых местах.
- Если электрический кабель поврежден другими устройствами, то устройство может не работать должным образом.
- Использовать устройство только в соответствии с назначением.
- Это устройство не предназначено для детей (в том числе), чьи физические, психические или умственные способности ограничены или которые не имеют достаточного опыта использования этого продукта, что может привести к повреждению или травме.
- Нужно следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

Urządzenie zostało wyposażone w timer; gdy timer odliczy czas do 0, urządzenie wyemituje dźwięk i wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, obróć pokrętko timera w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, w położenie: 0.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Usuń z urządzenia wszystkie etykiety lub naklejki.
3. Dokładnie oczyść kosz i brytfannę w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym, używając miękkiej gąbki.

Uwaga: Powyższe części można również myć w zmywarce.

4. Przetrzyj wewnątrz i obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
Urządzenie wykorzystuje gorące powietrze. Nie umieszczaj w brytfannie oleju lub tłuszczu do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

1. Umieść urządzenie na równej, poziomej i stabilnej powierzchni.
2. Umieść kosz w brytfannie.
3. Wyciągnij przewód zasilający z komory pod urządzeniem.

Nie umieszczaj w brytfannie oleju ani innych płynów.

SMAŻENIE Z UŻYCIEM GORĄCEGO POWIETRZA

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.
2. Ostrożnie wysuń brytfannę z frytkownicy.
3. Umieść w koszu produkty do smażenia.
4. Wsuń brytfannę do frytkownicy.
Ostrożnie wyrównaj brytfannę z prowadnicami w obudowie frytkownicy.

Nigdy nie korzystaj z brytfanny bez kosza.

5. Ustal czas smażenia w zależności od użytych produktów (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale).
6. Obróć pokrętko timera na właściwe ustawienie czasu, aby włączyć urządzenie.
7. Ustaw pokrętko sterowania temperaturą na żadaną wartość temperatury. Aby ustalić właściwe ustawienie, zajrzyj do sekcji „Ustawienia” w niniejszym rozdziale.

Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas o 3 minuty.

Uwaga: Możesz również rozgrzać urządzenie bez wkładania produktów żywnościowych. W takiej sytuacji ustaw pokrętko czasu na wartość 3 minut i poczekaj aż lampka rozgrzewania zgaśnie (po około 3 minutach). Następnie napełnij kosz produktami do smażenia i ustaw pokrętko czasu na żądane ustawienie.

- a. Zegar rozpocznie odliczanie.
 - b. Podczas procesu opiekania gorącym powietrzem dioda pracy włącza się i wyłącza. Oznacza to włączanie i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania ustawionej temperatury.
8. Nadmiar tłuszczu pochodzący z żywności zbiera się na dnie brytfanny.
 9. Niektóre produkty spożywcze wymagają zamieszania w trakcie obróbki termicznej (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale). Aby przemieszczać zawartość kosza, wyjmij brytfannę z urządzenia, ciągnąc za rączkę i ostrożnie potrząśnij brytfanną. Następnie wsuń brytfannę do frytkownicy.

Ostrożnie: Podczas potrząsania zachowaj ostrożność, aby nie nacisnąć przycisku odblokowującego na rączce.

Porada: Aby ułatwić sobie to zadanie, możesz wyjąć kosz z brytfanny i potrząsać samym koszem. Aby wyjąć kosz, wysuń brytfannę z urządzenia, umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, naciśnij przycisk odblokowujący na rączce i wyjmij kosz z brytfanny

9. Gdy usłyszysz sygnał timera, oznacza to, że upłynął czas obróbki. Wyjmij brytfannę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby wyłączyć, obróć pokrętko timera w położenie 0.

10. Sprawdź, czy żywność została odpowiednio opieczona.

Jeżeli żywność nie jest jeszcze gotowa, wsuń brytfannę z powrotem do urządzenia i nastaw pokrętko timera na kilka dodatkowych minut.

11. Aby wyjąć opiekane produkty (np. frytki), wyjmij brytfannę z frytkownicy i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę; następnie naciśnij przycisk odblokowania kosza i wyjmij kosz z brytfanny.

Nie odwracaj kosza do góry dnem, gdy brytfanna jest do niego przymocowana, gdyż ściekający tłuszcz, który zebrał się na jej dnie wyleje się z brytfanny.

Brytfanna i jej zawartość są gorące. W zależności od rodzaju produktów umieszczonych we frytkownicy, może dochodzić do wydobywania się pary z urządzenia. Jest to zjawisko normalne.

12. Umieść zawartość kosza w misce lub na talerzu.

Porada: Aby wyjąć większe lub delikatne produkty, użyj szpiciec.

13. Po przygotowaniu jednej partii produktów można natychmiast przystąpić do przygotowywania kolejnej partii.

USTAWIENIA

Dzięki poniższej tabeli można łatwo wybrać podstawowe ustawienia dla konkretnych produktów żywnościowych.

Uwaga: Pamiętaj, że podane parametry są wartościami sugerowanymi. Ponieważ produkty żywnościowe różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować uzyskania konkretnego rezultatu. Technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia.

Wyjęcie brytfanny z urządzenia na krótki czas podczas smażenia beztłuszczowego nie ma znaczącego wpływu na proces obróbki.

Wskazówki

- Mniejsze kawałki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu obróbki niż większe kawałki.
- Większa ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie dłuższego czasu obróbki, mniejsza ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie krótszego czasu obróbki.
- Przemieszanie drobniejszych produktów po upłynięciu połowy czasu obróbki optymalizuje rezultat końcowy i pozwala zwiększyć równomierność zrumienienia.
- Aby zwiększyć chrupkość surowych ziemniaków, dodaj niewielką ilość oleju. Smaż produkty kilka minut po dodaniu oleju.
- Frytkownica beztłuszczowa nie nadaje się do obróbki bardzo tłustych produktów, takich jak kielbasy.
- Przekąski, które można opiekać w piekarniku, można też przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość frytek umożliwiającą uzyskanie chrupkości to 500 g.
- Do przygotowania przekąsek z nadzieniem użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu obróbki niż ciasto przygotowane w domu.
- Aby upiec ciasto lub quiche lub opiec delikatne produkty lub potrawę nadziewaną, w koszu

frytkownicy umieść formę do ciasta lub naczynie do zapiekania.

- We frytkownicy beztłuszczowej można również odgrzewać potrawy. Aby odgrzać potrawę, wybierz czas 10 minut i temperaturę 150°C.

CZYSZCZENIE

1. Ważne jest czyszczenie urządzenia po każdym użyciu, by zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.
 2. Odczekać na ostygnięcie urządzenia i przed czyszczeniem odłączyć wtyk od gniazda.
 3. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani też nie myć go nad zlewem.
 4. Oczyść kosz, separator i brytfannę w gorącej wodzie ze środkiem myjącym, używając miękkiej gąbki.
Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć resztki zanieczyszczeń.
- Uwaga:** Brytfannę i kosz można myć w zmywarce.
5. Urządzenie czyścić z zewnątrz wilgotną ściereczką.
 6. Przed włożeniem wtyczki i użyciem osuszyc starannie wszystkie części i powierzchnie.

Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

USTAWIENIA

	Ilość min.-maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszanie	Uwagi
Mrożone frytki	400-500	18-20	200	Mieszanie	
Mięso i drób					
Stek	100-600	10-15	180		
Wieprzowina	100-600	10-15	180		
Hamburgery	100-600	10-15	180		
Bułki z kiełbaskami	100-600	13-15	200		
Udka	100-600	25-30	180		
Pierś z kurczaka	100-600	15-20	180		
Przekąski					
Ciasto	100-500	8-10	200	Mieszanie	Do odgrzewania w piekarniku
Quiche	100-600	6-10	200	Mieszanie	Do odgrzewania w piekarniku
Pieczenie					
Ciasto	400	20-25	160		Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego
Quiche	500	20-22	180		Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego
Muffiny	400	15-18	200		Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego
Słodkie przekąski	500	20	160		Użyj formy do ciasta/naczynia żaroodpornego

FRITEZA ZA PRŽENJE VRELIM VAZDUHOM

Pre nego što priključite uređaj, proverite da li specifikacije sa pločice o podacima odgovaraju uslovima vaše naponske mreže.

Električna bezbednost ovog uređaja se može ostvariti samo ako je ispravno uzemljen.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

NAZIV DELOVA: (slika A)

- Unutrašnja posuda za prženje
- Poklopac dugmeta za otpuštanje unutrašnje posude
- Dugme za otpuštanje unutrašnje posude
- Drška unutrašnje posude za prženje
- Spoljašnja posuda
- LED indikator statusa
- Dugme za podešavanje tajmera
- LED indikator rada
- Dugme za podešavanje temperature
- Izlaz za vazduh
- Kabl za napajanje

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA:

Kada koristite električne uređaje uvek morate poštovati osnovne bezbednosne mere, uključujući i sledeće:

- Pročitajte sva uputstva.
- Ne dodirujte zagrejane površine. Koristite ručice ili držače.
- Neophodan je blizak nadzor kada deca koriste ovaj uređaj ili kada se on koristi u njihovoj blizini.
- Sve namirnice moraju biti u unutrašnjoj posudi i ne smeju doći u dodir sa grejnim elementima.
- Ne dozvolite da kabl visi sa ivice stola ili da dodiruje zagrejane površine.
- Ne rukujte uređajem ako je oštećen kabl ili utikač ili ako je uređaj pokazivao neispravan rad ili ako je oštećen na bilo koji način. Odnosite uređaj u najbliži autorizovani servis na ispitivanje, popravku ili podešavanje.
- Uvek izvlačite strujni kabl iz utičnice vukući za utikač – nikad vukući za kabl. Izvucite utikač iz utičnice pre pomeranja uređaja. Uređaj pomerajte obema rukama.
- Ne koristite druge dodatke osim onih koje ste dobili uz ovaj proizvod. Upotreba neodobrenih dodataka može proizvesti rizik ili povredu.
- Ne stavljajte uređaj blizu izvora gasa ili električnog šporeta ili u zagrejanu rernu ili u mikrotalasnu pećnicu.
- Ne prekrivajte ulaz i izlaz za vazduh dok uređaj radi.

- Temperatura spoljnih površina može biti povišena tokom rada uređaja. Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili stručna kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.
- Izvucite iz struje kada ne koristite uređaj i pre čišćenja. Sačekajte da se uređaj ohladi pre nego što stavljate ili skidate bilo koje delove i pre čišćenja uređaja.
- Da isključite uređaj, prvo okrenite kontrole na OFF, a zatim izvucite utikač. Uvek vucite za utikač, nikad ne vucite za kabl.
- Ne čistite metalnom žicom, jer mogu otpasti komadi s nje i dotaknuti električne delove, što stvara rizik od strujnog udara.
- Da biste izbegli slučajne opekotine, uvek koristite ručice i dugmad za rukovanje ovim uređajem.
- Ne sipajte ulje u spoljašnju posudu jer to može uzrokovati požar.
- Dok uređaj radi, ne dodirujte njegovu unutrašnjost.
- Ne dodirujte/uklanjajte utikač i ne rukujte kontrolnim panelom mokrim rukama.
- Ne naslanjajte uređaj na zid ili na druge uređaje. Ostavite barem 10 cm slobodnog prostora iza, sa strane i iznad uređaja.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako tamni tim počne da izlazi iz njega. Sačekajte da dim nestane pre nego što uklonite spoljašnju posudu iz uređaja.
- Uređaj mora stajati na horizontalnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
- Potrebno je oko 30 minuta da se uređaj ohladi pre nego što može da se čisti ili da se njime bezbedno rukuje.
- Ne koristite na otvorenom.
- Ako su drugi uređaji preopteritili strujno kolo, onda ovaj uređaj možda neće ispravno raditi.
- Ne koristite ovaj uređaj ni za šta drugo osim za ono za šta je namenjen.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj je opremljen tajmerom. Kada tajmer dođe do 0, iz uređaja se začuje zvučni signal i on se automatski isključuje. Da biste ručno isključili uređaj, okrenite dugme za podešavanje tajmera na 0 suprotno od smera kazaljke na satu.

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve nalepnice sa uređaja.
3. Temeljno očistite unutrašnju i spoljašnju posudu neabrazivnim sunđerom, u vrućoj penušavoj vodi.

Napomena: Ove delove možete oprati i u mašini za pranje posuđa.

4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
Uređaj funkcioniše po principu prženja vrelim vazduhom. Nemojte sipati ulje niti mast za prženje u spoljašnju posudu.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Postavite uređaj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.
2. Stavite unutrašnju posudu za prženje u spoljašnju.
3. Izvucite kabl iz pregrade na donjem delu uređaja.

Nemojte u spoljašnju posudu sipati ulje niti neku drugu tečnost.

PRŽENJE VRELIM VAZDUHOM

1. Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite spoljašnju posudu iz friteze.
3. Stavite namirnice u unutrašnju posudu za prženje.
4. Vratite spoljašnju posudu u fritezu.
Pažljivo poravnajte spoljašnju posudu sa ulegnućima u telu friteze.

Nikad ne koristite spoljašnju posudu bez unutrašnje posude za prženje.

5. Utvrdite vreme potrebno za pripremu namirnica (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju).
6. Okrenite dugme za podešavanje tajmera na vreme potrebno za pripremu da biste uključili uređaj.
7. Okrenite dugme za podešavanje temperature na potrebnu temperaturu. Pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju da biste utvrdili odgovarajuću temperaturu.

Dodajte 3 minuta vremenu za pripremu namirnica ako je uređaj hladan.

Napomena: Možete i zagrejati uređaj bez namirnica pre njihove pripreme. U ovom slučaju okrenite dugme za podešavanje tajmera na 3 minuta i sačekajte da se isključi indikator zagrevanja (za otprilike 3 minuta). Zatim napunite unutrašnju posudu i okrenite dugme za podešavanje tajmera na vreme potrebno za pripremu hrane.

- a. Tajmer počinje da odbrojava nadole.

- b. Za vreme prženja hrane vrelim vazduhom, LED indikator rada se povremeno isključuje i uključuje. Ovo znači da se grejni element uključuje i isključuje kako bi održao podešenu temperaturu.
- c. Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu spoljašnje posude.
8. Neke namirnice potrebno je promešati tokom pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju). Da biste promešali namirnice, uklonite spoljašnju posudu iz uređaja držeći je za ručku i pažljivo je protresite. Potom vratite spoljašnju posudu u fritezu.

Opres: Tokom protresanja ne pritiskajte dugme za otpuštanje na dršci.

Savet: Da biste smanjili težinu, možete ukloniti unutrašnju posudu iz spoljašnje i protresti samo unutrašnju. Da biste to uradili, uklonite spoljašnju posudu iz uređaja, postavite je na površinu otpornu na toplotu, pritisnite dugme za otpuštanje na dršci i izvadite unutrašnju posudu iz spoljašnje.

9. Zvučni signal tajmera je znak da je podešeno vreme za pripremu namirnica isteklo. Uklonite spoljašnju posudu iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.

Napomena: Uređaj možete isključiti i ručno. Da biste to uradili, okrenite dugme za podešavanje tajmera na 0.

10. Pogledajte da li su namirnice pripremljene. Ako nisu, prosto vratite spoljašnju posudu u uređaj i dodajte još nekoliko minuta dugmetom za podešavanje tajmera.
11. Da biste izvadili namirnice (npr. pomfrit), izvadite spoljašnju posudu iz friteze i postavite je na mrežastu površinu otpornu na toplotu. Zatim pritisnite dugme za otpuštanje unutrašnje posude i izvadite unutrašnju posudu iz spoljašnje.

Nemojte okretati unutrašnju posudu naopako dok je spoljašnja još zakačena za nju, jer će višak ulja sakupljen na dnu spoljašnje posude iscuriti na namirnice.

Spoljašnja posuda i namirnice su vrela. U zavisnosti od tipa namirnica u fritezi, iz spoljašnje posude može izlaziti para. To je normalno.

12. Ispraznite unutrašnju posudu za prženje u činiju ili na tanjir.

Savet: Da biste iz unutrašnje posude izvadili veće ili krhke namirnice, upotrebite hvataljku.

13. Kad se isprži jedna porcija namirnica, friteza je odmah spremna i za pripremu sledeće.

PODEŠAVANJA

Tabela ispod će vam pomoći u odabiru osnovnih podešavanja za namirnice.

Napomena: Imajte na umu da su ova podešavanja samo indikativna. S obzirom na to da se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i marki, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za vaše namirnice, jer se vazduh unutar uređaja odmah ponovo zagreva tehnologijom brzog zagrevanja vrelim vazduhom.

Uklanjanje spoljašnje posude iz uređaja nakratko tokom rada skoro i da ne ometa prženje.

Saveti

- Malim namirnicama obično je potrebno nešto manje vremena za pripremu od velikih namirnica.
- Većoj količini namirnica potrebno je tek nešto više vremena za pripremu, a manjoj količini namirnica potrebno je tek nešto manje vremena za pripremu.
- Mešanje manjih namirnica tokom pripreme optimizuje krajnji rezultat i doprinosi ravnomernom prženju namirnica.
- Dodajte nešto ulja svežim krompirima kako bi bili hrskavi. Pržite namirnice u fritezi u roku od nekoliko minuta pošto ste dodali ulje.
- Nemojte u fritezi pržiti izuzetno masne namirnice poput kobasica.
- Grickalice koje se mogu ispeći u rerni mogu se ispržiti i u fritezi.
- Optimalna količina krompira za pripremu hrskavog pomfrita je 500 g.
- Koristite kupovno testo za pripremu punjenih grickalica. Kupovnom testu potrebno je i manje vremena za pripremu nego domaćem.
- Stavite pleh ili tepsiju u unutrašnju posudu za prženje ako želite da napravite kolač ili pitu, ili ako želite da pržite krhke ili punjene namirnice.
- Fritezu možete koristiti i za podgrevanje namirnica. Da biste podgrejali namirnice, podesite temperaturu na 150°C i pustite uređaj da se zagreva do 10 minuta.

ČIŠĆENJE

1. Važno je da čistite uređaj posle svake uporebe da biste sprečili nagomilavanje masnoće i izbegli neprijatne mirise.
2. Sačekajte da se uređaj ohladi i izvucite utikač pre čišćenja.
3. Ne potapajte uređaj pod vodu, niti ga perite ispod slavine.


4. Očistite spoljašnju posudu, odvajajući unutrašnju posudu neabrazivnim sunđerom, u vrućoj penušavoj vodi.
Možete koristiti sredstvo za odmaščivanje da biste uklonili preostale nečistoće.

Napomena: Spoljašnja i unutrašnja posuda mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

5. Spoljašnjost očistite vlažnim sunđerom.
6. Neka se svi delovi i površine detaljno osuše, pre nego što ponovo uključite pećnicu u struju i počnete da je koristite.

Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!

 Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

PODEŠAVANJA

	Minimalna i maksimalna količina (g)	Vreme (min)	Temperatura (°C)	Mešanje	Napomene
Smrznuti pomfrit	400-500	18-20	200	Mešanje	
Meso i perad					
Biftek	100-600	10-15	180		
Svinjetina	100-600	10-15	180		
Hamburgeri	100-600	10-15	180		
Rolne sa kobasicom	100-600	13-15	200		
Bataci	100-600	25-30	180		
Pileće grudi	100-600	15-20	180		
Grickalice					
Prolečne rolnice	100-500	8-10	200	Mešanje	Koristiti spremno za rernu
Smrznuti pileći medaljoni	100-600	6-10	200	Mešanje	Koristiti spremno za rernu
Pečenje					
Kolač	400	20-25	160		Koristite pleh/tepsiju
Pita	500	20-22	180		Koristite pleh/tepsiju
Mafini	400	15-18	200		Koristite pleh/tepsiju
Slatke grickalice	500	20	160		Koristite pleh/tepsiju

УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ

Преди да свържете уреда, се уверете, че спецификациите на табелата с данни съответстват на електрическата мрежа.

Електрическата безопасност на уреда не може да се гарантира, ако не е правилно заземен.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

НАИМЕНОВАНИЯ НА ЧАСТИТЕ: (фиг. А)

- A. Кошница за пържене
- B. Капак на бутона за освобождаване на кошницата
- C. Бутон за освобождаване на кошницата
- D. Дръжка на кошницата
- E. Съд за пържене
- F. Светлинен индикатор на състоянието
- G. Бутон на таймера
- H. Светлинен индикатор за функциониране
- I. Бутон за управление
- J. Изход за въздух
- K. Захранващ кабел

ВАЖНИ

ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ:

Когато използвате електрически уреди е необходимо винаги да следвате посочените по-долу предпазителни мерки:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и манипулаторите.
3. Необходимо е внимание при използване от или в близост до деца.
4. Дръжете всички съставки в кошницата и не позволявайте контакт с нагревателните елементи.
5. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или плота, или да докосва горещи повърхности.
6. Не работете с уреди, които имат повреден кабел или щепсел или след неправилно функциониране на уреда, или ако знаете, че е повреден. Върнете уреда в най-близкия упълномощен сервизен център за проверка, ремонт или настройка.
7. Винаги издърпвайте щепсела от контакта. Никога не дърпайте кабела. Отстранете щепсела от контакта, преди да преместите уреда. При преместване на уреда използвайте и двете си ръце.
8. Не използвайте аксесоари, освен специално предназначени за продукта. Използването на неадекватни приставки може да доведе до наранявания.

9. Не поставяйте в близост до горещи газове или електрически котлони или в нагрята фурна, или в микровълнова фурна.
10. Не покривайте въздушния вход и изход, когато уредът работи.
11. По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности е възможно да бъде висока. Ако има повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от производителя, негови сервизни агенти или други квалифицирани лица, за да се избегнат опасности.
12. Изключвайте от контакта, когато не използвате или преди почистване. Оставете уреда да се охлади, преди да поставите или снемате аксесоари от него и преди почистване.
13. За да изключите, завъртете контрола на позиция ИЗКЛ. и отстранете щепсела от контакта. Винаги хващайте щепсела при изключване и никога кабела.
14. Не почиствайте с тел, тъй като това може да доведе до напукване на подложката и контакт с електрически части, което от своя страна да предизвика токов удар.
15. За да предотвратите случайни изгаряния, винаги използвайте ръкохватките и манипулаторите за работа с уреда.
16. Пълненето на кошницата с олио може да доведе до риск от пожар.
17. Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на работа.
18. Не поставяйте/изваждайте захранващия щепсел и не работете с контролния панел с влажни ръце.
19. Не поставяйте уреда до влажни стени или други уреди. Оставете свободно пространство от поне 10 cm от задната страна, от страни и над уреда.
20. Незабавно изключвайте уреда, ако видите, че изпуска тъмен дим. Изчакайте изпускането на дим да спре преди да отстраните съда за пържене от уреда.
21. Уверете се, че уредът е поставен на хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
22. Оставете уредът да се охлади приблизително 30 минути преди да го почистите или да боравите с него безопасно.
23. Не използвайте навън
24. Ако електрическата верига бъде претоварена с други уреди, този уред е възможно да не работи правилно.
25. Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение.
26. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени

физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.

27. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът е оборудван с таймер; когато таймерът отброи до 0, уредът издава звуков сигнал и се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, завъртете бутон на таймера обратно на часовниковата стрелка до достигане на позиция 0.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Изцяло почистете кошницата и съда за пържене в топла вода с препарат с помощта на неабразивна гъба.

Забележка: Можете да почистите тези части в съдомиялна машина.

4. Избършете вътрешността на уреда с влажна кърпа. Уредът работи с горещ въздух. Не пълнете съда с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
2. Поставете кошницата в съда за пържене.
3. Издърпайте кабела от отделението за съхранение в долната част на уреда.

Не пълнете съда за пържене с олио или други течности.

ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенов контакт.
2. Внимателно издърпайте съда за пържене извън уреда за пържене с въздух.
3. Поставете съставките в кошницата.
4. Плъзнете съда за пържене обратно в уреда за пържене с въздух. Внимателно подравнете съда за пържене с водачите в корпуса на уреда за пържене с въздух.

Никога не използвайте съда за пържене без кошница.

5. Определете необходимото време за приготвяне на съставките (вижте раздела „Настройки“ в настоящата глава).

6. Завъртете бутон на таймера на желаното време за приготвяне и включете уреда.
7. Завъртете бутон за управление на температурата на желаната температура. Вижте раздел „Настройки“ в тази глава, за да определите правилната температура.

Добавете 3 минути към времето за подготовка, ако уредът е студен.

Забележка: Другият начин е да подгреете уреда без съставките. В този случай завъртете бутон на таймера на 3 минути и изчакайте докато светлинният индикатор за подгриване изгасне (след приблизително 3 минути). След това напълнете кошницата и завъртете бутон на таймера на желаното време за приготвяне.

- a. Таймерът стартира отброяване.
 - b. По време на пърженето с горещ въздух светлинният индикатор за работа периодически се включва и изключва. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на зададената температура.
 - c. Излишното олио от съставките се събира в долната част на съда за пържене.
8. Някои съставки изискват разбъркване при половината от времето за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в настоящата глава). За да разбъркате съставките, отстранете съда за пържене от уреда, като го държите за ръкохватката и внимателно разклатете. След това плъзнете съда за пържене обратно в уреда.

Внимание: Не натискайте бутон за освобождаване на ръкохватката по време на разбъркването.

Съвет: За да намалите тежестта, можете да отстраните кошницата от съда за пържене и да разклатите само нея. За да направите това, отстранете съда за пържене от уреда; поставете го на топлоустойчива повърхност. Натиснете бутон за освобождаване на дръжката и извадете кошницата от съда.

9. Прозвучаването на звуковия сигнал на таймера означава, че зададеното време за приготвяне е изтекло. Извадете съда от уреда и го поставете на топлоустойчива повърхност.

Забележка: Освен това можете да изключите уреда ръчно. За да направите това, поставете бутон на таймера на позиция 0.

10. Проверете дали съставките са приготвени. Ако съставките все още не са напълно приготвени, просто плъзнете съда обратно в уреда и задайте бутон на таймера на още няколко допълнителни минути.

11. За да извадите съставките (т.е. изпържените храни), извадете съда от уреда за пържене с въздух и го поставете на оребрена топлоустойчива повърхност; след това натиснете бутон за освобождаване на кошницата и я извадете от съда.

Не движете кошницата нагоре и надолу в съда, докато все още е прикрепена към него, тъй като излишното олио, което се събира в долната част на съда, може да проникне до съставките.

Съдът за пържене и съставките са горещи. В зависимост от типа на съставките в съда за пържене с въздух, е възможно изпускане на пара от него. Това е нормално.

12. Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или на чиния.

Съвет: За да извадите големи или крехки съставки, ги повдигайте с щипци извън кошницата.

13. Когато поредната партида съставки е готова, незабавно можете да пригответе следващата партида.

НАСТРОЙКИ

Следващата таблица ще ви помогне да изберете основните настройки за съответните съставки.

Забележка: Имайте предвид, че настройките са само ориентировъчни. Тъй като съставките се различават по размер, форма и вид, не можем да гарантираме, че настройката ще бъде най-подходяща за тях, тъй като технологията за пържене с въздух незабавно подгрива въздуха в уреда.

Бързото изваждане на съда от уреда по време на процеса на пържене може да го наруши.

Съвети

- По-малките съставки обикновено изискват по-малко време за подготовка от големите.
- Голямото количество съставки изисква по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество - по-кратко.
- Разбъркването на малките съставки на половината от времето за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да предотврати неравномерно изпържване.
- Добавете малко олио към пресните картофи за по-добър резултат. Пържете съставките в уреда за пържене с въздух няколко минути след като сте добавили олио.
- Не гответе твърде мазни съставки, като наденици, в уреда за пържене с въздух.
- Закуските, които могат да се приготвят във фурна, могат да се приготвят и в уреда за пържене с въздух.

- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картофи е 500 g.
- Използвайте предварително приготвено тесто за пълнени закуски. Предварително приготвеното тесто изисква по-малко време за приготвяне от домашното.
- Поставете тавата за печене в кошницата на уреда за пържене с въздух, ако искате да изпечете кейк или ако да изпържите крехки или пълнени съставки.
- Освен това можете да използвате уреда за пържене с въздух за подгриване на съставки. За да подгреете съставките, установете температурата на 150°C за 10 минути.


ПОЧИСТВАНЕ

1. Важно е да почистите уреда след всяко използване, за да предотвратите натрупването на мазнина и неприятните миризми.
2. Оставете уреда да се охлади и изключете от контакта преди почистване.
3. Не потапяйте уреда във вода и не мийте под струя.
4. Почиствайте съда за пържене, сепаратора и кошницата с гореща вода и препарат и неабразивна гъба. Можете да използвате препарат за обезмасляване, за да отстраните останалите замърсявания.

Забележка: Съдът и кошницата могат да се почистят в съдомиялна машина.

5. Почистването отвън на уреда се осъществява с влажна гъба.
6. Оставете всички части и повърхности да се охлаждат напълно преди да включите фурната за следващо използване.

Съобразено с околната среда изхвърляне

 Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

НАСТРОЙКИ

	Минимално-максимално количество (g)	Време (min)	Температура (°C)	Разбъркване	Забележки
Замразени пържени храни	400-500	18-20	200	Разбъркване	
Месо и птици					
Пържоли	100-600	10-15	180		
Свинско	100-600	10-15	180		
Хамбургери	100-600	10-15	180		
Наденици	100-600	13-15	200		
Бутчета	100-600	25-30	180		
Пилешки гърди	100-600	15-20	180		
Закуски					
Пролетни рулца	100-500	8-10	200	Разбъркване	Готови за печене
Замразени пилешки нагети	100-600	6-10	200	Разбъркване	Готови за печене
Печене					
Кейк	400	20-25	160		Използвайте тава за печене
Киш	500	20-22	180		Използвайте тава за печене
Мъфини	400	15-18	200		Използвайте тава за печене
Сладки закуски	500	20	160		Използвайте тава за печене

ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ

Перш ніж вмикати прилад в електричну розетку, необхідно перевірити чи співпадає напруга в місцевій електромережі зі значеннями, вказаними на табличці технічних даних адаптера. Електричну безпеку даного приладу можна гарантувати лише за умови забезпечення його правильного заземлення.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1400 Вт • 220-240 В • 50/60 Гц

ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ: (Мал. А)

- A. Кошик для смаження
- B. Кришка кнопки розблокування кошика
- C. Кнопка розблокування кошика
- D. Ручка кошика
- E. Сковорідка
- F. Індикатор стану
- G. Регулятор таймера
- H. Індикатор роботи
- I. Регулятор температури
- J. Вентиляційна решітка
- K. Шнур живлення

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:

При використанні електричних приладів треба завжди дотримуватись основних заходів з безпеки, а також наступного:

1. Уважно прочитайте усі інструкції.
2. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками.
3. Необхідно добре пильнувати, якщо прилад використовується дітьми або в їх присутності.
4. Викладайте продукти тільки у кошик та слідкуйте, щоб вони в жодному разі не потрапляли на нагрівальні елементи.
5. Слідкуйте, щоб кабель не звисав через край столу та не торкався гарячих поверхонь.
6. Не використовуйте будь-які прилади з пошкодженим кабелем або вилкою, або після несправності приладу чи будь-яких його пошкоджень. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту чи налагодження.
7. Вимикаючи прилад з розетки, беріться за штепсельну вилку, в жодному разі не тягніть за кабель.
Перш ніж переносити прилад, вимкніть його з розетки. Переносячи прилад, тримайте його двома руками.
8. Застосуйте виключно надане з приладом додаткове устаткування. Використання додаткового устаткування, не рекомендованого виробником, може

привести до небезпечних ситуацій та травмування.

9. Не встановлюйте прилад поблизу газових чи електроплит та всередині нагрітих духовок і мікрохвильових пічок.
10. Не блокуйте вентиляційні отвори приладу під час його роботи.
11. Поверхні приладу, що працює, можуть сильно нагріватися. Заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом для запобігання виникнення небезпечних ситуацій.
12. Завжди вимикайте прилад з розетки, якщо він не використовується, та перш ніж проводити чистку. Зачекайте, поки прилад не охолоне, перш ніж встановлювати або знімати деталі, та перед чищенням.
13. Щоб відключити прилад від мережі, переведіть регулятор в положення OFF (ВИМК.), потім витягніть вилку з розетки. Завжди беріться за штепсельну вилку, не тягніть за шнур.
14. Не застосовуйте металеві щітки для чищення – від них можуть відламуватися частинки та потрапляти на електричні елементи приладу, що може призвести до ураження електричним струмом.
15. Щоб запобігти опікам, завжди беріться за ручки та регулятори приладу.
16. Не наливайте в сковорідку олію — це може стати причиною виникнення пожежі.
17. Не торкайтесь внутрішніх стінок приладу під час роботи.
18. Не вставляйте/втягайте штепсельну вилку приладу, а також не натискайте елементи керування вологими руками.
19. Не вмикайте прилад, коли він стоїть впритул біля стіни та поряд із іншим обладнанням. Слід залишити щонайменше 10 см вільного простору з усіх сторін приладу та над ним.
20. Негайно витягніть вилку приладу з розетки, якщо з нього починає виділятися густий дим. Зачекайте, доки дим не розвіється, перш ніж витягувати сковорідку з приладу.
21. Прилад слід обов'язково встановлювати на горизонтальній, рівній та стійкій поверхні.
22. Перш ніж безпечно переміщувати чи очищувати прилад, залиште його охолонути щонайменше 30 хвилин.
23. Не користуйтеся приладом надворі.
24. Якщо електричне коло переважане іншими приладами, духовка може працювати неправильно.

- Використовуйте прилад виключно за його призначенням.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМИКАННЯ

Цей прилад оснащено таймером; коли час, встановлений на таймері, добіжить до 0, пролунає звуковий сигнал, та прилад автоматично вимкнеться. Щоб вимкнути прилад вручну, обертайте регулятор таймера проти часової стрілки та встановіть його на 0.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Зніміть усі наклейки та наліпки з приладу.
- Ретельно помийте кошик та сковорідку у теплій мильній воді неабразивною губкою.

Примітка: Ці частини також можна мити у посудомийній машині.

- Протріть зовнішні та внутрішні стінки приладу вологою тканиною.
У цьому приладі для приготування використовується дуже гаряче повітря. Не наливайте в сковорідку олію або кулінарний жир.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Встановіть прилад на стійку, горизонтальну та рівну поверхню.
- Поставте кошик у сковорідку.
- Витягніть шнур живлення із відділення для його зберігання унизу приладу.

В жодному разі не наливайте у сковорідку олію чи інші рідини.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГАРЯЧОМУ ПОВІТРІ

- Вставте вилку приладу в заземлену розетку.
- Обережно витягніть сковорідку з повітряної фритюрниці.
- Покладіть продукти у кошик.
- Засуньте сковорідку назад у корпус фритюрниці.
Слідкуйте, щоб сковорідка стала на напрямні усередині корпусу.

В жодному разі не використовуйте сковорідку без кошика.

- Виберіть правильний час приготування продуктів (див. параграф «Налаштування» у цьому розділі).
- Поверніть регулятор таймера до необхідної позначки, щоб увімкнути прилад.
- Поверніть регулятор температури до необхідної позначки. Див. параграф «Налаштування» у цьому розділі, щоб вибрати правильну температуру приготування.

Додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо прилад холодний.

Примітка: Також можна прогріти прилад без продуктів. Для цього встановіть регулятор таймера на 3 хвилини та почекайте, доки не згасне індикатор нагрівання (приблизно за 3 хвилини). Потім викладіть продукти у кошик та встановіть регулятор таймера до необхідної позначки.

- Таймер розпочне зворотній відлік часу.
- В процесі приготування на гарячому повітрі індикатор роботи буде періодично вмикатися та згасати. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається, підтримуючи задану температуру.
- Жир, який стікає з продуктів, збирається на дні сковорідки.
- Деякі продукти слід перемішувати під час приготування (див. параграф «Налаштування» у цьому розділі). Щоб перемішати продукти, витягніть сковорідку, взявшись за її ручку, та обережно струсните. Потім засуньте сковорідку назад у прилад.

Застереження: Не натискайте кнопку розблокування, струшуючи сковорідку.

Порада: Щоб зменшити загальну вагу сковорідки з продуктами, можна зняти кошик і струснути тільки його. Для цього витягніть сковорідку з приладу, поставте її на термостійку поверхню, натисніть кнопку розблокування на ручці сковорідки та зніміть кошик з продуктами.

9. Коли пролунає сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування завершився. Витягніть сковорідку з приладу та поставте її на термостійку поверхню.

Примітка: Також прилад можна вимкнути вручну. Для цього переведіть регулятор таймера на 0.

- Перевірте, чи добре приготувались продукти. Якщо продукти приготувались не повністю, вставте сковорідку назад у корпус приладу та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- Щоб дістати продукти (наприклад, картоплю фрі), витягніть сковорідку з повітряної фритюрниці та встановіть її на решітку чи іншу термостійку поверхню, потім натисніть

кнопку розблокування кошика та зніміть кошик із сковорідки.

Не перевертайте кошик догори дном разом зі сковорідкою, бо жир, який стікає з продуктів та зібрався на дні сковорідки, може потрапити знову на продукти. Сковорідка та приготовані продукти мають високу температуру. Під час приготування деяких продуктів у сковорідці може накопичуватися пара. Це цілком нормально.

- Перекладіть продукти із кошика у миску чи тарілку.

Порада: Щоб дістати великі або крихкі шматочки продуктів, скористайтесь кухонними щипцями.

- Відразу після приготування першої порції продуктів повітряна фритюрниця готова до приготування наступної.

НАЛАШТУВАННЯ

Приведена нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування продуктів.

Примітка: Приймайте до уваги, що ці дані приводяться лише в якості загальних рекомендацій. Зважаючи на те, що усі продукти мають різне походження, розміри, форму та виробника, неможливо гарантувати, що вказані налаштування підійдуть для усіх продуктів однаково. В повітряній фритюрниці застосовується технологія швидкого циркулювання повітря, яка миттєво розжарює повітря усередині приладу.

Якщо під час приготування ненадовго витягти сковорідку з приладу, то це навряд чи вплине на процес приготування.

Поради

- Дрібні шматочки зазвичай потребують меншого часу приготування порівняно з великими шматками.
- Для приготування більшої кількості продуктів знадобиться трохи довший час приготування, для меншої кількості — трохи коротший.
- Щоб отримати найкращий результат та забезпечити рівномірне прожарювання, обов'язково перемішуйте дрібні продукти в процесі приготування.
- Додайте до свіжої картоплі трохи олії, щоб отримати хрусту шкірочку. Після додавання олії готуйте підготовані продукти кілька хвилин у повітряній фритюрниці.
- Не готуйте продукти з високим вмістом жиру, як-то ковбаски, у повітряній фритюрниці.
- Вироби, які можна приготувати у духовці, також можна приготувати у повітряній фритюрниці.

- Щоб приготувати хрустку картоплю фрі, завантажуйте не більше 500 г сирих продуктів.
- Використовуйте напівфабрикати для приготування виробів з начинкою. Напівфабрикати вимагають меншого часу приготування ніж вироби з сирого тіста.
- Помістіть форму чи лоток для випікання у кошик повітряної фритюрниці, якщо бажаєте приготувати пиріг чи кіш, а також для приготування крихких продуктів та виробів з начинкою.
- Повітряну фритюрницю також можна використовувати для підігрівання їжі. Щоб розігріти продукти, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

ОЧИСТКА

- Важливо чистити прилад щоразу після використання, щоб попередити накопичування жиру та утворення неприємних запахів.
- Перш ніж чистити прилад, витягніть штепсельну вилку з розетки та залиште прилад охолонути.
- Не занурюйте прилад в воду та не мийте його під проточною водою.
- Помийте сковорідку, стінку-розділювач та кошик у теплій мильній воді неабразивною губкою.
Для видалення залишків бруду можна використовувати рідину для видалення жиру.

Примітка: Сковорідку та кошик можна мити у посудомийній машині.

- Протріть зовнішні поверхні приладу вологою губкою.
- Зачекайте, поки усі компоненти та поверхні приладу не висохнуть, перш ніж вмикати прилад в розетку та користуватися ним.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля!
Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

НАЛАШТУВАННЯ

	Мін. та макс. кількість (г)	Час (хв)	Температура (°C)	Перемішування	Зауваження
Заморожена картопля фри	400-500	18-20	200	Перемішування	

М'ясо та птиця

Стейк	100-600	10-15	180		
Свинина	100-600	10-15	180		
Гамбургер	100-600	10-15	180		
Сосиска в тісті	100-600	13-15	200		
Куряча ніжка	100-600	25-30	180		
Куряча грудка	100-600	15-20	180		

Дрібні вироби

Фаршировані млинці	100-500	8-10	200	Перемішування	Використовуйте напівфабрикати
Заморожені курячі нагетси	100-600	6-10	200	Перемішування	Використовуйте напівфабрикати

Випікання

Торт	400	20-25	160		Використовуйте форму/лоток для випікання
Кіш	500	20-22	180		Використовуйте форму/лоток для випікання
Мафіни	400	15-18	200		Використовуйте форму/лоток для випікання
Солодкі вироби	500	20	160		Використовуйте форму/лоток для випікання

FRITEUSE À AIR

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les spécifications électriques de la plaque signalétique correspondent à celles de votre secteur.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

NOM DES COMPOSANTS : (III. A)

- A. Panier de friture
- B. Bouton de libération du couvercle du panier
- B. Bouton de libération du couvercle du panier
- D. Poignée du panier de friture
- E. Cuve
- F. Témoin d'état
- G. Bouton du minuteur
- H. Témoin de fonctionnement
- I. Bouton de contrôle de la température
- J. Sortie d'air
- K. Cordon d'alimentation

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES :

Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, doivent être respectées lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Conservez tous les ingrédients dans le panier et évitez tout contact avec les éléments chauffants.
5. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou si s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Dans un tel cas, renvoyer l'appareil au Centre de services agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
7. Débrancher le cordon de la prise de courant avant de déplacer l'appareil. Utiliser deux mains pour déplacer l'appareil.
8. N'utiliser que les accessoires fournis avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut causer des accidents ou des blessures.
9. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four ou four à micro-ondes chaud.

10. Ne couvrez ni l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
11. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est allumé. Pour éviter tout choc électrique, faire remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
12. Débrancher la prise secteur quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
13. Débrancher toujours le cordon en tirant sur la prise et jamais sur le câble.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à récurer car des parties peuvent s'en détacher et entrer en contact avec les pièces électriques provoquant un risque de choc électrique.
15. Afin d'éviter toute brûlure, se servir toujours de la poignée et des boutons pour utiliser cet appareil.
16. Le remplissage de la cuve avec de l'huile peut provoquer un incendie.
17. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
18. N'insérez/retirez pas la prise d'alimentation et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
19. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
20. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer la cuve de l'appareil.
21. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
22. Il faut environ 30 minutes pour que l'appareil refroidisse à avant de pouvoir le manipuler ou le nettoyer en toute sécurité.
23. Ne pas utiliser à l'extérieur.
24. Cet appareil peut ne pas fonctionner correctement s'il est branché sur un circuit électrique surchargé avec d'autres appareils.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
26. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
27. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'un minuteur ; lorsque le compte à rebours est à zéro, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton du minuteur dans le sens antihoraire jusqu'à 0.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Cet appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de matière grasse de friture.

PRÉPARATION À L'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme.
2. Placez le panier dans la cuve.
3. Tirez le cordon du compartiment de rangement situé en bas de l'appareil.

Ne remplissez la cuve ni d'huile ni de tout autre liquide.

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air.
3. Placez vos ingrédients dans le panier.
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air.
Alignez soigneusement la cuve avec les guides du corps de la friteuse à air.

N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
6. Tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson nécessaire pour allumer l'appareil.
7. Positionnez le bouton de température sur la température nécessaire. Voir la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température nécessaire.

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Remarque : Vous pouvez également préchauffer l'appareil sans ingrédients. Dans ce cas, tournez le bouton du minuteur sur 3 minutes et attendez

que le témoin de réchauffement s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson nécessaire.

- a. Le minuteur lance un compte à rebours.
 - b. Pendant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température fixée.
 - c. L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
8. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-temps de cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par sa poignée et la secouer soigneusement. Puis remettez la cuve dans la friteuse à air.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de libération de la poignée pendant le remuage.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et le remuer seul. Pour cela, retirez la cuve de l'appareil, la placer sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de libération de la poignée et sortez le panier de la cuve.

9. Le signal sonore du minuteur indique que le temps de cuisson fixé s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et la placer sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, positionnez le bouton du minuteur sur 0.

10. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore complètement cuits, remettez la cuve dans l'appareil et positionnez le bouton du minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
11. Pour retirer les ingrédients (ex. des frites), retirez la cuve de la friteuse à air et la placer sur une surface résistante à la chaleur ; puis appuyez sur le bouton de libération du panier et soulevez ce dernier pour le sortir de la cuve.

Ne retournez pas le panier attaché à la cuve, car tout excès d'huile accumulé au fond de la cuve risque d'être renversé sur les ingrédients.

La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la cuve. Ce phénomène est normal.

12. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.
Conseil : Sortez les plus gros ou fragiles ingrédients du panier à l'aide d'une pince.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air est instantanément prête pour cuire un autre lot.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque : Il ne faut pas oublier que ces paramètres ne sont que des indications. Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients, car la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Le retrait, même bref, de la cuve de l'appareil pendant la friture à l'air perturbe légèrement le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long, et une petite quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le remuage des ingrédients plus petits à mi-temps de la cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients non frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
- Les snacks pouvant être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- La quantité optimale de frites croustillantes est 500 g.
- Utilisez de la pâte préparée pour faire des snacks fourrés. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE

1. Il est important de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des matières grasses et éviter les odeurs désagréables.
2. Laissez l'appareil refroidir et débrancher la prise de courant avant de le nettoyer.
3. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou le laver avec un jet d'eau.
4. Nettoyez soigneusement le panier, le séparateur et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide de dégraissage pour éliminer toute saleté résiduelle.

Remarque : La cuve et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Laisser sécher complètement toutes les pièces et les surfaces avant de rebrancher le four et le réutiliser.

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

■ Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

RÉGLAGES

	Quantité Min- Max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Observations
Frites surgelées	400-500	18-20	200	Remuer	
Viande et volaille					
Steak	100-600	10-15	180		
Porc	100-600	10-15	180		
Hamburgers	100-600	10-15	180		
Roulé à la saucisse	100-600	13-15	200		
Pilons	100-600	25-30	180		
Poitrines de poulet	100-600	15-20	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Remuer	Prêt à cuire
Croquettes de poulet surgelées	100-600	6-10	200	Remuer	Prêt à cuire
Cuisson (au four)					
Gâteau	400	20-25	160		Utiliser un moule à gâteau/ plat à four
Quiche	500	20-22	180		Utiliser un moule à gâteau/ plat à four
Muffins	400	15-18	200		Utiliser un moule à gâteau/ plat à four
Snacks sucrés	500	20	160		Utiliser un moule à gâteau/ plat à four

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι οι προδιαγραφές στην πινακίδα στοιχείων αντιστοιχούν στις συνθήκες του ηλεκτρικού δικτύου.

Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής μπορεί να εξασφαλιστεί μόνο εφόσον έχει γίνει σωστή γείωση.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ: (Εικ. Α)

- A. Καλάθι τηγανίσματος
- B. Κάλυμμα κουμπιού απασφάλισης καλαθιού
- Γ. Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
- Δ. Λαβή καλαθιού
- E. Κάδος
- ΣΤ. LED Κατάσταση
- Z. Χρονοδιακόπτης
- H. LED Λειτουργίας
- Θ. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
- I. Έξοδος αέρα
- K. Καλώδιο τροφοδοσίας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει να ακολουθείτε κάποιους βασικούς κανόνες ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να αγγίζετε μόνο τις λαβές και τα κουμπιά της συσκευής.
3. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ή λειτουργεί κοντά σε παιδιά.
4. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο καλάθι και αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο ή να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες.
6. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε περίπτωση φθοράς στο καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία της συσκευής ή οποιασδήποτε άλλη φθορά της. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση της συσκευής.
7. Αφαιρέστε το φιν από την ρίζα προτού μετακινήσετε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε και τα δύο χέρια για να μετακινήσετε τη συσκευή.
8. Μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από αυτά που παρέχονται με αυτό το προϊόν. Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο ή τραυματισμό.

9. Μη τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή επάνω σε εστίες ρεύματος ή αερίου, φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.
10. Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
11. Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη λειτουργία της. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
14. Μην καθαρίζετε με μεταλλικά σφουγγάρια που μπορούν να φθείρουν την επιφάνεια και να ακουμπήσουν τα ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
15. Για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα, χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβή και τα κουμπιά για τη λειτουργία της συσκευής.
16. Κατά το γέμισμα του κάδου με λάδι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
17. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής κατά τη λειτουργία.
18. Μην συνδέετε/αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
19. Μην τοποθετείτε τη συσκευή με τρόπο που να ακουμπά σε τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από την πίσω πλευρά, τα πλάγια και το πάνω μέρος της συσκευής.
20. Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα αν δείτε να εξέρχεται μαύρος καπνός από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει να εξέρχεται καπνός πριν αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.
21. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
22. Η συσκευή πρέπει να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά για τον ασφαλή χειρισμό ή καθαρισμό της.
23. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
24. Εάν το ηλεκτρικό κύκλωμα είναι υπερφορτωμένο από άλλες συσκευές, αυτή η συσκευή μπορεί να μην λειτουργεί σωστά.
25. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πέραν της προβλεπόμενης χρήσης.
26. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
27. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτή η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο 0, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή και απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, γυρίστε το χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά στο 0.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και τον κάδο με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό σφουγγάρι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτά τα μέρη πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.

4. Σκουπίστε εσωτερικά και εξωτερικά τη συσκευή με ένα υγρό πανί. Αυτή η συσκευή λειτουργεί με θερμό αέρα. Μην τοποθετείτε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.
3. Τραβήξτε το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής.

Μην τοποθετείτε λάδι ή άλλα υγρά στον κάδο.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ

1. Συνδέστε το φι σε μια γειωμένη επιτοίχια πρίζα.
2. Βγάλτε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτέζα αέρα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
4. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη φριτέζα αέρα. Ευθυγραμμίστε προσεκτικά τον κάδο με τους οδηγούς στο σώμα της φριτέζας αέρα.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον κάδο χωρίς το καλάθι.

5. Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τα υλικά (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου).
6. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
7. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου για τον ορισμό της σωστής θερμοκρασίας.

Προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος αν η συσκευή είναι κρύα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εναλλακτικά, προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς υλικά. Σε αυτήν την περίπτωση γυρίστε το χρονοδιακόπτη στα 3 λεπτά και

περιμένετε μέχρι να οβήσει η λυχνία προθέρμανσης (μετά από περ. 3 λεπτά). Στη συνέχεια γεμίστε το καλάθι και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

- α. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
 - β. Κατά το τηγάνισμα με θερμό αέρα η LED λειτουργίας ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται για τη διατήρηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.
 - γ. Το περιττό λάδι των υλικών συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.
8. Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακατεύονται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακατέψτε τα υλικά, βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή και κουνήστε τον προσεκτικά. Στη συνέχεια τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη φριτέζα αέρα.

Προσοχή: Μην πιέζετε το κουμπί απασφάλισης της λαβής καθώς κουνάτε τον κάδο.

Συμβουλή: Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο και να κουνήσετε μόνο το καλάθι. Σε αυτήν την περίπτωση αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή, ακουμπήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πιέστε το κουμπί απασφάλισης της λαβής και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο

9. Μόλις ακούσετε το σήμα του χρονοδιακόπτη, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος. Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση γυρίστε το χρονοδιακόπτη στο 0.

10. Ελέγξτε αν έχουν μαγειρευτεί τα υλικά.

Αν τα υλικά δεν έχουν μαγειρευτεί σωστά, τοποθετήστε απλώς τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε λίγα επιπλέον λεπτά στο χρονοδιακόπτη.

11. Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. τηγανιτές πατάτες), αφαιρέστε τον κάδο από τη φριτέζα αέρα και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Στη συνέχεια πατήστε το κουμπί απασφάλισης καθαθίου και αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο.

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι χωρίς να το έχετε αφαιρέσει από τον κάδο, επειδή μπορεί το περιττό λάδι που συλλέχθηκε στον πάτο του κάδου να διαρρέυσει στα υλικά. Ο κάδος και τα υλικά είναι θερμά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη φριτέζα αέρα, μπορεί

να εξέλθει ατμός από τον κάδο. Αυτό είναι φυσιολογικό.

12. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή ένα πιάτο.

Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγαλύτερα ή πιο ευαίσθητα υλικά, βγάλτε τα από το καλάθι με τη βοήθεια λαβιδό.

13. Μόλις ετοιμάσετε την πρώτη παρτίδα, η φριτέζα αέρα είναι αμέσως έτοιμη για την επόμενη παρτίδα.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα υλικά σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι απλώς ενδεικτικές. Επειδή τα υλικά διαφέρουν ανάλογα με την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και την επωνυμία, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την ιδανική ρύθμιση για τα υλικά σας, επειδή μέσω της τεχνολογίας Rapid Air ο αέρας στο εσωτερικό της συσκευής αναθερμαίνεται αμέσως.

Αν αφαιρέσετε για λίγο τον κάδο από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με αέρα, η διαδικασία επηρεάζεται ελάχιστα.

Συμβουλές

- Τα μικρότερα υλικά μαγειρεύονται συνήθως λίγο γρηγορότερα σε σχέση με τα μεγαλύτερα υλικά.
- Για τις μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο περισσότερο χρόνο μαγειρέματος, ενώ για τις μικρότερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο λιγότερος χρόνος μαγειρέματος.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και συμβάλλει στο ομοιόμορφο τηγάνισμα των υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα αέρα μέσα σε λίγα λεπτά από τη στιγμή που θα προσθέσετε το λάδι.
- Μην μαγειρεύετε πολύ λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Τα σνακ που μαγειρεύονται στο φούρνο μπορούν να μαγειρευτούν και στη φριτέζα αέρα.
- Η ιδανική ποσότητα για τραγανές τηγανιτές πατάτες είναι 500 g.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ. Η έτοιμη ζύμη μαγειρεύεται, επίσης, γρηγορότερα σε σχέση με τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε μια φόρμα ή ένα ταψί στο καλάθι της φριτέζας αέρα για να ψήσετε ένα κέικ ή μια κικ, ή για να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά σνακ.
- Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε φαγητά. Για

να ζεστάνετε κάποιο φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφεύγετε τη συσσώρευση λίπους και τις δυσάρεστες οσμές.
2. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
3. Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
4. Καθαρίστε τον κάδο, το διαχωριστικό και το καλάθι με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ειδικό υγρό για λίπη για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο κάδος και το καλάθι είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

5. Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι.
6. Αφήστε όλα τα μέρη και τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά πριν συνδέσετε και χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση:

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

	Ελάχ.-μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακατέψτε	Παρατηρήσεις
Κατεψυγμένες πατάτες	400-500	18-20	200	Ανακατέψτε	

Κρέας και πουλερικά

Μπιριζόλα	100-600	10-15	180		
Χοιρινό	100-600	10-15	180		
Χάμπουργκερ	100-600	10-15	180		
Λουκανικοπιτάκια	100-600	13-15	200		
Μπούτια κοτόπουλου	100-600	25-30	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-600	15-20	180		

Σνακ

Σπρινγκ ρολς	100-500	8-10	200	Ανακατέψτε	Χρησιμοποιήστε έτοιμα για το φούρνο
Κατεψυγμένες κρομμυκιές	100-600	6-10	200	Ανακατέψτε	Χρησιμοποιήστε έτοιμα για το φούρνο

Ψήσιμο

Κέικ	400	20-25	160		Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί
Κις	500	20-22	180		Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί
Μάφιν	400	15-18	200		Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί
Γλυκά σνακ	500	20	160		Χρησιμοποιήστε φόρμα/ταψί

VZDUCHOVÁ FRITÉZA

Před připojením spotřebiče se ujistěte, že technické údaje uvedené na typovém štítku odpovídají podmínkám elektrické sítě. Elektrická bezpečnost spotřebiče může být zajištěna pouze tehdy, pokud je správně uzemněn.

TECHNICKÉ ÚDAJE

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

NÁZEV DÍLU: (Obr. A)

- Koš na smažení
- Kryt tlačítka pro uvolnění koše
- Tlačítko pro uvolnění koše
- Rukojeť koše
- Pánev
- Stavový indikátor LED
- Časovač
- Provozní indikátor LED
- Ovládací knoflík teploty
- Výstup vzduchu
- Napájecí kabel

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

Při používání elektrických spotřebičů je vždy nutné dodržovat základní opatření včetně následujících:

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeť nebo knoflíky.
- Pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezprostřední dohled.
- Uchovávejte všechny ingredience v koši a zabraňte kontaktu s topnými prvky.
- Kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
- Spotřebič neobsluhujte, jestliže je poškozen jeho kabel nebo zástrčka, pokud spotřebič nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Spotřebiče vraťte do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde lze provést kontrolu, opravu nebo seřízení.
- Před přemístěním spotřebiče vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při přemístování spotřebiče používejte obě ruce.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než které je dodáváno s tímto výrobkem. Použití jiného než doporučeného příslušenství může způsobit nebezpečí nebo zranění.
- Spotřebič nepokládejte na plynové nebo elektrické topení nebo do jeho blízkosti, ani do rozpálené trouby nebo mikrovlnné trouby či do jejich blízkosti.
- Pokud je spotřebič v provozu, nezakrývejte výstup vzduchu.

- Když je spotřebič v provozu, může být teplota přístupných povrchů vysoká. Pokud je přírodní kabel spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis či osoba s příslušnou kvalifikací, aby se předešlo vzniku nebezpečí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním spotřebič odpojte. Před vložením nebo demontáží dílů a před čištěním umožněte ochlazení.
- Vždy tahejte za zástrčku – nikdy netahejte za kabel.
- Nečistěte pomocí kovových drátěnek, jejichž části se mohou odlomit a dotknout se elektrických částí, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Aby se zabránilo náhodnému popálení, používejte k ovládání spotřebiče vždy rukojeť a knoflíky.
- Při naplnění pánve olejem může dojít k nebezpečí požáru.
- Během provozu se nedotýkejte vnitřku spotřebiče.
- Nevkládejte/neodpojujte napájecí zástrčku ani nepoužívejte ovládací panel mokřma rukama.
- Neopírejte spotřebič na zeď ani jej nepokládejte na jiné spotřebiče. Na zadní straně, po stranách a nad zařízením ponechte nejméně 10 cm volného prostoru.
- Pokud vidíte, že ze zařízení vychází tmavý kouř, okamžitě je odpojte ze sítě. Před vyjmutím pánve ze spotřebiče vyčkejte, až přestane kouřit.
- Zajistěte spotřebič na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Pro bezpečnou manipulaci nebo očištění spotřebiče je nutné jej nechat 30 min vychladnout.
- Nepoužívejte v exteriérech.
- Pokud je elektrický obvod přetížen jinými spotřebiči, nemusí tento spotřebič pracovat správně.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než zamýšlenému účelu.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Tento spotřebič je vybaven časovačem; když časovač odpočítá na 0, z přístroje zazní signál a automaticky se vypne. Chcete-li přístroj vypnout ručně, otočte knoflík časovače proti směru hodinových ručiček na 0.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze zařízení všechny nálepky nebo štítky.
3. Důkladně vyčistěte koš a pánev v horké mýdlové vodě neabrazivní houbičkou.

Poznámka: Tyto součásti můžete také vyčistit v myčce na nádobí.

4. Vnitřek a zevněšek přístroje otřete vlhkým hadříkem.
Tento spotřebič pracuje s horkým vzduchem. Do pánve nelijte olej ani tuk na smažení.

PŘÍPRAVA NA POUŽITÍ

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
2. Vložte koš do pánve.
3. Vytáhněte kabel z úložného prostoru ve spodní části spotřebiče.

Do pánve nelijte olej ani jiné tekutiny.

SMAŽENÍ HORKÝM VZDUCHEM

1. Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte pánev ze vzduchové fritézy.
3. Umístěte ingredience do koše.
4. Zasuňte pánev zpět do fritézy.
Opatrně vyrovnejte pánev podle vodiček v tělese fritézy.

Nikdy nepoužívejte pánev bez koše.

5. Určete dobu přípravy ingrediencí (viz oddíl „Nastavení“ v této kapitole).
6. Zapněte spotřebič otočením knoflíku časovače na příslušnou dobu přípravy.
7. Otočte ovladač teploty na požadovanou teplotu. Správnou teplotu najdete v části „Nastavení“ v této kapitole.

Pokud je spotřebič studený, přidejte k přípravě 3 minuty.

Poznámka: Případně předehejte spotřebič bez ingrediencí. V takovém případě otočte knoflíkem časovače na 3 minuty a vyčkejte, až zhasne kontrolka zahřívání (až po 3 minutách). Poté naplňte koš a otočte knoflíkem do požadované doby přípravy.

- a. Časovač začne odpočítávat.
- b. Během procesu horkého smažení se čas od času rozsvěcuje a zhasíná indikátor provozu

LED. To znamená, že topné těleso je zapínáno a vypínáno pro udržení nastavené teploty.

- c. Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
8. Některé ingredience vyžadují promíchání v polovině doby přípravy (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Chcete-li promíchat ingredience, vyjměte pánev ze spotřebiče za rukojeť a opatrně ji protřepte. Poté zasuňte pánev zpět do fritézy.

Pozor: Během třepání nestiskněte uvolňovací tlačítko rukojetí.

Tip: Chcete-li snížit hmotnost, můžete koš vyjmout z pánve a protřepat pouze koš. Chcete-li to provést, vyjměte pánev ze spotřebiče, položte ji na tepelně odolný povrch, stiskněte uvolňovací tlačítko držadla a zvedněte koš z pánve

9. Jakmile zazní signál časovače, nastavený čas přípravy uplynul. Odstraňte pánev ze spotřebiče a položte ji na tepelně odolný povrch.

Poznámka: Spotřebič můžete také vypnout ručně. To provedete otočením knoflíků časovače na 0.

10. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou zcela připraveny, jednoduše zasuňte pánev zpět do přístroje a nastavte knoflík časovače na několik dalších minut.

11. Chcete-li odebrat ingredience (např. hranolky), vyjměte pánev ze vzduchové fritézy a umístěte ji na tepelně odolný povrch; poté stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a zvedněte koš z pánve.

Neotáčejte koš vzhůru nohama, pokud je k němu stále připevněna pánev, protože veškerý nadbytečný olej, který se shromáždil na dně pánve, vyteče na ingredience.

Pánev a ingredience jsou horké. V závislosti na druhu ingrediencí ve vzduchové fritéze může z pánve unikat pára. To je normální.

12. Vyprázdněte koš do misky nebo na talíř.

Tip: Chcete-li vyjmout větší nebo křehké ingredience, zvedněte ingredience pomocí kleští z koše.

13. Když je připravena jedna dávka ingrediencí, je vzduch rychle připraven pro další šarži.

NASTAVENÍ

V níže uvedené tabulce najdete základní nastavení pro ingredience.

Poznámka: Upozorňujeme, že tato nastavení jsou pouze informativní. Protože se ingredience liší velikostí, velikostí a tvarem, nemůžeme zaručit nejlepší volbu pro vaše ingredience, protože technologie Rapid Air okamžitě znovu ohřívá vzduch ve spotřebiči.

Při krátkém vyjmutí pánve ze spotřebiče během smažení se jen sotva naruší tento proces.

Tipy

- Menší ingredience obvykle vyžadují kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Větší množství přísad vyžaduje pouze mírně delší dobu přípravy. Menší množství ingrediencí vyžaduje pouze mírně kratší dobu přípravy.
- Při míchání menších ingrediencí v polovině doby přípravy se optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrně osmaženým ingrediencím.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby po smažení byly křupavé. Osmažte ingredience ve vzduchové fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné přísady, např. klobásy.
- Potraviny, které lze připravit v troubě, lze připravit také ve fritéze.
- Optimální množství pro křupavé hranolky je 500 g.
- Plněné potraviny připravujte pomocí předem připraveného těsta. Předem připravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Vložte do koše na fritézu plech nebo mísu na pečení, pokud chcete upéct dort nebo koláč nebo pokud chcete smažit křehké či plněné ingredience.
- Fritézu můžete také použít k ohřátí ingrediencí. Pro ohřátí ingrediencí nastavte teplotu až na 10 minut na 150°C.

ČIŠTĚNÍ

1. Je důležité, abyste přístroj po každém použití vyčistili, zabráníte tak hromadění tuku a nepříjemným pachům.
2. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Spotřebič neponořujte do vody ani jej neumývejte pod vodovodním kohoutkem.

4. Vyčistěte pánev, separátor a koš horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbičkou. K odstranění nečistot můžete použít odmašťovač.

Poznámka: Pánev a koš jsou vhodné do myčky.

5. Vnější části spotřebiče čistěte vlhkou houbou.
6. Před zapojením trouby a jejím použitím nechte všechny díly a povrchy důkladně oschnout.

- ✘ **Likvidace šetrná k životnímu prostředí**
Můžete pomoci chránit životní prostředí!
- **Respektujte místní předpisy:** nefungující elektrická zařízení odevzdejte do příslušného střediska likvidace odpadu.

